



用賀なのはな保育園  
深沢分園

2025年10月

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
1 15	水	ごはん 回鍋肉 春雨の中華和え スープ 果物	米 豚肉、キャベツ、油、にんにく、ねぎ、ピーマン しょうゆ、みそ、みりん、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、食塩、しょうゆ ごま油、ごま かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、だいこん 鶏肉、万能ねぎ	調製豆乳 大学芋 さつまいも、油 三温糖、黒ごま	エネルギー 536 Kcal たんぱく質 17.9 g 脂質 14.5 g
2 16 30	木	ロールパン チキンの トマトソースかけ マッシュポテト スープ 果物	ロールパン 鶏肉、食塩、オリーブ油、食塩、トマト缶、にんにく たまねぎ、ケチャップ じゃがいも、食塩、パセリ粉 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ、ハム	麦茶 豚ごぼうおにぎり 米、ごま油、豚肉 にんじん、ごぼう、食塩 しょうゆ、みりん	エネルギー 489 Kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 15.0 g
3 17 金	水	ごはん かじきの唐揚げ おかか和え 味噌汁 果物	米 かじき、塩こうじ、油、しょうゆ、しょうが にんにく、片栗粉 ほうれんそう、しめじ、にんじん、しょうゆ、かつお節 煮干だし汁、みそ、カットわかめ、なす 果物	牛乳 キャラメル麩 焼ふ、バター、上白糖	エネルギー 487 Kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 14.8 g
4 18	土	ごはん 鶏肉のしょうが焼き ごま和え 味噌汁 果物	米 鶏肉、しょうが、みりん、しょうゆ、油 こまつな、にんじん、ツナ缶、しょうゆ、ごま 煮干だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ	調製豆乳 せんべい クラッカー	エネルギー 493 Kcal たんぱく質 18.0 g 脂質 14.6 g
6 27	月	ごはん 鶏肉と だいこんの煮物 トマト 味噌汁 果物	米 鶏肉、油、だいこん、にんじん、いんげん、しょうゆ みりん トマト 煮干だし汁、みそ、生揚げ、チンゲンサイ	牛乳 うさぎまんじゅう (27日 まんじゅう) 小麦粉、牛乳、上白糖 ベーキングパウダー あんこ いちごパウダー (6日)	エネルギー 494 Kcal たんぱく質 19.9 g 脂質 14.4 g
7 21	火	ジャージャー麺 根菜ソテー スープ 果物	中華めん、ごま油、豚肉、ねぎ、たけのこ、しょうが みそ、三温糖、しょうゆ、片栗粉、きゅうり れんこん、にんじん、鶏肉、ごぼう、油、しょうゆ みりん かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、万能ねぎ はくさい	麦茶 ベーコンチーズおにぎり 米、ベーコン チーズ、パセリ粉	エネルギー 491 Kcal たんぱく質 19.2 g 脂質 14.2 g
8 22	水	秋野菜カレー 豆腐のサラダ スープ 果物	米、豚肉、さつまいも、にんじん、しめじ、たまねぎ 油、しょうが、にんにく、ケチャップ、ソース、食塩 しょうゆ、小麦粉、カレー粉、りんご 豆腐、ほうれんそう、キャベツ、三温糖、酢、しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩 にんじん、れんこん	牛乳 ジャムサンド コッペパン いちごジャム	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 14.3 g



※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。  
 ※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。  
 ※マヨドレは乳・卵無しのもを使用しています。  
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。





