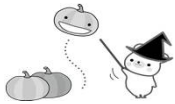


10月給食献立表 完了期12~18ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。



日	曜日	朝のおやつ	屋 食			材 料 名		
			完了期	3時のおやつ		赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
2	月	お茶 おやさいせんべい	鶏の照り焼き丼 ブロッコリーのおかか和え なめこの味噌汁	お茶 フルーツ盛り合わせ	鶏肉 かつお節 味噌	玉ねぎ・干し椎茸 ねぎ・ブロッコリー 人参・なめこ・梨 みかん缶・白桃缶・コーン	米 みりん 三温糖 おつゆ麩	
3	火	お茶 たべっこベイビー	トマトスパゲティ キャベツのサラダ コンソメスープ	お茶 菜飯おにぎり	ツナ コンソメ ささみ	しめじ・エリンギ・玉ねぎ ほうれん草・トマト缶 ケチャップ・キャベツ・人参 パセリ・菜めしの素	スパゲティ なたね油 マヨドレ 塩・米	
4	水	お茶 オレンジ	お月見カレーライス 大根サラダ 黄桃缶	お茶 お月見デザート	牛肉	玉ねぎ・人参 福神漬け・大根 コーン 黄桃缶	米・じゃが芋・酢 カレールー・カレー粉 なたね油・三温糖 十五夜デザート	
5	木	お茶 さつまいもぼーる	ご飯 筑前煮 小松菜の和え物 えのきのすまし汁	お茶 ジャムクラッカーサンド	鶏肉	椎茸・ごぼう 人参・しょうが 絹さや・小松菜 えのき・わかめ	米・こんにやく・三温糖 酒・なたね油・みりん 塩・ルヴァン いちごジャム	
6	金	お茶 マンナビスケット	ご飯 白身魚のごまだれ焼き インゲンのサラダ かぼちゃの味噌汁	お茶 パウンドケーキ	ホキ 味噌	インゲン・コーン 人参 かぼちゃ ねぎ	米・ごま・みりん 酒・マヨドレ・塩 小麦粉・マーガリン 三温糖	
7	土	お茶 ハイハイ	人参ピラフ ウイナースープ 青りんごゼリー	お茶 星たべよ	コンソメ 鶏ミンチ ウイナー	人参・玉ねぎ ピーマン キャベツ パセリ	米・塩・なたね油 じゃが芋 青りんごゼリー 星たべよ	
9	月		《体育の日》					
10	火		《運動会の代休》					
11	水	お茶 とうもろこしぼーる	ハヤシライス ブロッコリーのサラダ みかん缶	お茶 キャロットクッキー	牛肉 コンソメ スキムミルク	マッシュルーム・玉ねぎ 人参・トマト缶 ケチャップ・ブロッコリー コーン・みかん缶	米・なたね油・塩 和風ドレッシング ハヤシフレーク・小麦粉 三温糖・有塩バター	
12	木	お茶 とろべー	しょうゆラーメン 焼売 りんご	お茶 昆布おにぎり	豚肉 チキンスープ シューマイ	もやし・キャベツ 人参・にら ねぎ・りんご 塩昆布	中華そば ごま油 酒・塩 みりん・米	
13	金	お茶 バナナ	さつま芋ご飯 赤魚の煮付け ほうれん草のお浸し 麩のすまし汁	お茶 ホットケーキ	赤魚	しょうが ほうれん草 人参 わかめ	米・みりん・酒・塩 さつま芋・黒ごま・おつゆ麩 三温糖・小麦粉・なたね油 メープルシロップ	
16	月	お茶 たべっこベイビー	ポークカレー スパゲティサラダ ストロベリーゼリー	お茶 フルーツヨーグルト	豚肉 ツナ ヨーグルト	玉ねぎ・人参 福神漬け インゲン 黄桃缶	米・じゃが芋・カレールー なたね油・スパゲティ マヨドレ・塩 ストロベリーゼリー	
17	火	お茶 満月ボン	肉うどん ちくわと野菜の煮物 柿	お茶 抹茶あずき蒸しパン	牛肉・色板 ちくわ ゆで小豆	わかめ ねぎ・柿 小松菜 人参	細うどん・三温糖 みりん・なたね油 グリーンティ ホットケーキミックス	
