

2019年 10月 分 給 食 献 立 予 定 表



菊池幼稚園

日	曜	未満児朝のおやつ (0~2歳児)	副 食 名	3時のおやつ	備 考
1	火	牛乳 ビスケット	五目玉子焼き 水餃子 ごまネーズサラダ	★ 白玉フルーツ	<p><お知らせ> 誕生会16日(水) ※お米一合を15日まで持たせてください。</p> <p>祖父母参観 12日(土) 秋の遠足 31日(木)</p>  <p><レシピ紹介> 鮭の菜種焼き(材料)1人分 鮭・・・60g 卵・・・10g マヨネーズ・・・5g パセリ・・・1g 玉ねぎ・・・5g</p> <p><作り方> ①ゆで卵を作り、みじん切りにする。 ②玉ねぎをみじん切りにし軽く塩もみし、水気を切っておく。 ③パセリをみじん切りにする ④マヨネーズに①、②、③を入れて並べておく。 ⑤鮭は軽く塩をして天板に並べ、200℃10分間焼く。 ⑥⑤に④をのせ、さらに200℃のオーブンで、10分間焼く。 (オーブンによって時間は調整してくださいね)(^◇^)</p> 
2	水	牛乳 昆布	魚の生姜煮 南瓜のみそ汁 中華サラダ	牛乳 ★サクサククッキー	
3	木	牛乳 ウエハース	鶏肉のクリーム煮 レタススープ 大豆とひじきの煮物	緑茶 ★沖縄くずもち	
4	金	牛乳 せんべい	メンチカツ わかめスープ ピーナツサラダ レタス	アシドミルク クラッカー	
5	土	牛乳 クッキー	ハヤシライス ツナサラダ	緑茶 せんべい	
6	日				
7	月	牛乳 ビスケット	スープパゲティー 南瓜フライ 納豆和え	緑茶 ★カップ肉まん	
8	火	牛乳 果物	福袋煮 なめこ汁 バンバンジーサラダ	梨	
9	水	牛乳 昆布	鮭の菜種焼き ワンタンスープ 小松菜のソテー	緑茶 ★あんこかし	
10	木	牛乳 ウエハース	マーボー豆腐 春巻き はりはりなます	牛乳 ★クリームパン	
11	金	牛乳 せんべい	コーン入りすり身揚げ すまし汁 甘夏サラダ	プリン	
12	土	牛乳 石垣蒸しパン	祖 父 母 参 観		
13	日				
14	月		体 育 の 日		
15	火	牛乳 ビスケット	親子うどん ちくわのカレー風味揚げ 茎わかめのきんぴら	りんご	
16	水	牛乳 昆布	カレーピラフ 魚のムニエル オニオンスープ マカロニサラダ	牛乳 ★チーズケーキ	
17	木	牛乳 ウエハース	南瓜のそぼろ煮 ビーフン汁 わかめサラダ	みかんちゃん★ばんかりんとう	
18	金	牛乳 せんべい	変わりスコッチエッグ えのきのみそ汁 ツナサラダ	ヨーグルト	
19	土	牛乳 クッキー	スパゲティーナポリタン コンソメスープ	緑茶 ビスケット	
20	日				
21	月	牛乳 チーズ	小袖団子汁 春雨サラダ ミートボール甘酢和え じゃこふりかけ	牛乳 ロッククッキー	
22	火		即 位 礼 正 殿 の 儀		
23	水	牛乳 昆布	魚の西京焼き ソーメン汁 ポテトサラダ	緑茶 ★みたらし団子	
24	木	牛乳 ウエハース	肉じゃが 豆腐の味噌汁 伴三糸	緑茶 ★たこ焼き	
25	金	牛乳 せんべい	マカロニグラタン コンソメスープ 五目きんぴら	アシドミルク バームクーヘン	
26	土	牛乳 クッキー	パリパリ焼きそば 五目スープ	緑茶 クラッカー	
27	日				
28	月	牛乳 ビスケット	ポークカレー 煮玉子 かみかみサラダ	緑茶 ★大学芋	
29	火	牛乳 果物	魚のフライ(タルタルソース) すまし汁 切り干し大根の煮物	みかんちゃん ★ポップコーン	
30	水	牛乳 昆布	三色そぼろ しめじのみそ汁 さつま芋のコロコロサラダ	牛乳 ★フロランタン	
31	木		秋 の 遠 足		

※献立は、都合により変更することもあります。★は手作りおやつです。