



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1	2	3	4	5
昼食		ご飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 みかん缶	ご飯 たらこのマヨ焼き フロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	ご飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	お麩入り親子丼 ひじきの煮物 なめこのみそ汁 オレンジ	
	7	8	9	10	11	12
昼食	きのことベーコンの和風パスタ コンソメスープ オレンジ	ご飯 タラのホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	鶏肉のそぼろ丼 ほうれん草ナムル 豚汁 オレンジ	ご飯 コーンハンバーグ フロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	ご飯 たらこのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ いらのみそスープ オレンジ	
	14	15	16	17	18	19
昼食	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き さつまいものサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	ご飯 たらこの照り焼き じゃがいものごまネーズ かきたま汁 バナナ	ご飯 鶏肉のごまみそ焼き バインサラダ 白菜とベーコンのスープ オレンジ	カレーライス わかめスープ みかん缶	ごはん ビビンバ 3色野菜のナムル 長芋とコーンのもちもち焼き とろとろナスとハムのスープ りんご	
	21	22	23	24	25	26
昼食	 敬老の日	 国民の休日	 秋分の日	豆腐の中華丼 フロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 バイン缶	お月見ビーンズライス さつまいものりんご煮 コンソメスープ オレンジ	
	28	29	30			
昼食	ご飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやし酢の物の じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのご飯 たらこの西京焼き さつまいものさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	ご飯 鶏肉のオーロラソースあえ フロッコリーのゴマあえ 豆腐のすまし汁 オレンジ			
	☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。 ☆25日はお月見メニューとなっております。		秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるので、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつまいも、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。			



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1	2	3	4	5
昼食		軟飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ	軟飯 たらのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	軟飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	お麴入り鶏肉丼(軟飯) ひじきの煮物 なめこのみそ汁 オレンジ	
	7	8	9	10	11	12
昼食	きのこことベーコンの和風パスタ コンソメスープ オレンジ	軟飯 たらホイール焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	鶏肉のそぼろ丼(軟飯) ほうれん草ナムル 豚汁 オレンジ	ご飯 コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	軟飯 たらのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ にらのみそスープ オレンジ	
	14	15	16	17	18	19
昼食	軟飯 鶏肉のマーマレード焼き さつまいものサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	軟飯 たら照り焼き じゃがいものごまネーズ 豆腐のみそ汁 バナナ	軟飯 鶏肉のごまみそ焼き サラダ 白菜とベーコンのスープ オレンジ	カレーライス(軟飯) わかめスープ バナナ	軟飯 ビビンバ 3色野菜のナムル コーンのもちもち焼き とろとろナスとハムのスープ りんご	
	21	22	23	24	25	26
昼食	 敬老の日	 国民の休日	 秋分の日	豆腐の中華丼(軟飯) ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 オレンジ	お月見ピーンズライス(軟飯) さつまいもの甘煮 コンソメスープ りんご	
	28	29	30			
昼食	軟飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのこご飯(軟飯) たら西京焼き さつまいものさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	軟飯 鶏肉のオーロラソースあえ 豆腐のすまし汁 ブロッコリーのゴマあえ オレンジ			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆ミルクは個人に合わせて提供します。 ☆25日はお月見メニューとなっております。		秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるため、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつまいも、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。			



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1	2	3	4	5
昼食		5倍粥 スタミナ納豆 小松菜のみそ汁 バナナ ミルク	5倍粥 たら煮 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ ミルク	5倍粥 松風焼き 青菜のすまし汁 バナナ ミルク	5倍粥 お麩入り鶏肉煮 なめこのみそ汁 オレンジ ミルク	
	7	8	9	10	11	12
昼食	きのこの和風パスタ コンソメスープ オレンジ ミルク	5倍粥 タラの野菜煮 なすのみそ汁 バナナ ミルク	5倍粥 さけのそぼろ煮 豚汁 オレンジ ミルク	5倍粥 コーンハンバーグ おくらスープ バナナ ミルク	5倍粥 鮭の煮付け にんじんのみそ汁 オレンジ ミルク	
	14	15	16	17	18	19
昼食	5倍粥 鶏肉のしょうゆ煮 さつまいものみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 たらじゃが煮 豆腐のみそ汁 バナナ ミルク	5倍粥 鶏肉のみそ煮 白菜のスープ オレンジ ミルク	5倍粥 ポトフ わかめスープ バナナ ミルク	5倍粥 豚肉の炒め物 大根と人参のナムル トロトロなすと豆腐の味噌汁 りんご ミルク	
	21	22	23	24	25	26
昼食	 敬老の日	 国民の休日	 秋分の日	5倍粥 豆腐あんかけ 切り干し大根のみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ りんご ミルク	
	28	29	30			
昼食	5倍粥 豆腐のそぼろ煮 じゃがいものみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 鮭の味噌煮 豆腐のすまし汁 バナナ ミルク	5倍粥 鶏肉のブロックリー煮 豆腐のすまし汁 オレンジ ミルク			
	☆登壇や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆ミルクはお昼と午後おやつに提供します。		秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるので、食欲が増すとされています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくとされています。給食でも、かぼちゃやさつまいも、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。			