用賀なのはな保育園  
深沢分園

2025年10月

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
9月23日	木	コッペパン コロケ コールスロー スープ 果物	コッペパン 油、鶏肉、たまねぎ、食塩、じゃがいも、パン粉 小麦粉、ソース キャベツ、きゅうり、コーン缶、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カリフラワー こまつな	調整豆乳  パッタイ風 フォー、油、豚肉 もやし、たまねぎ にんじん、にら しょうゆ、酒、三温糖	エネルギー 515 Kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 14.7 g
10月20日	金 旬	きのこごはん 鮭のみみじ焼き ゆでいんげん 味噌汁 果物	米、しめじ、まいたけ、食塩、しょうゆ、酒、三温糖 鮭、酒、油、みそ、マヨドレ、にんじん いんげん、しょうゆ、三温糖 煮干だし汁、みそ、だいこん、ほうれんそう	牛乳  まるでりんごパン 小麦粉、上白糖 ドライイースト、食塩 卵、牛乳、バター りんご、レモン汁 クラッカー	エネルギー 538 Kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 14.1 g
11月25日	土	和風スパゲティ 切干大根のサラダ スープ 果物	スパゲティ、ツナ缶、たまねぎ、ほうれんそう しょうゆ、オリーブ油、食塩 切り干しだいこん、にんじん、鶏肉、マヨドレ しょうゆ、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ カットわかめ、コーン缶	調整豆乳  せんべい  クラッカー	エネルギー 434 Kcal たんぱく質 17.5 g 脂質 13.3 g
11月28日	火	豚汁うどん かぼちゃのそぼろ煮 果物	うどん、かつお・昆布だし汁、油、豚肉、たまねぎ にんじん、油揚げ、豆腐、みそ、みりん、万能ねぎ かぼちゃ、しょうゆ、三温糖、鶏肉、かつおだし汁	牛乳  ハニーレモントースト 食パン、バター はちみつ、レモン汁	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 16.0 g
10月31日	金 ハロウィン	ドライカレーライス  かぼちゃサラダ トマトスープ 果物	米、ケチャップ、豚肉、たまねぎ、にんにく しょうが、にんじん、ピーマン、油、昆布だし汁 カレー粉、片栗粉、食塩、ソース、ケチャップ、三温糖 レーズン かぼちゃ、コーン缶、きゅうり、にんじん 三温糖、食塩、マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、トマト缶、ハム	調整豆乳  ハロウィントライフル 豆乳クリーム、上白糖 むらさきいも ヨーグルト メープルシロップ スポンジケーキ	エネルギー 607 Kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 16.8 g
10月24日	金 お誕生会	天丼 ブロッコリーの ツナ和え 清汁 果物	米、鶏肉、さつまいも、ピーマン、小麦粉、油 しょうゆ、みりん、三温糖、かつおだし汁 ブロッコリー、にんじん、ツナ缶、コーン缶 三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん カットわかめ、豆腐	オレンジジュース  くまマフィン 小麦粉、上白糖、豆乳 ベーキングパウダー、油 バナナ、ビスケット ココア	エネルギー 617 Kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 15.9 g

十五夜

今年の十五夜は10/6になります。この夜、空には美しいまんまるの月、「中秋の名月」が見られます。十五夜はちょうど秋の実りが始まる頃。昔の人たちはこの夜に収穫への感謝を込めて、月を眺めながらお供えものをしてたり団子を食べたりして自然に感謝していました。給食ではうさぎのおまんじゅうが出ます。お楽しみに！





# 10月のこんだて

2025年10月  
ちゅうりっぷ乳児食

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1 15	水	ごはん 回鍋肉 春雨の中華和え スープ 果物	米 豚肉、キャベツ、油、にんにく、ねぎ、ピーマン しょうゆ、みそ、みりん、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、食塩、しょうゆ ごま油、ごま かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、だいこん 鶏肉、万能ねぎ	牛乳 大学芋 さつまいも、油、三温糖、ごま
2 16 30	木	食パン チキンの トマトソースかけ マッシュポテト スープ 果物	食パン 鶏肉、食塩、オリーブ油、食塩、トマト缶、にんにく たまねぎ、ケチャップ じゃがいも、食塩、パセリ粉 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ かぶ・葉、にんじん	牛乳 豚ごぼうおにぎり 米、ごま油、豚肉、にんじん ごぼう、食塩、しょうゆ みりん
3 17 金	水	ごはん かじぎの唐揚げ おかか和え 味噌汁 果物	米 かじぎ、食塩、油、しょうゆ、しょうが、にんにく 片栗粉 ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、かつお節 煮干だし汁、みそ、カットわかめ、なす	牛乳 かぼちゃ団子 かぼちゃ、米粉、油、三温糖 食塩
4 18	土	ごはん 鶏肉のしょうが焼き ごま和え 味噌汁 果物	米 鶏肉、しょうが、みりん、しょうゆ、油 こまつな、にんじん、ツナ缶、しょうゆ、ごま 煮干だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ	調製豆乳 せんべい クラッカー
6 27	月	ごはん 鶏肉とだいこんの 煮物 トマト 味噌汁 果物	米 鶏肉、油、だいこん、にんじん、いんげん、しょうゆ みりん トマト 煮干だし汁、みそ、豆腐、チンゲンサイ	牛乳 うさぎホットケーキ (27日ホットケーキ) 小麦粉、ベーキングパウダー 牛乳、三温糖 いちごパウダー(6日のみ)
7 21	火	ジャージャー麺 根菜ソテー スープ 果物	中華めん、ごま油、豚肉、ねぎ、しょうが、みそ 三温糖、しょうゆ、片栗粉、きゅうり れんこん、にんじん、鶏肉、ごぼう、油、しょうゆ みりん かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、万能ねぎ はくさい	牛乳 ツナチーズおにぎり 米、ツナ缶、チーズ、パセリ粉 しょうゆ
8 22		秋野菜カレー 豆腐のサラダ スープ 果物	米、豚肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、油 にんにく、ケチャップ、ソース、食塩、しょうゆ 小麦粉、カレー粉、りんご、しょうが 豆腐、ほうれんそう、キャベツ、三温糖、酢 しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん れんこん	牛乳 ジャムサンド 食パン、いちごジャム