18	水	お茶 かぼちゃぼーる	ご飯 さわらの野菜あんかけ ブロッコリーのごま和え しめじのすまし汁	お茶 マカロニきな粉	ホキ 絹ごし豆腐 きな粉	人参・玉ねぎ ピーマン ブロッコリー しめじ・ねぎ	米・塩 酢・みりん 片栗粉・三温糖 ごま・マカロニ	
19	木	お茶 チーズ	ご飯 高野豆腐の煮物 大根の甘酢和え 白菜の味噌汁	お茶 マーマレードサブレ	高野豆腐 ささみ 味噌	人参・干し椎茸 絹さや・大根 わかめ・白菜 えのき・水菜	米・みりん 三温糖・酢 小麦粉・有塩バター マーマレードジャム	
20	金	お茶 オレンジ	ご飯 かぼちゃのそぼろ煮 キャベツのサラダ 野菜スープ	お茶 ぶどうゼリー	ウイナー コンソメ 鶏ミンチ	かぼちゃ・玉ねぎ 人参・インゲン キャベツ しる菜	米・塩・植物油 和風ドレッシング ぶどうジュース ゼラチン・寒天・上白糖	
21	土	お茶 マリー	お茶/ロールパン 豆乳シチュー アスパラのツナ和え バナナ	お茶 ぱりんこ	鶏肉 豆乳 白味噌 ツナ	ブロッコリー 玉ねぎ・人参 アスパラ バナナ	ロールパン・じゃが芋 クリームシチュールー なたね油・みりん 塩・ぱりんこ	
23	月	お茶 ベビーせんべい	ピピンバ風ごはん チンゲン菜のナムル わかめスープ	お茶 ジャム蒸しパン	牛肉 チキンスープ	ほうれん草・人参 ぜんまい・コーン チンゲン菜・わかめ 玉ねぎ	米・塩・三温糖 ごま油 小麦粉 いちごジャム	
24	火	お茶 マンナビスケット	焼きそば レンコンサラダ 麩の味噌汁	お茶 鮭おにぎり	豚肉 ツナ 味噌 鮭フレーク	キャベツ・玉ねぎ 人参・ピーマン 青のり・レンコン ひじき・ねぎ	焼きそば・焼きそばソース なたね油・ウスターソース 塩・マヨドレ ごま・おつゆ麩・米	
25	水	お茶 バナナ	ご飯 鶏の照り焼き ピーマンのおかか和え すまし汁	お茶 プリン	鶏肉 かつお節 湯葉	しょうが ピーマン 玉ねぎ みつば	米・酒・みりん・三温糖 なたね油・ごま 塩・プリンミックス メープルシロップ	
26	木	お茶 とうもろこしぼーる	ご飯 鮭のマヨドレ焼き ブロッコリーのサラダ コンソメスープ	お茶 チーズもちー	鮭 ツナ コンソメ チーズ	玉ねぎ ブロッコリー 人参 パセリ	米・塩・じゃが芋 マヨドレ 和風ドレッシング 白玉粉・なたね油	
27	金	お茶 マリー	ご飯 麻婆豆腐 春雨の中華和え スープ	お茶 フルーツきんとん	木綿豆腐 豚ミンチ 味噌・赤だし チキンスープ	しょうが・玉ねぎ 人参・ねぎ 小松菜・りんご 干ししょうが	米・なたね油・ごま油 みりん・片栗粉 春雨・酢・塩 さつま芋・上白糖	
30	月	お茶 ハイハイ	牛丼 さつま芋の甘煮 豆腐のすまし汁	お茶 シリアルバー	牛肉 絹ごし豆腐	玉ねぎ 人参 ねぎ	米・三温糖・みりん 酒・さつま芋・上白糖 塩・コーンフレーク マシュマロ・有塩バター	
31	火	お茶 マンナビスケット	チキンライス ブロッコリー 添え マカロニサラダ コンソメスープ	お茶 かぼちゃ蒸しパン	コンソメ 鶏肉 ベーコン スキムミルク	玉ねぎ・ピーマン 人参・ケチャップ ブロッコリー・のり パセリ・かぼちゃ	米・塩・なたね油 マカロニ・じゃが芋 マヨドレ・小麦粉 有塩バター	

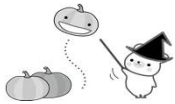


10月給食献立表 後期9~11ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。



