

	•						
Ш	10/1 (水)	10/2 (木)	10/3 (金)	10/4 (土)	10/5 (目)	10/6 (月)	10/7 (火)
朝	ごはんみそ汁大根の煮付アスパラのマヨマスタード和牛乳	ごはんみそ汁茄子のそぼろ炒め春菊の和え物・牛乳	ごはんみそ汁キャベッ炒めがいご草和え牛乳	ごはんみそ汁肉詰めいなり煮キャバッのかか和牛乳	ごはんみそ汁厚焼き玉子アスパラのドレ和牛乳	ごはんみそ汁チンゲン菜炒めとろろ芋牛乳	・ごはん ・みそ汁 ・じゃが芋ツナ煮 ・プロッコリーサラダ ・牛乳
昼	五目ちらし寿司すまし汁小松菜煮浸し白菜のゆかり和フルーツ	・ハヤシライス ・さつま芋の甘煮 ・プロッコリーサラダ ・フルーツヨーグルト	・ごはん ・かきたま汁 ・イワシフライ ・南瓜のいとこ煮 ・菜花の塩昆布和 ・フルーツ	ごはん中華スープ酢豚風肉シューマイオクラ和えフルーツ	・ 小Iビと大根葉の 混ぜ込みご飯・ すまし汁・ 赤魚の煮付・ キャベッの炒め物・ ごま豆腐・ フルーツ	やきそば ましけすまし汁焼き餃子ブロッコリーと トマトサラダカスタート・プリン	・ごはん ・すまし汁 ・ホッケの照焼 ・豆干大根和 ・フルーツ
間	今川焼(カスタード)	やわらかおかき	黒糖まんじゅう	豆乳プリン	洋なしゼリー	お月見まんじゅう	クッキー
タ	・ごはん ・揚げだし豆腐 ・茄子の煮物 ・スナップエンドウの ドレ和	・ごはん ・加イの 塩こうじレモン焼 ・ビーフンソテー ・小松菜ゴマ和	きのこ雑炊・照焼チキン・切干大根煮・もずく酢	ごはん千種焼細昆布煮ごぼうサラダ	ごはん鶏肉のネギ塩ダレ南瓜煮スパサラダ	・ごはん ・村の チーズパン粉焼 ・ぜんまい煮 ・スナップエンドウの ドレ和	ごはん巣ごもり卵茄子のみそ煮オクラのかか和
	10/8 (水)	10/9 (木)	10/10 (金)	10/11 (土)	10/12 (日)	10/13 (月)	10/14 (火)
朝	ごはんみそ汁鶏肉団子煮菜花の磯和牛乳	ごはんみそ汁高野豆腐の煮付ほうれん草のごま和牛乳	ごはんみそ汁肉詰めいなり煮卵豆腐牛乳	ごはんみそ汁茄子の煮付白菜の磯和牛乳	ごはんみそ汁チンゲン菜炒め大根の浅漬牛乳	・ごはん ・みそ汁 ・がんも煮 ・スナップエンドウの ごま和 ・牛乳	ごはんみそ汁小松菜のもろこし煮マかにりが牛乳
昼	ごはんすまし汁豚肉の塩こうじ炒め小松菜の煮物モヤシの酢の物ビケミンセ・リー	ごはんすまし汁りの別別焼ひじき煮白菜のポッ酢和フルーツ	・ごはん ・すまし汁 ・鶏肉の唐揚げ ・ブッリー炒め ・菜花の和え物 ・フルーツ	・鶏そぼろ ちらし寿 ・すまし汁 ・大根の柚子煮 ・フルーツ	ごはんコンソメス-フ°豚肉のかー炒めさつま芋レモン煮春菊和えフルーツ	・ごはん ・すまし汁 ・とんかつ ・さつま芋と 鶏のみそ煮 ・オクラのドレ和 ・ビタミンゼリー	ごはんすまし汁村のバター醤油焼絹さやの卵とじほうれん草の りが 和フルーツ
間	カスタート゛ト゛ームケーキ	ミルクプリン	どら焼き	抹茶今川焼	原宿ドッグ	マロンワッフル	どら焼き伽スタード)
タ	ごはん麻婆豆腐インケンの煮物春雨サラダ	・ごはん ・豚肉の ピーナッ炒め ・じゃが芋 そぼろ煮 ・青かっぱ漬	・ごはん ・加1の 野菜あんかけ ・チンゲン菜炒め ・もずく酢	・ごはん ・サバのみそ煮 ・カリフラワーの コンソメ煮 ・菜花の梅和	・ごはん ・ぎせい豆腐 ・ビーフンソテー ・アスパラサラダ	・ごはん ・ホッケの照焼 ・茄子の そぼろ炒め ・白菜のかか和	ごはん肉じゃが春雨の炒め物チンゲン菜のご マ和
	10/15 (水)	10/16 (木)	10/17 (金)	10/18 (土)	10/19 (日)	10/20 (月)	10/21 (火)
朝	L°-ナッツ和 • 牛乳	ごはんみそ汁菜花の炒め物納豆(五目豆)牛乳	・パン ・ コンソメスープ ・ チンゲン菜の	ごはんみそ汁鶏肉団子煮ボテトサラダ牛乳ごはん	ごはんみそ汁がんも煮イソケンのポン酢和え牛乳	ごはんみそ汁茄子の炒め物小松菜の磯和牛乳	ごはんみそ汁豚大根煮がフラーのサラダ牛乳
昼	・ 栗ごはん・ すまし汁・ 豆腐の 五目あんかけ・ アスパラ炒め・ 春菊の磯和・ フルーツ	・きつねそば ・南瓜と枝豆煮 ・大根と水菜の ドリ和 ・フルーツヨーケルト	ごはんすまし汁鶏肉のがチャップ炒め金平ごぼうほうれん草浸しフルーツ	・ごはん ・かきたま汁 ・タラのはちみつ マスタード焼 ・根菜煮 ・春菊のワサビ和 ・フルーツ	ごはんすまし汁鶏肉唐揚げ切干大根煮オクラのかか和和風プリン	・ごはん ・すまし汁 ・たまご焼 ・里芋の煮物 ・菜花のピーナツ和 ・フルーツ	助六寿司すまし汁鶏肉とごぼうの煮物白菜のごま和フルーツ
間	おはぎ(きなこ)	今川焼き	よもぎまんじゅう		コンフェ	おはぎ	どら焼き伽タード)
タ	ごはんイワシフライ里芋の煮付なめこ加りポン酢和	・ごはん ・サケのおろし煮 ・小松菜の そぼろ炒め ・スパサラダ	・ごはん ・他人煮 ・かリフラワーの かー炒め ・とろろ芋	ごはん豆腐の肉みそかけ春雨の中華炒めブロッコリーのドレ和	・チキンピラフ ・ほうれん草ソテー ・トマトサラダ ・フルーツポンチ	・ごはん ・サバの七味焼 ・チングン菜の が油炒め ・もずく酢	ごはん煮込みハンバーグキャベツの炒め物大根のドレ和

