

献立表

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				9時おやつ	栄養価
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	
02	ごま塩ご飯 果物(オレンジ)	米、じゃがいも、春巻きの皮、しらたき、油、砂糖、小麦粉、なたね油	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、チーズ、黒ごま	トマト、オレンジ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、えのきたけ、ホールコーン缶、きょうりょう	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、ケチャップ、ウスターソース、みりん、コンソメ、食塩、カレー粉	午前牛乳 きなこフィンガービスケット 牛乳	エネルギー 530 kcal たんぱく質 18.8 g 脂 質 18.0 g カルシウム 193 mg
23	肉じゃが 月 トマト 味噌汁(キャベツ・えのきたけ)					チーズカレー春巻き	
03	ご飯 果物(梨)	米、焼きそばめん、マヨネーズ、焼ふ、片栗粉、なたね油、砂糖	牛乳、さば、豚肉(肩ロース)小間小間、米みそ(淡色辛みそ)、白ごま	なし、れんこん、にんじん、ホールコーン缶、ねぎ、キャベツ、もやし、ひじき、しょうが、うめ干し、あおのり	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、中濃ソース、ウスターソース、食塩	午前牛乳 塩ほんせんべい 牛乳	エネルギー 586 kcal たんぱく質 23.0 g 脂 質 18.2 g カルシウム 170 mg
17	さばの梅みそ焼き 火 蓮根とひじきのマヨサラダ すまし汁(焼き麩)					ソース焼きそば	
04	コッペパン グレープフルーツ	コッペパン、砂糖、小麦粉、パン粉、なたね油	牛乳、若鶏もも(皮なし)、ビザ用チーズ、ベーコン(卵・乳不使用)、バター、粉チーズ	グレープフルーツ、野菜ジュース、りんご濃縮果汁、オレンジ濃縮果汁、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、だいこん、ほうれんそう、カットトマト	かつお・昆布だし汁、ケチャップ、コンソメ、しょうゆ、食塩	午前牛乳 塩ほんせんべい 牛乳	エネルギー 509 kcal たんぱく質 19.5 g 脂 質 17.8 g カルシウム 321 mg
18	チキンのトマトグラタン 水 スティック野菜 ブロッコリースープ					紅葉ゼリー	
05	きのこうどん 揚げじゃが 木 果物(バナナ)	ゆでうどん、じゃがいも、米、もち米、油、砂糖	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、油揚げ、きな粉	バナナ、なめこ、しめじ、こまつな、えのきたけ、ねぎ、にんじん、しいたけ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	午前牛乳 コーンクッキー 牛乳	エネルギー 521 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 17.1 g カルシウム 180 mg
06	マーボーなす丼 20 キャベツの磯あえ 金 たまごスープ ヨーグルト	米、焼ふ、砂糖、片栗粉、ごま油	牛乳、ヨーグルト(加糖)、木綿豆腐、豚ひき肉、卵、バター	キャベツ、なす、ねぎ、にんじん、万能ねぎ、あおのり、にんにく、しょうが	かつお・昆布だし汁、ケチャップ、しょうゆ、鳥がらだし、みりん、食塩	午前牛乳 ごまスティック 牛乳	エネルギー 500 kcal たんぱく質 21.9 g 脂 質 14.3 g カルシウム 300 mg
07	けんちんうどん 青のりポテト 土 ヨーグルト	ゆでうどん、じゃがいも、米、油、砂糖	牛乳、ヨーグルト(加糖)、豚肉(肩ロース)小間小間、油揚げ、ベーコン(卵・乳不使用)	ほうれんそう、だいこん、ねぎ、にんじん、あおのり	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	午前牛乳 マリービスケット 牛乳	エネルギー 511 kcal たんぱく質 20.0 g 脂 質 15.5 g カルシウム 278 mg
10	ご飯 24 鮭ときのこのホイル焼き 火 卵の花の炒り煮 味噌汁(茄子・玉ねぎ)	米、小麦粉、砂糖	牛乳、さけ、米みそ(淡色辛みそ)、バター、油揚げ、木綿豆腐、おから	りんご、なす、たまねぎ、ほうれんそう、にんじん、しめじ、えのきたけ、干しわか	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	午前牛乳 塩ほんせんべい 牛乳	エネルギー 568 kcal たんぱく質 23.6 g 脂 質 15.2 g カルシウム 203 mg
11	味噌チャーシューメン ブロッコリーとたまごの炒め物 水 果物(バナナ)	ゆで中華めん、米、油、ごま油	牛乳、焼き豚、卵、米みそ(赤色辛みそ)、しらす干し、米みそ(淡色辛みそ)、白ごま	バナナ、ブロッコリー、にんじん、キャベツ、ねぎ、にら、万能ねぎ、黒きくらげ、にんにく、しょうが	かつおだし汁、鳥がらだし、しょうゆ、本みりん、食塩	午前牛乳 ミレービスケット 牛乳	エネルギー 499 kcal たんぱく質 21.0 g 脂 質 12.2 g カルシウム 206 mg
