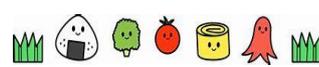


きゅうしょくだより 10月

慶光保育園 給食室
R4年 10月3日

月	火	水	木	金	土
 <p>今月のお弁当日 ありません。</p> 					<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーンご飯 ・豚汁 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・カステラ
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トマトと肉団子のスープ ・切干大根のサラダ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳もち ・牛乳 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚じゃが ・根菜のマリネ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・人参マフィン ・牛乳 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐の卵とじ ・リンゴのサラダ ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃこおにぎり ・牛乳 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚の香草パン粉焼き ・春雨の塩こうじ炒め ・南瓜のミルク煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・ココア蒸しパン ・牛乳 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐ハンバーグ ・彩り野菜のソテー ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黒糖ラスク ・牛乳 	<p>8 運動会</p> 
 <p>10</p>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のマヨネーズ焼き ・味噌ドレサラダ ・煮豆 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黄粉クッキー ・牛乳 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ・南瓜と挽肉のオムレツ ・ごぼうの金平 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐のチーズケーキ ・牛乳 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まさご焼き ・キャベツとツナの和え物 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・磯辺揚げ風おにぎり ・牛乳 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のホイル蒸し ・野菜の納豆和え ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・おからドーナツ ・牛乳 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ・親子丼 ・味噌汁 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・菓子
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げの中華煮 ・ひじきの和え物 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・鉄分蒸しパン ・牛乳 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炒り卵のミートソースかけ ・切昆布の当座煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・フルーツヨーグルト ・牛乳 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レバーの甘辛煮 ・さつまいものマセドアンサラダ ・かえり ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・南瓜団子 ・牛乳 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮭の塩焼き ・根菜の煮物 ・ブロッコリー ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・骨太じゃがもち ・牛乳 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の生姜焼き ・小松菜のゆかり和え ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・チーズスコーン ・牛乳 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きそば ・ゆで卵 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・リンゴゼリー
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ・タンドリーチキン ・ごまじゃこサラダ ・人参甘煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・南瓜プリン ・牛乳 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ・秋野菜カレー ・ほうれん草の和え物 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもスティック ・牛乳 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筑前煮 ・青梗菜のソテー ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・肉まん ・牛乳 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チーズ入り卵焼き ・ひじきの炒め物 ・ししやも ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草焼きもち ・牛乳 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すき焼き風 ・わかめの酢の物 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・バナナケーキ ・牛乳 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きのこスパゲティー ・ゆで卵 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・菓子パン
<p>31 お誕生日会 お楽しみメニュー</p> 	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 20px; padding: 10px;"> <p>新米の季節になりました </p> <p>採れたての新米は、普段のお米に比べて水分を多く含んでいます。 そのため、新米を炊くときは、水を少なめにするのがポイントです☆</p>  </div>				

※入荷の都合などにより、献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。