10月の よてい こんだて

★牛乳は、毎日200mL つきます。

★給食で使用する主な食材を載せています。(/ は献立の区切りです。) ★里物などの使用食材は、収穫状況等により変更する場合があります。

■ 〇 月 〇ノ 合、				
月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
	31日の「ハロウィン」に ちなんで、30日は かぼちゃ料理が出ます!	1日 かいこうきねんび 開校記念日	2日 せわりコッペパン コーンシチュー チキンナゲット	3日 わふうそぼろどん だいずフレークのすましじる ししゃものピリカラあげ
10日の「目の愛護(あいご)デー」にちなんで、9日に小松菜のクリーム煮とキャロットゼリーが出ま			す割コッペパン/玉ねぎ・じゃがいも・コーン・にんじん・ベーコン・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バタ	こまされます。 しょう こまき 本産 プルーン使用 ごはん・とうふ・とり肉・にんじん・きりぼし大根・ごぼう・しいたけ・ひじき・ごま/とうふ・大豆フレーク・ほうれん草・ね
4 !	・ しゅずさい しょう 小清水産ごぼう使用		ー・油/鉄強化チキンナゲット・油/(プルーン)	ぎ・しいたけ/子持ちカラフトし しゃも・小麦粉・油
6日 ほうとう風うどん にかばんふう 信玄風ポテト (きなこポテトの黒みつかけ) もものかんづめ	7日 ごぼうピラフ ほっけのオートミールフライ くだもの	8日 ごはん カレーにくじゃが さばの香味あげ いそあえ	9日 メンチカツバーガー こまつなのクリーム煮 キャロットゼリー	10日 ごはん とうふのちゅうか煮(えび入り) ポークシュウマイナムル
ゆでうどん・かぼちゃ・とり肉・ 白菜・大根・にんじん・ねぎ・ 油あげ・かまぼこ・しいたけ・ みそ/じゃがいも・油・さとう・ きなこ・水あめ/もものかんづ め	はいが米・大麦・玉ねぎ・ごぼ う・ベーコン・にんじん・コー ン・バター/ほっけ・小麦粉・ 卵・オートミール(オーツ麦シ リアル)・パン粉・油/(なし)	ごはん/じゃがいも・玉ねぎ・ にんじん・しらたき・ぶた肉・た もぎ茸・さやいんげん・しいた け/さば・小麦粉・油/白菜・こ まつな・のり	横割バンズパン・鉄カルシウム強化メンチカツ(ぶた肉・玉ねぎ)・油/玉ねぎ・こまつな・マカロニ・にんじん・マッシュルーム・ベーコン・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・パター・油/オレンジジュース・にんじん・さとう・かんてん	ごはん/とうふ・玉ねぎ・にんじん・ぶた肉・えび・たけのこ・きくらげ・しいたけ/ポークシュウマイ・油/もやし・こまつな・にんじん
にっぽんあじ やまなし 日本味めぐり(山梨)	しゅん や さい 旬 の野菜(ごぼう)		り 目キラキラメニュー	
13日 () () () () () () () () () () () () ()	14日 スパゲティ ミートソース フレンチポテト 学賞学	15日 ハヤシライス ブロッコリーと // コーンのサラダ ブロッコリー使用	16日 あげパン ポテトスープ バンバンジーサラダ	17日 こまつな入り ビビンバ ちくわチーズつめあげ くだもの
	スパゲティ・玉ねぎ・にんじん・ぶた肉・トマト・マッシュルーム・大豆・セロリ・小麦粉・油/冷凍フレンチポテト・油	ごはん・玉ねぎ・にんじん・ぶた肉・じゃがいも・マッシュルーム・トマト・セロリ・小麦粉・油/コーン・ブロッコリー した フードリサイクルブロッコリー使用	ソフトフランスパン・油・さとう/ じゃがいも・玉ねぎ・にんじ ん・ベーコン/はるさめ・もや し・きゅうり・とり肉	はいが米・大麦・ぶた肉・とうふ・ もやし・西区産こまつな・にんじ
20日 みそバターコーンラーメン シナモンポテト ミニトマト	21日 とりめし みそしる だいす入りカレーコロッケ	22日 ぶたすきどん みそしる くだもの	23日 フィッシュバーガー ベーコンシチュー あさりのスパゲティサラダ	24日 たまねぎたっぷり かきあげどん(えび入り) みそしる おひたし
ゆでラーメン・もやし・玉ねぎ・ ぶた肉・にんじん・メンマ・コー ン・ほうれん草・ねぎ・みそ・バ ター/さつまいも・油・さとう/ミ ニトマト	はいが米・大麦・玉ねぎ・とり 肉/こまつな・えのきたけ・油 あげ・みそ/コロッケ(じゃがい も・大豆)・油	ごはん・玉ねぎ・しらたき・ぶ た肉・ほうれん草・たけのこ・ たもぎ茸/白菜・油あげ・みそ /(りんご)	横割バンズパン・すけとうだらフライ・油/玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・ペーコン・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/スパゲティ・あさり・きゅうり・にんじん	ごはん・玉ねぎ・えび・あさり・に んじん・ごぼう・しゅんぎく・さくら えび・ひじき・小麦粉・卵・油/こ うやどうふ・わかめ・ねぎ・みそ /もやし・こまつな・かつおぶし
	さっきょうけん はやだ きゅうしょく 札教研 早出し給食	まいちさん カササ 余市産りんご(早生ふじ)(さつぼろさんたま 札幌産玉ねぎ使用
27日 がくしゅうはっぴょうかい 学習発表会の ふりかえきゅうぎょうび振替休業日	28日 深川めし みそしる ぶたにくのカレーフライ	29日 ごはん マーボーどうふ ししゃものからあげ おひたし	30日 チーズバーガー かぼちゃのポタージュ くだもの	31日 ごはん さつまじる さんまのにつけ なっとう
	はいが米・大麦・あさり・にん じん・こまつな・ごぼう・しょう が/もやし・油あげ・みそ/ぶた 肉・小麦粉・卵・オートミール (オーツ麦シリアル)・パン粉・ 油	ごはん/とうふ・ぶた肉・にんじん・ねぎ・しいたけ・みそ/子持ちカラフトししゃも・小麦粉・油/白菜・ほうれん草・かつおぶし	横割バンズパン・ハンバーグ(牛肉・玉ねぎ・ぶた肉)・油・鉄カルシウム強化スライスチーズ/玉ねぎ・かぼちゃ・ベーコン・セロリ・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/(かき)	ごはん/さつまいも・とうふ・大根・にんじん・こんにゃく・ねぎ・ごぼう・ぶた肉・みそ/さんま・さとう・しょうが/なっとう

ねんこうがいがくしゅう きゅうしょく な 4年校外学習 給食無し