

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
未 満 児	2	麦入りごはん	3		4	雑穀入りごはん	5	麦入りごはん	6	麦入りごはん	7	
昼 食	スクランブルエッグ、里芋と鶏のそぼろ煮、納豆（ひじき）、みそ汁（キャベツ）、りんご		文化の日 		麻婆とうふ、マカロニポテトサラダ、やさいスープ（かぶ）、柿		豚の生姜焼き、さつま芋とレーズンの甘煮、みそ汁（大根）、オレンジ		サバのきのこあんかけ、かぼちゃの含め煮、キャベツ豚汁、りんご		たっぷり野菜のひつまみ汁、ヨーグルト、くだもの	
午 後	牛乳、カルピス蒸しパン				スキムミルク、小魚トースト		牛乳、マシュマロサンド 就学時健		ミロミルク、ヨーグルトのスコーン		牛乳、せんべい	
未 満 児	9	麦入りごはん	10	麦入りごはん	11	雑穀入りごはん	12	麦入りごはん	13	麦入りごはん	14	
昼 食	厚焼き卵（ねぎ）、肉じゃが大根、納豆（ひじき）、みそ汁（ほうれん草）、りんご		秋鮭のもみじ焼き、すき昆布と油揚げのお煮つけ、芋の子汁、オレンジ		豆腐の青海苔ステーキ、三色ナムル、かぼちゃのクリームシチュー、バナナ		びっくりコロケ、切り干し大根ときのこの炒め煮、みそ汁（キャベツ）、りんご		サバの竜田揚げ、ブロッコリーと人参の白和え、みそ汁（大根）、オレンジ		秋野菜うどん、ヨーグルト、くだもの	
午 後	牛乳、はちみつキャロットケーキ		ミロミルク、りんごジャムサンド		もち麦入り稲荷おにぎり、型抜きチーズ、ハトムギ茶		牛乳、おせんべい 職員会議		スキムミルク、ふかし芋		牛乳、ビスケット	
未 満 児	16	麦入りごはん	17	麦入りごはん	18	おたんじょう会	19	麦入りごはん	20	麦入りごはん	21	
昼 食	炒り卵、蓮根の金平煮、納豆（なめたけ）、みそ汁（山東菜）、りんご		秋鮭の照り焼き、根菜の五目お煮つけ、豆腐みそ汁（わかめ）、オレンジ		さつま芋ごはん、ブリ大根、人参サラダ、舞茸の清汁、林檎のゼリー		チキン南蛮、白菜の煮びたし、みそ汁（じゃが芋）、りんご		さんまの生姜煮、かぼちゃのサラダ、すいとん汁、オレンジ		肉味噌スバゲッティ、ヨーグルト、くだもの	
午 後	牛乳、栗と金時豆の蒸しパン		スキムミルク、黒ゴマとクルミのクッキー 保育士会議		ショア、おせんべい		ミロミルク、抹茶バナナケーキ		牛乳、スティックパン 給食検討会議		牛乳、クラッカー	
未 満 児	23		24	麦入りごはん	25	雑穀入りごはん	26	※おたのしみ会リハーサル	27	麦入りごはん	28	
昼 食	勤労感謝の日 		ハヤシカレー、ウインナー、はんさんすう、豆腐みそ汁（油揚げ）、オレンジ		高野豆腐のオランダ煮、蓮根とひじきのツナ炒め、かぼちゃのシチュー りんご		お弁当の日 (みそ汁) 		やわらかトンカツ、キャベツとコーンのボン酢和え、中華風なめこスープ、りんご		おたのしみ会 	
午 後			ショア、おせんべい		スキムミルク、甘酒蒸しパン		牛乳、南部せんべい（ごま）		スキムミルク、きな粉トースト			
未 満 児	30	麦入りごはん	◇11月の目標 日本のお米を食べましょう お米は日本の気候・風土を生かして育まれた日本人の主食です。毎日の食事を通して、農家の人や料理を作る人だけではなく、食材を育んだ自然、自然を守ってきた祖先や神々への感謝の気持ちを持ち丁寧に食べましょう。									
昼 食	ベーコンオムレツ、ほうれん草の三色和え、納豆（ひじき）、みそ汁（じゃが芋）、りんご											
午 後	牛乳、きりせんしょ											