12	ご飯 照り焼きチキン 木 さつま芋のクリームチーズサラダ トマトスープ	米、さつまいも、小麦粉、砂糖、メープルシロップ、オリーブ油、片栗粉	牛乳、ヨーグルト(加糖)、鶏もも肉(皮付き)、卵、ベーコン(卵・乳不使用)、クリームチーズ、バター	にんじん、たまねぎ、カットトマト缶詰、きゅうり、にんにく、レモン果汁、しょうが	しょうゆ、みりん、コンソメ、食塩、パセリ粉	午前牛乳 コーンクッキー 牛乳	エネルギー 663 kcal たんぱく質 23.0 g 脂 質 21.5 g カルシウム 289 mg
13	チキンカレー 27 ハワイ風サラダ 金 味噌汁(大根・わかめ)	米、じゃがいも、砂糖、小麦粉、なたね油	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、米みそ(淡色辛みそ)、バター	オレンジ濃縮果汁、パイン缶、にんじん、たまねぎ、だいこん、キャベツ、きゅうり、りんごジャム、生わかめ、トマトピューレ、かんてい芋(粉)、にんにく	かつお・昆布だし汁、食塩、穀物酢、ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、鳥がらだし、カレー粉	午前牛乳 ごまスティック 牛乳	エネルギー 593 kcal たんぱく質 14.9 g 脂 質 17.9 g カルシウム 205 mg
14	塩バターコーンラーメン 28 ハムともやしのナムル 土 ヨーグルト	ゆで中華めん、米、ごま油	牛乳、ヨーグルト(加糖)、豚肉(肩ロース)小間小間、ハム(卵・乳不使用)、バター、白ごま	もやし、キャベツ、こまつな、きゅうり、にんじん、ホールコーン缶、ねぎ、こんぶ(だし用)	かつおだし汁、しょうゆ、鳥がらだし、みりん、食塩	午前牛乳 マリービスケット 牛乳	エネルギー 503 kcal たんぱく質 21.1 g 脂 質 13.7 g カルシウム 297 mg
16	ご飯 30 千草焼き 月 豚バラ大根 味噌汁(白菜・にら)	米、小麦粉、砂糖	牛乳、卵、豚肉(ばら)、米みそ(淡色辛みそ)	かき、だいこん、はくさい、ほうれんそう、にら、にんじん、ホールコーン缶、干しいたけ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん	午前牛乳 きなこフィンガービスケット 牛乳	エネルギー 509 kcal たんぱく質 17.5 g 脂 質 13.4 g カルシウム 200 mg
19	きのこうどん 揚げじゃが 木 果物(バナナ)	ゆでうどん、じゃがいも、米、油	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、油揚げ	バナナ、なめこ、しめじ、こまつな、えのきたけ、ねぎ、にんじん、しいたけ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	午前牛乳 コーンクッキー 牛乳	エネルギー 496 kcal たんぱく質 16.8 g 脂 質 16.3 g カルシウム 174 mg
25	味噌チャーシューメン ブロッコリーとたまごの炒め物 水 果物(バナナ)	ゆで中華めん、コッペパン、メープルシロップ、油、ごま油	牛乳、焼き豚、卵、米みそ(赤色辛みそ)、米みそ(淡色辛みそ)、バター	バナナ、ブロッコリー、にんじん、キャベツ、ねぎ、にら、黒きくらげ、にんにく、しょうが	かつおだし汁、鳥がらだし、しょうゆ、本みりん、食塩	午前牛乳 ミレービスケット 牛乳	エネルギー 570 kcal たんぱく質 22.9 g 脂 質 15.9 g カルシウム 211 mg
26	パンズパン 照り焼きチキン 木 さつま芋のクリームチーズサラダ トマトスープ	パンズパン、米、さつまいも、オリーブ油、片栗粉、砂糖、油	牛乳、ヨーグルト(加糖)、鶏もも肉(皮付き)、ベーコン(卵・乳不使用)、しらす干し、クリームチーズ、白ご	にんじん、たまねぎ、カットトマト缶詰、きゅうり、万能ねぎ、にんにく、レモン果汁、しょうが	しょうゆ、みりん、コンソメ、鳥がらだし、食塩、パセリ粉	午前牛乳 コーンクッキー 牛乳	エネルギー 614 kcal たんぱく質 25.3 g 脂 質 19.9 g カルシウム 294 mg
31	チキンライス 白身魚のフライ(ヨーグルトソース) 火 温野菜 コンソメスープ	米、小麦粉、パン粉、砂糖、油、マヨネーズ	牛乳、かれい、バター、卵(黄)、ハム(卵・乳不使用)、ヨーグルト(無糖)	みかん、かぼちゃ、ブロッコリー、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ホールコーン缶、きゅうり、にんにく	かつお・昆布だし汁、ケチャップ、しょうゆ、コンソメ、食塩、パセリ粉	午前牛乳 塩ほんせんべい 牛乳	エネルギー 614 kcal たんぱく質 24.0 g 脂 質 20.1 g カルシウム 206 mg

※都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。
 ※旬の食材 さけ さば さつま芋 じゃが芋 りんご かき みかん
 19日ご当地おにぎり(青森県)・31日ハロウィンメニュー