日	曜日	朝のおやつ	昼食 後期	3時のおやつ	材 料 名		
					赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
2	月	人参りんぐ	5倍粥または軟飯 鶏肉と野菜の煮物 ブロッコリーのおかか和え なめこの味噌汁	フルーツ盛り合わせ	鶏肉 かつお節 味噌	玉ねぎ・干し椎茸 ねぎ・ブロッコリー 人参・なめこ・梨 みかん缶・白桃缶	米 みりん 三温糖 おつゆ麩
3	火	たべっこペイビー	トマトスパゲティ キャベツのサラダ コンソメスープ	さつま芋粥	ツナ ささみ	しめじ・エリンギ・玉ねぎ ほうれん草・トマト缶 ケチャップ・キャベツ・人参 パセリ	スパゲティ なたね油 マヨドレ 塩・米・さつま芋
4	水	オレンジ	5倍粥または軟飯 牛肉と野菜の煮物 大根サラダ 黄桃缶	お月見デザート	牛肉	玉ねぎ・人参 大根 コーン 黄桃缶	米・じゃが芋 酢・なたね油 三温糖 十五夜デザート
5	木	さつまいもぼーる	5倍粥または軟飯 鶏肉と野菜の煮物 小松菜の和え物 えのきのすまし汁	ジャムハイハイサンド	鶏肉	椎茸 人参 絹さや・小松菜 えのき・わかめ	米・三温糖 酒・なたね油・みりん 塩・ハイハイ いちごジャム
6	金	ほうれん草りんぐ	5倍粥または軟飯 白身魚のごま焼き インゲンのサラダ かぼちゃの味噌汁	パウンドケーキ	ホキ 味噌	インゲン・コーン 人参 かぼちゃ ねぎ	米・ごま・みりん 酒・マヨドレ・塩 小麦粉・マーガリン 三温糖
7	土	ハイハイ	5倍粥または軟飯 野菜のそぼろ煮 ウインナースープ 青りんごゼリー	ソフトせんべい	鶏ミンチ ウインナー	人参・玉ねぎ ピーマン キャベツ パセリ	米・塩・なたね油 じゃが芋 青りんごゼリー ソフトせんべい
9	月		《体育の日》				
10	火		《運動会の代休》				
11	水	とうもろこしぼーる	5倍粥または軟飯 牛肉のケチャップ煮 ブロッコリーのサラダ みかん缶	人参りんぐ	牛肉	マッシュルーム・玉ねぎ 人参・トマト缶 ケチャップ・ブロッコリー コーン・みかん缶	米 塩 三温糖 人参りんぐ
12	木	トマトりんぐ	野菜煮込みそうめん キャベツの和え物 りんご	さつま芋粥	豚肉	もやし・キャベツ 人参・にら ねぎ・りんご 塩昆布	そうめん ごま油 酒・塩・米 みりん・さつま芋
13	金	バナナ	5倍粥または軟飯 カレイの煮付け ほうれん草のお浸し 麩のすまし汁	ホットケーキ	カレイ	ほうれん草 人参 わかめ	米・みりん・酒 塩・さつま芋 三温糖・おつゆ麩 小麦粉・なたね油
16	月	たべっこペイビー	5倍粥または軟飯 豚肉のケチャップ煮 スパゲティサラダ ストロベリーゼリー	黄桃缶	豚肉 ツナ	玉ねぎ 人参 インゲン 黄桃缶	米・じゃが芋 なたね油・スパゲティ マヨドレ・塩 ストロベリーゼリー
17	火	ほうれん草りんぐ	肉うどん 小松菜の和え物 柿	蒸しパン	牛肉 色板	ねぎ 柿 小松菜 人参	細うどん・三温糖 みりん なたね油 小麦粉
18	水	かぼちゃぼーる	5倍粥または軟飯 白身魚の煮付け ブロッコリーのごま和え しめじのすまし汁	マカロニきな粉	カレイ 絹ごし豆腐 きな粉	人参・玉ねぎ ピーマン ブロッコリー しめじ・ねぎ	米・塩 酢・みりん 片栗粉 三温糖・ごま
19	木	トマトりんぐ	5倍粥または軟飯 高野豆腐の煮物 大根の和え物 白菜の味噌汁	マーマレード蒸しパン	高野豆腐 ささみ 味噌	人参・干し椎茸 絹さや・大根 わかめ・白菜 えのき・水菜	米・みりん 三温糖 小麦粉・塩バター マーマレードジャム