10章 溶解状功病复数

	10/22 (水)	10/23 (木)	10/24 (金)	10/25 (土)	10/26 (日)	10/27 (月)	10/28 (火)
朝	• 牛乳	ごはんみそ汁茄子の煮付春菊のピーナツ和牛乳	・パン ・ポタージュスープ ・じゃが芋トマト煮 ・カリフラワーサラダ ・牛乳	ごはんみそ汁菜花の煮浸し納豆(冷奴)牛乳	ごはんみそ汁厚焼き玉子キャベ ツとモヤシ和牛乳	・ごはん ・みそ汁 ・小松菜の そぼろ炒め ・たくあん漬 (パン:フルーツ) ・牛乳	ごはんみそ汁五目豆白菜の錦糸和牛乳
昼	・ごはん ・すまし汁 ・カレイのマヨポン焼 ・ピーマンの カレー炒め ・ブロッコリーサラダ ・フルーツ	・ごはん ・コンソメス-プ ・ミートローフ ・キノコと りインナー炒め ・南瓜サラダ ・ぶどうゼリー	・ごはん ・すまし汁 ・親子煮 ・小松菜の炒め物 ・かうのみぞれ和 ・フルーツ	・菜飯 ・すまし汁 ・サバの塩焼き ・切干大根煮 ・プロッコリーサラダ ・フルーツ	・きしめん ・さつま芋の 天ぷら ・茄子のポン酢和 ・ コーヒーゼリー	・ 秋野菜の カレーライス ・ ほうれん草と 魚肉炒め ・ カリフラワーサラダ ・ フルーツポ ンチ	・ごはん ・かきたま汁 ・ホイコーロー ・カニクリームコロック ・キャベツの酢の物 ・フルーツ
間	ミルクプリン	マロンワッフル	レモンゼリー	いちごクレープ	山芋まんじゅう	抹茶プリン	カスタート゛ト゛ームケーキ
タ	ごはん豚肉のオリシ煮チンゲン菜とツナ炒め卵豆腐	・ごはん ・肉豆腐 ・金平レンコン ・インゲンのかか和	・ごはん ・切ラの照焼 ・南瓜のいとこ煮 ・ごぼうサラダ	ごはんすき焼き風さつま芋のソテー春雨の酢の物	ごはん豆腐ハンバーグチンゲン菜炒め白菜サラダ	・ごはん ・タラのバジルソース焼 ・茄子のケチャップ煮 ・じゃが芋と アスパラサラダ	ごはんりかの塩焼き煮奴大根の浅漬け
	10/29 (水)	10/30 (木)	10/31 (金)		I	ı	1
朝	・ごはん ・みそ汁 ・Iビボールの煮付 ・モヤシのゆかり和 ・牛乳	ごはんみそ汁じゃが芋と炒の炒め物菜花の磯和牛乳	ごはんみそ汁肉詰めいなり煮豆サラダ牛乳		*		
朝昼	・ごはん ・みそ汁 ・エビボールの煮付 ・モヤシのゆかり和	ごはんみそ汁じゃが芋と炒の炒め物菜花の磯和	ごはんみそ汁肉詰めいなり煮豆サラダ		*		
昼	・ごはん ・Jピポールの煮付 ・Iピポールのかり和 ・サッのゆかり和 ・牛乳 ・ゴはまての ・ウェンを ・白 ・ 対き物 ・ 対き物 ・ 対き物 ・ 対き物	・ごはん ・ひと サボ 学め物 ・菜乳 ・ 中間 はまい	・ごはん ・みまけいなり煮 ・豆サラダ ・牛乳 ・ごはん ・南瓜スープ ・スパニッシュオムレツ ・キャペツのカレー炒め ・小松菜ピーナツ和		*		

※献立は変更することがありますのでご了承ください。

秋の魚 サンマー>゜))彡

秋の魚と言えばサンマです。サンマは美味しいだけでなく、

栄養も豊富に含まれています。

-サンマの栄養-

- アミ/酸のハランスがよい良質のタンパク質
- 貧血防止効果がある鉄 粘膜を大夫にするヒタミンA
- 骨や歯の健康に欠かせないカルシウム
- カルシウムの吸収を助けるヒタミンD 多く含まれています。



管理栄養士

サンマの脂は、生活習慣病を予防するEPA・DHAが豊富です。 健康に良い栄養素を含んでいるサンマを食べて元気に過ごしましょう。