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1	2	3	4	5
昼食		7倍粥 納豆のそぼろ煮 小松菜のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 たら煮 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 豆腐のそぼろあん 青菜のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 お麩入り鶏肉煮 豆腐のすまし汁 オレンジ ミルク	
	7	8	9	10	11	12
昼食	和風パスタ コンソメスープ オレンジ ミルク	7倍粥 鮭の野菜煮 なすのすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉のそぼろ煮 じゃがいものすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 おとうふハンバーグ おくらスープ バナナ ミルク	7倍粥 たら煮付け にんじんのすまし汁 オレンジ ミルク	
	14	15	16	17	18	19
昼食	7倍粥 鶏肉のしょうゆ煮 さつまいものすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 たらじゃが煮 豆腐のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉のみそ煮 白菜のスープ オレンジ ミルク	7倍粥 ボトフ 高野豆腐のスープ バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉の炒め物 大根と人参のナムル トロトロなすと豆腐の味噌汁 りんご ミルク	
	21	22	23	24	25	26
昼食				7倍粥 豆腐あんかけ 切り干し大根のすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ りんご ミルク	
	28	29	30			
昼食	7倍粥 豆腐のそぼろ煮 じゃがいものすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 たら煮 豆腐のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉のブロッコリー煮 豆腐のすまし汁 オレンジ ミルク			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆ミルクはお昼と午後おやつに提供します。		秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるため、食欲が増すとされています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつま芋、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。			



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1	2	3	4	5
昼食		ご飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ	ご飯 たらのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	ご飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	お麩入り鶏肉丼 ひじきの煮物 なめこのみそ汁 オレンジ	
	7	8	9	10	11	12
昼食	きのことベーコンの和風パスタ コンソメスープ オレンジ	ご飯 たらホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	鶏肉のそぼろ丼 ほうれん草ナムル 豚汁 オレンジ	ご飯 コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	ご飯 たらのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ にらのみそスープ オレンジ	
	14	15	16	17	18	19
昼食	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋のサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	ご飯 たら照り焼き じゃがいものごまネーズ 高野豆腐のみそ汁 バナナ	ご飯 鶏肉のごまみそ焼き バインサラダ 白菜とベーコンのスープ オレンジ	カレーライス わかめスープ みかん缶	ごはん ビビンバ 3色野菜のナムル 長芋とコーンのもちもち焼き とろとろナスとハムのスープ りんご	
	21	22	23	24	25	26
昼食	 敬老の日	 国民の休日	 秋分の日	豆腐の中華丼 ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 バイン缶	お月見ビーンズライス さつま芋のりんご煮 コンソメスープ オレンジ	
	28	29	30			
昼食	ご飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのこご飯 たら西京焼き さつま芋のさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	ご飯 鶏肉のオーロラソース添え ブロッコリーのごまあえ 豆腐のすまし汁 オレンジ			
	☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。 ☆25日はお月見メニューとなっております。		秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があると、食欲が増すとされています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいも変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつま芋、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。			



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1	2	3	4	5
昼食		ご飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ	ご飯 たらのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	ご飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	鶏肉丼 ひじきの煮物 なめこのみそ汁 オレンジ	
	7	8	9	10	11	12
昼食	ご飯 きのことベーコンの和風炒め コンソメスープ オレンジ	ご飯 タラのホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	鶏肉のそぼろ丼 ほうれん草ナムル 豚汁 オレンジ	ご飯 コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	ご飯 たらのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ いらのみそスープ オレンジ	
	14	15	16	17	18	19
昼食	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き さつまいものサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	ご飯 ぶりの照り焼き じゃがいものごまネーズ 高野豆腐のみそ汁 バナナ	ご飯 鶏肉のごまみそ焼き バインサラダ 白菜とベーコンのスープ オレンジ	カレーライス わかめスープ みかん缶	ごはん ビビンバ 3色野菜のナムル 長芋とコーンのもちもち焼き とうとうナスとハムのスープ りんご	
	21	22	23	24	25	26
昼食				豆腐の中華丼 ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 バイン缶	お月見ビーンズライス さつまいものりんご煮 コンソメスープ オレンジ	
	28	29	30			
昼食	ご飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのご飯 たらの西京焼き さつまいものさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	ご飯 鶏肉のオーロラソースあえ ブロッコリーのゴマあえ 豆腐のすまし汁 オレンジ			
	☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。 ☆25日はお月見メニューとなっております。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるため、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつまいも、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					