20	金	オレンジ	5倍粥または軟飯 かぼちゃのそぼろ煮 キャベツのサラダ 野菜スープ	ぶどうゼリー	ウインナー 鶏ミンチ	かぼちゃ・玉ねぎ 人参・インゲン キャベツ しる菜	米・塩・植物油 植物油・ゼラチン ぶどうジュース 寒天・上白糖
21	土	ハイハイ	お茶/ロールパン 豆乳シチュー アスパラのツナ和え バナナ	ソフトせんべい	鶏肉 豆乳 白味噌 ツナ	ブロッコリー 玉ねぎ・人参 アスパラ バナナ	ロールパン・じゃが芋 クリームシチューの王子様 なたね油・みりん 塩・ソフトせんべい
23	月	ベビーせんべい	5倍粥または軟飯 牛肉と野菜の煮物 チンゲン菜のナムル わかめスープ	ジャム蒸しパン	牛肉	ほうれん草・人参 コーン チンゲン菜・わかめ 玉ねぎ	米・塩・三温糖 ごま油・小麦粉 なたね油 いちごジャム
24	火	トマトりんぐ	焼きそば キャベツの和え物 麩の味噌汁	人参粥	豚肉 ツナ 味噌	キャベツ・玉ねぎ 人参・ピーマン 青のり ねぎ	焼きそば・焼きそばソース なたね油・ウスターソース 塩・マヨドレ おつゆ麩・米
25	水	バナナ	5倍粥または軟飯 鶏の照り焼き ピーマンの和え物 すまし汁	青りんごゼリー	鶏肉	ピーマン 玉ねぎ みつば 人参	米・酒 みりん・三温糖 なたね油・塩 青りんごゼリー
26	木	とうもろこしぼーる	5倍粥または軟飯 鮭のマヨドレ焼き ブロッコリーのサラダ コンソメスープ	もちもちパン	鮭 ツナ	玉ねぎ ブロッコリー 人参 パセリ	米・塩・じゃが芋 マヨドレ 白玉粉 なたね油
27	金	オレンジ	5倍粥または軟飯 豆腐のそぼろ煮 小松菜の和え物 スープ	フルーツきんとん	木綿豆腐 豚ミンチ 味噌 赤だし	玉ねぎ 人参・ねぎ 小松菜・りんご 干しぶどう	米・なたね油 みりん・塩 上白糖 さつま芋
30	月	ハイハイ	5倍粥または軟飯 牛肉のやわらか煮 さつま芋の甘煮 豆腐のすまし汁	ソフトせんべい	牛肉 絹ごし豆腐	玉ねぎ 人参 ねぎ	米・三温糖・みりん 酒・さつま芋 上白糖・塩 ソフトせんべい
31	火	ほうれん草りんぐ	5倍粥または軟飯 鶏肉と野菜のケチャップ煮 マカロニサラダ コンソメスープ	かぼちゃ蒸しパン	鶏肉	玉ねぎ・ピーマン 人参・ケチャップ ブロッコリー・のり パセリ・かぼちゃ	米・塩・なたね油 マカロニ・じゃが芋 マヨドレ・小麦粉 有塩バター



10月給食献立表 中期7~8ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。



日	曜日	朝のおやつ	昼食 中期	3時のおやつ	材 料 名		
					赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
2	月	人参りんぐ	7倍粥 鶏ミンチと野菜の煮物 ブロッコリーの和え物 みそ風味汁	フルーツ盛り合わせ	鶏ミンチ 味噌	玉ねぎ ねぎ・ブロッコリー 人参・梨 みかん缶・白桃缶	米 みりん 三温糖 おつゆ麩
3	火	たべっこベイビー	野菜煮込みそうめん キャベツの和え物 スープ	さつま芋粥	ささみ	玉ねぎ ほうれん草 キャベツ 人参	そうめん 塩 米 さつま芋
4	水	オレンジ	7倍粥 高野豆腐の煮物 大根の和え物 黄桃缶	お月見デザート	高野豆腐	玉ねぎ 人参 大根 黄桃缶	米 じゃが芋 酢・三温糖 十五夜デザート
5	木	さつまいもぼーる	7倍粥 ささみと野菜の煮物 小松菜の和え物 すまし汁	ハイハイ	ささみ	人参 絹さや 小松菜	米 三温糖 なたね油 ハイハイ
