



のこんだて

2021年度

大野保育園

日曜日	行事	献立名	主な材料	おやつ
1	水	枝豆ひじきの鶏だんご ブロccoli 果実缶 もずくともやしのナムル みそ汁(豆腐・えのき・わかめ)	鶏ひき肉 はんぺん 枝豆(冷) ひじき ブロccoli もずく もやし きゅうり 人参 白ごま 豆腐 えのき わかめ	飲むヨーグルト お菓子
2	木	ハヤシライス 福神漬け チーズ ちくわサラダ 牛乳 バナナ	豚肉 人参 玉ねぎ じゃがいも チーズ ちくわ キャベツ きゅうり	お茶 さつまいも蒸しパン
3	金	はんぺんツナマヨフライ ブロccoli トマト ほうれん草のごまマヨ和え えのきスープ キウイ	はんぺんツナマヨフライ(冷) ブロccoli トマト ほうれん草 人参 ツナ 白ごま えのき 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
4	土	ワンタン麺 ゆでたまご もやしとわかめの青じそサラダ フルーツゼリー	生中華麺 ワンタン(冷) 味付けメンマ 長ねぎ なんと たまご もやし きゅうり わかめ 青じそドレッシング	バナナ お菓子
6	月	クリームシチュー チーズ 豚肉と春雨の甘辛炒め お茶 バナナ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃがいも チーズ 豚肉 春雨 たら	牛乳 スベシャルいちご
7	火	ほうれん草とベーコンのキッシュ トマト マカロニサラダ 大根スープ 果実缶	たまご ほうれん草 ベーコン 牛乳 生クリーム 粉チーズ トマト マカロニ きゅうり ロースハム 大根 人参 玉ねぎ 万能ねぎ	ヤクルト お菓子
8	水	豚肉の厚揚げ巻き 添え野菜 オレンジ ほうれん草サラダ みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	豚肉 厚揚げ キャベツ ほうれん草 人参 大根 もやし 胡麻ドレッシング 玉ねぎ わかめ	お茶 お菓子
9	木	赤魚の煮付け 添え野菜 キウイ 炒り豆腐 みそ汁(しめじ・わかめ・油揚げ)	赤魚(冷) 生姜 ほうれん草 豆腐 たまご 豚ひき肉 人参 ごぼう 干しいたけ しめじ わかめ 油揚げ	牛乳 お菓子
10	金	ハムチーズフライ ブロccoli スイカ かぼちゃサラダ もずくと豆腐のスープ	角ハム チーズ たまご パン粉 ブロccoli かぼちゃ(冷) きゅうり もずく 豆腐 万能ねぎ	元気ヨーグルト お菓子
11	土	五目味噌ラーメン ゆでたまご カニサラダ フルーツゼリー	生中華麺 豚肉 もやし キャベツ 人参 木耳 たまご レタス きゅうり カニフレーク	バナナ お菓子
13	月	さばの味噌煮 添え大根 果実缶 ひじきの炒め煮 みそ汁(キャベツ・人参・油揚げ)	さばの味噌煮(冷) 大根 ひじき 豚肉 人参 干しいたけ 糸こんにゃく 枝豆(冷) キャベツ 油揚げ	お茶 お菓子
14	火	ベーコンエッグ ブロccoli トマト チーズ スパゲティサラダ ポトフスープ キウイ	たまご ベーコン ブロccoli トマト チーズ スパゲティ きゅうり ロースハム 人参 玉ねぎ じゃがいも ウインナー キャベツ	牛乳 お菓子
15	水	十和田バラ焼き バナナ 大根とわかめのサラダ みそ汁(なめこ・豆腐・ねぎ)	味付け豚バラ肉 玉ねぎ 焼き肉のたれ 大根 わかめ ツナ ポン酢 なめこ 豆腐 長ねぎ	リンゴジュース お菓子
16	木	ミートソーススパゲティ エビフライ ブロccoli トマト ポテトサラダ わかめスープ 和梨ゼリー	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ オレガノ エビフライ(冷) トマト ブロccoli じゃがいも 人参 きゅうり ソーセージ マカロニ わかめ 白ごま	牛乳 チーズドッグ
17	金	味噌カツ 添え野菜 オレンジ 春雨サラダ みそ汁(大根・人参・油揚げ)	ヒレカツ(冷) キャベツ 春雨 きゅうり ロースハム 大根 人参 油揚げ	お茶 お菓子
18	土	きのこあんかけうどん ゆでたまご もやしの塩昆布和え フルーツゼリー	うどん 豚肉 人参 しめじ えのき しいたけ 万能ねぎ たまご もやし きゅうり 塩昆布	バナナ お菓子
21	火	麻婆大根 チーズ キウイ しらす入り厚焼き玉子 きのこスープ	大根 豚ひき肉 長ねぎ 生姜 甜麺醬 チーズ たまご しらす干し しめじ えのき 玉ねぎ 人参 ベーコン	お月見ゼリー お菓子
22	水	豆腐の五目揚げ ブロccoli トマト 果実缶 ほうれん草ともやしのナムル みそ汁(麩・ねぎ)	木綿豆腐 鶏ひき肉 人参 ひじき しらす干し ブロccoli トマト ほうれん草 もやし 白ごま 棒麩 長ねぎ	お茶 お菓子
24	金	牛肉入りコロケ ブロccoli バナナ 白菜のツナサラダ いわしのつみれ汁	牛肉入りコロケ(冷) ブロccoli 白菜 ツナ きゅうり つみれ(冷) 人参 大根 ごぼう 長ねぎ	牛乳 お菓子
25	土	秋祭り	お弁当 オレンジジュース	
27	月	白身魚フライ 添え野菜 トマト オレンジ すき昆布の炒め煮 みそ汁(じゃがいも・わかめ)	白身魚フライ(冷) キャベツ トマト すき昆布 豚肉 人参 干しいたけ 糸こんにゃく じゃがいも わかめ	ミルージュ お菓子
28	火	中華オムレツ ブロccoli チーズ フルーツゼリー 春雨の中華サラダ オニオンスープ	たまご 豚ひき肉 たら たけのこ しいたけ 人参 ブロccoli チーズ 春雨 きゅうり ロースハム 玉ねぎ ベーコン	牛乳 お菓子
29	水	肉じゃが 海苔の佃煮 キウイ 小松菜の塩昆布和え みそ汁(もずく・豆腐)	豚肉 人参 玉ねぎ じゃがいも 糸こんにゃく 小松菜 もやし 塩昆布 もずく 豆腐	お茶 お菓子
30	木	キーマカレー 福神漬け チーズ 大根サラダ 牛乳 バナナ	豚ひき肉 人参 玉ねぎ じゃがいも チーズ 大根 きゅうり ロースハム	フルーツジュース ジャム&マーガリン



【給食室から】 ※都合により、メニューが変更になる場合があります。

暑い夏が過ぎて秋の気配を感じるようになり、心地よく過ごせる日が増えてきました。
 9月21日は『中秋の名月』です。中秋の名月とは、旧暦の8月15日に見られる月のことで、この日に
 ススキやお月見だんご、秋の七草を飾り、月を愛でる風習があります。この時期に芋類の収穫が
 行われることから『芋名月』とも呼ばれ、無事に収穫できたことへの感謝を込めて、里芋や
 さつまいもをお供えする地域もあります。普段、月をじっくり眺める機会は少ないと思うので、
 天気がよかったらゆっくりと中秋の名月を眺め、楽しんでみてください。