2025年10月  
ちゅうりっぷ乳児食

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
9	23	木 食パン コロッケ コールスロー スープ 果物	食パン 油、鶏肉、たまねぎ、食塩、じゃがいも、パン粉 小麦粉、ソース キャベツ、きゅうり、コーン缶、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カリフラワー こまつな	牛乳 パッタイ風 ビーフン、油、豚肉、もやし たまねぎ、にんじん、にら、酒 しょうゆ、三温糖
10	20	金 ごはん 鮭のみみじ焼き ゆでいんげん 味噌汁 果物	米 鮭、酒、油、みそ、マヨドレ、にんじん いんげん、しょうゆ、三温糖 煮干だし汁、みそ、だいこん、ほうれんそう	牛乳 りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、牛乳、りんご
11	25	土 和風スパゲティ 切干大根のサラダ スープ 果物	スパゲティ、ツナ缶、たまねぎ、ほうれんそう しょうゆ、オリーブ油、食塩 切り干しだいこん、にんじん、鶏肉、マヨドレ しょうゆ、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ コーン缶	調整豆乳 せんべい クラッカー
14	28	火 豚汁うどん かぼちゃの そばろ煮 果物	うどん、かつお・昆布だし汁、油、豚肉、たまねぎ にんじん、豆腐、みそ、みりん、万能ねぎ かぼちゃ、しょうゆ、三温糖、鶏肉、かつおだし汁	牛乳 シュガートースト 食パン、バター、三温糖
31	金	ドライカレーライス かぼちゃサラダ トマトスープ 果物	米、ケチャップ、豚肉、たまねぎ、にんにく、しょうが にんじん、ピーマン、油、昆布だし汁、カレー粉、片栗粉 食塩、ソース、ケチャップ、三温糖、レーズン かぼちゃ、コーン缶、きゅうり、にんじん、三温糖、食塩 マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、トマト缶 たまねぎ、いんげん	牛乳 ハロウィンホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、ヨーグルト むらさきも
24	金	天丼 ブロッコリーの ツナ和え 清汁 果物	米、鶏肉、さつまいも、ピーマン、小麦粉、油 しょうゆ、みりん、三温糖、かつおだし汁 ブロッコリー、にんじん、ツナ缶、コーン缶、三温糖 しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん カットわかめ、豆腐	牛乳 バナナマフィン 小麦粉、三温糖、豆乳 ベーキングパウダー、油 バナナ

### 十五夜

今年の十五夜は10/6になります。この夜、空には美しいまんまるの月、「中秋の名月」が見られます。十五夜はちょうど秋の実りが始まる頃。昔の人たちはこの夜に収穫への感謝を込めて、月を眺めながらお供えものをしたり団子を食べたりして自然に感謝していました。

- ※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
- ※午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
- ※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。
- ※パン類は卵無しを提供しています。乳は含みます。