6	金	ほうれん草りんぐ	7倍粥 白身魚の煮付け インゲンの和え物 みそ風味汁	蒸しパン	カレイ 味噌	インゲン 人参 かぼちゃ ねぎ	米 小麦粉 三温糖 なたね油
7	土	ハイハイ	7倍粥 野菜のそぼろ煮 スープ 青りんごゼリー	ソフトせんべい	鶏ミンチ	人参 玉ねぎ ピーマン キャベツ	米・三温糖 じゃが芋 青りんごゼリー ソフトせんべい
9	月		《体育の日》				
10	火		《運動会の代休》				
11	水	とうもろこしぼーる	7倍粥 ささみのやわらか煮 ブロッコリーの和え物 みかん缶	人参りんぐ	ささみ	玉ねぎ 人参 ブロッコリー みかん缶	米 小麦粉 三温糖 人参りんぐ
12	木	トマトりんぐ	野菜煮込みそうめん キャベツの和え物 りんご	さつま芋粥	鶏ミンチ	キャベツ 人参 ねぎ りんご	そうめん 米 さつま芋 三温糖
13	金	バナナ	7倍粥 カレイの煮付け ほうれん草の和え物 すまし汁	ハイハイ	カレイ	ほうれん草 人参 玉ねぎ	米・さつま芋 おつゆ麩 三温糖 ハイハイ
16	月	たべっこベイビー	7倍粥 豆腐の煮物 インゲンの和え物 ストロベリーゼリー	黄桃缶	絹ごし豆腐	玉ねぎ 人参 インゲン 黄桃缶	米 じゃが芋 三温糖 ストロベリーゼリー
17	火	ほうれん草りんぐ	野菜煮込みうどん 小松菜の和え物 柿	蒸しパン	ささみ	ねぎ 柿 小松菜 人参	細うどん 三温糖 なたね油 小麦粉
18	水	かぼちゃぼーる	7倍粥 白身魚の煮付け ブロッコリーの和え物 すまし汁	マカロニきな粉	カレイ 絹ごし豆腐 きな粉	人参・玉ねぎ ピーマン ブロッコリー ねぎ	米 三温糖
19	木	トマトりんぐ	7倍粥 高野豆腐の煮物 大根の和え物 みそ風味汁	さつまいもぼーる	高野豆腐 味噌	人参・大根 絹さや 白菜 水菜	米 三温糖 さつまいもぼーる
20	金	オレンジ	7倍粥 かぼちゃのそぼろ煮 キャベツの和え物 野菜スープ	ぶどうゼリー	鶏ミンチ	かぼちゃ・玉ねぎ 人参・インゲン キャベツ しる菜	米 ゼラチン ぶどうジュース 寒天・上白糖
21	土	ハイハイ	7倍粥 ささみと野菜の煮物 ブロッコリーの和え物 バナナ	ソフトせんべい	ささみ	ブロッコリー 玉ねぎ・人参 アスパラ バナナ	米 じゃが芋 三温糖 ソフトせんべい
23	月	ベビーせんべい	7倍粥 鶏ミンチと野菜の煮物 チンゲン菜の和え物 スープ	蒸しパン	鶏ミンチ	ほうれん草 人参 チンゲン菜 玉ねぎ	米 三温糖 小麦粉 なたね油
24	火	トマトりんぐ	野菜煮込みそうめん キャベツの和え物 みそ風味汁	人参粥	鶏ミンチ 味噌	キャベツ・玉ねぎ 人参 ピーマン ねぎ	そうめん おつゆ麩 三温糖 米
25	水	バナナ	7倍粥 ささみのやわらか煮 小松菜の和え物 すまし汁	青りんごゼリー	ささみ	ピーマン 玉ねぎ 小松菜 人参	米 三温糖 青りんごゼリー
26	木	とうもろこしぼーる	7倍粥 カレイの煮付け ブロッコリーの和え物 スープ	ほうれん草りんぐ	カレイ	玉ねぎ ブロッコリー 人参	米 じゃが芋 三温糖 ほうれん草りんぐ
27	金	オレンジ	7倍粥 豆腐のそぼろ煮 小松菜の和え物 スープ	りんご	木綿豆腐 鶏ミンチ	玉ねぎ 人参・ねぎ 小松菜 りんご	米 さつま芋 三温糖
30	月	ハイハイ	7倍粥 鶏ミンチと野菜の煮物 さつま芋の甘煮 すまし汁	ソフトせんべい	鶏ミンチ	玉ねぎ 人参 ねぎ ほうれん草	米・さつま芋 三温糖 おつゆ麩 ソフトせんべい
31	火	ほうれん草りんぐ	7倍粥 ささみと野菜の煮物 ブロッコリーの和え物 スープ	かぼちゃ蒸しパン	ささみ	玉ねぎ・ピーマン 人参 ブロッコリー かぼちゃ	米・なたね油 じゃが芋 小麦粉 三温糖