# 10月のこんだて



2025年10月

完了期（12か月～18か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1 15	水	軟飯 回鍋肉 春雨の中華和え スープ 果物	米 豚肉、キャベツ、油、にんにく、ねぎ、ピーマン しょうゆ、みそ、みりん、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、食塩、しょうゆ、ごま油 ごま かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、だいこん、鶏肉 万能ねぎ	牛乳  大学芋 さつまいも、油、三温糖、ごま  スティックだいこん だいこん、食塩
2 16 30	木	食パン チキンの トマトソースかけ マッシュポテト スープ 果物	食パン 鶏肉、食塩、オリーブ油、食塩、トマト缶、にんにく たまねぎ、ケチャップ じゃがいも、食塩、パセリ粉 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ、にんじん	牛乳  豚ごぼうおにぎり 米、ごま油、豚肉、にんじん ごぼう、食塩、しょうゆ、みりん  味噌汁 かつおだし汁、みそ、たまねぎ じゃがいも
3 17 金	29 水	軟飯 かじきの唐揚げ  おかか和え 味噌汁 果物	米 かじき、食塩、油、しょうゆ、しょうが、にんにく 片栗粉 ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、かつお節 煮干だし汁、みそ、カットわかめ、なす	牛乳  かぼちゃだんご かぼちゃ、米粉、油、三温糖 食塩  スティックにんじん にんじん、食塩
4 18	土	軟飯 鶏肉のしょうが焼き ごま和え 味噌汁 果物	米 鶏肉、しょうが、みりん、しょうゆ、油 こまつな、にんじん、ツナ缶、しょうゆ、ごま 煮干だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ	豆乳  菜飯おにぎり 米、食塩、こまつな
6 27	月	軟飯 鶏肉とだいこんの煮物  トマト 味噌汁 果物	米 鶏肉、油、だいこん、にんじん、いんげん、しょうゆ みりん トマト 煮干だし汁、みそ、豆腐、チンゲンサイ	牛乳  うさぎホットケーキ (27日ホットケーキ) 小麦粉、ベーキングパウダー 牛乳、三温糖 いちごパウダー（6日のみ）  スティックだいこん だいこん、食塩
7 21	火	ジャージャー麺  根菜ソテー スープ 果物	中華めん、ごま油、豚肉、ねぎ、しょうが、みそ、三温糖 しょうゆ、片栗粉、きゅうり れんこん、にんじん、鶏肉、ごぼう、油、しょうゆ みりん かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、万能ねぎ はくさい	牛乳  ツナチーズおにぎり 米、ツナ缶、チーズ、パセリ粉 しょうゆ  スティックにんじん にんじん、三温糖
8 22	水	秋野菜カレー  豆腐のサラダ スープ 果物	米、豚肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、油、しょうが にんにく、ケチャップ、ソース、食塩、しょうゆ、油 小麦粉、カレー粉、りんご 豆腐、ほうれんそう、キャベツ、三温糖、酢、しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん れんこん	牛乳  ジャムサンド 食パン、いちごジャム  さつまいも甘煮 さつまいも、三温糖





# 10月のこんだて

2025年10月

完了期（12か月～18か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
9 23	木	食パン コロッケ  コールスロー スープ  果物	食パン 油、鶏肉、たまねぎ、食塩、じゃがいも、パン粉 小麦粉、ソース キャベツ、きゅうり、コーン缶、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カリフラワー こまつな	牛乳  パッタイ風 ビーフン、油、豚肉、もやし たまねぎ、にんじん、にら しょうゆ、酒、三温糖  スティックきゅうり きゅうり、食塩
10 20	金 月	軟飯 鮭のもみじ焼き ゆでいんげん 味噌汁 果物	米 鮭、酒、油、みそ、マヨドレ、にんじん いんげん、しょうゆ、三温糖 煮干だし汁、みそ、だいこん、ほうれんそう	牛乳  りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、牛乳、りんご  にんじん甘煮 にんじん、食塩
11 25	土	和風スパゲティ  切干大根のサラダ  スープ  果物	スパゲティ、ツナ缶、たまねぎ、ほうれんそう しょうゆ、オリーブ油、食塩 切り干しだいこん、にんじん、鶏肉、マヨドレ しょうゆ、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ コーン缶	調製豆乳  ピラフおにぎり 米、たまねぎ、にんじん、食塩
14 28	火	豚汁うどん  かぼちゃのそぼろ煮 果物	うどん、かつお・昆布だし汁、油、豚肉、たまねぎ にんじん、豆腐、みそ、みりん、万能ねぎ かぼちゃ、しょうゆ、三温糖、鶏ひき肉、かつおだし汁	牛乳  シュガートースト 食パン、バター、三温糖  かぼちゃサラダ かぼちゃ、たまねぎ、マヨドレ 三温糖、食塩
31	金	ドライカレーライス  かぼちゃサラダ  トマトスープ  果物	米、ケチャップ、豚肉、たまねぎ、にんにく、しょうが にんじん、ピーマン、油、昆布だし汁、カレー粉 食塩、ソース、ケチャップ、三温糖、レーズン 片栗粉 かぼちゃ、コーン缶、きゅうり、にんじん、三温糖 食塩、マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、トマト缶 たまねぎ、いんげん	牛乳  ハロウィンホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー ヨーグルト、むらさきいも 三温糖  塩もみきゅうり きゅうり、食塩
24	金	天丼  ブロッコリーの ツナ和え  清汁  果物	米、鶏肉、さつまいも、ピーマン、小麦粉、油 しょうゆ、みりん、三温糖、かつおだし汁 ブロッコリー、にんじん、ツナ缶、コーン缶、三温糖 しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん カットわかめ、豆腐	牛乳  バナナマフィン 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、豆乳、バナナ、油



※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。  
 ※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。  
 ※マヨドレは乳・卵無しのものを使用しています。  
 ※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。



## 十五夜

今年の十五夜は10/6になります。この夜、空には美しいまんまるの月、「中秋の名月」が見られます。十五夜はちょうど秋の実りが始まる頃。昔の人たちはこの夜に収穫への感謝を込めて、月を眺めながらお供えものをしたり団子を食べたりして自然に感謝していました。



2025年10月

後期食（9か月～11か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料
1 15	水	おかゆ 回鍋肉 じゃがいもの中華和え スープ	米 豚肉、キャベツ、油、たまねぎ、ピーマン、しょうゆ、みそ、三温糖、片栗粉 じゃがいも、きゅうり、にんじん、食塩、しょうゆ、ごま油、ごま かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、だいこん、鶏肉、たまねぎ
2 30	木	食パン チキンのトマトソースかけ マッシュポテト スープ	食パン 鶏肉、食塩、オリーブ油、食塩、トマト缶、たまねぎ、ケチャップ じゃがいも、食塩、パセリ粉 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ、かぶ・葉、にんじん
3 17 金	水	おかゆ かじきの竜田焼き おかか和え 味噌汁	米 かじき、食塩、油、しょうゆ、片栗粉 ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、なす
4 18	土	おかゆ チキンバーグ ごま和え 味噌汁	米 鶏肉、片栗粉、三温糖、しょうゆ、油 こまつな、にんじん、ツナ缶、しょうゆ、ごま かつお・昆布だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ
6 27	月	おかゆ 鶏肉とだいこんの煮物 トマト 味噌汁	米 鶏肉、油、だいこん、にんじん、いんげん、しょうゆ、三温糖 トマト かつお・昆布だし汁、みそ、豆腐、チンゲンサイ
7 21	火	ジャージャー麺 根菜ソテー スープ	うどん、ごま油、豚肉、たまねぎ、みそ、三温糖、しょうゆ、片栗粉、きゅうり れんこん、にんじん、鶏肉、ごぼう、油、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、たまねぎ、はくさい
8 22	水	秋野菜ライス 豆腐のサラダ スープ	米、豚肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、油、ケチャップ、ソース、食塩 しょうゆ、片栗粉 豆腐、ほうれんそう、キャベツ、三温糖、酢、しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん、れんこん
9 23	木	食パン 焼きコロケ コールスロー スープ	食パン 油、鶏肉、たまねぎ、食塩、じゃがいも、パン粉、小麦粉、ソース キャベツ、きゅうり、にんじん、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カリフラワー、こまつな
10 20 金 月		おかゆ 鮭のもみじ焼き ゆでいんげん 味噌汁	米 鮭、油、みそ、マヨドレ、にんじん いんげん、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、ほうれんそう
11 25	土	和風スパゲティ 切干大根のサラダ スープ	スパゲティ、ツナ缶、たまねぎ、ほうれんそう、しょうゆ、オリーブ油、食塩 切り干しだいこん、にんじん、鶏肉、マヨドレ、しょうゆ、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、にんじん
14 28	火	豚汁うどん かぼちゃのそぼろ煮	うどん、かつお・昆布だし汁、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、豆腐、みそ、三温糖 かぼちゃ、しょうゆ、三温糖、鶏肉、かつおだし汁
31 ハロウィン	金	ポークケチャップライス かぼちゃサラダ トマトスープ	米、ケチャップ、豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、食塩、ソース 三温糖 かぼちゃ、コーン缶、きゅうり、にんじん、三温糖、食塩、マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、トマト缶、たまねぎ、いんげん
24 お誕生会	金	おかゆ さつまいもインバーグ ブロッコリーのツナ和え 清汁	米 鶏肉、さつまいも、たまねぎ、三温糖、しょうゆ、かつおだし汁、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、ツナ缶、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん、豆腐

※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※マヨドレは乳・卵無しのもを使用しています。

※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。

