

平成30年  10月給食献立表

【今月の目標】・・・食欲の秋モリモリ食べましょう

須佐保育園

日	曜	主食 (未満児)	副食 (共通)	おやつ	
				10時 (未満児)	3時 (共通)
1	月	わかめご飯	えびしゅうまい 野菜のごま和え クリームシチュー	牛乳/ホットケーキ	牛乳/ぜんざい/果物
2	火	パン	肉じゃが スパニッシュオムレツ 野菜ラーメン	牛乳/煮りんご	牛乳/鮭しそおにぎり/果物
3	水	ご飯	魚のオランダ焼き 卵の花 チンゲン菜のスープ	牛乳/牛乳くずもち	ヤクルト/フレンチトースト/果物
4	木	麦ご飯	野菜の肉巻き 和風サラダ 豆腐の味噌汁	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/ソーメン汁/果物
5	金	人参ごはん	ハンバーグ 豆サラダ かき卵汁	牛乳/チーズトースト	牛乳/ポテトチップス/果物
6	土	パン	イタリアンスパゲティー ポテトサラダ ビーンズスープ	牛乳/みたらし団子	牛乳/梅が枝餅/果物
9	火	ご飯	鶏の照り焼き トマトのサラダ ちゃんぽん	牛乳/人参蒸しパン	牛乳/バナナマフィン
10	水	ご飯	魚のポテマヨ焼き 春雨の酢の物 トマトスープ	牛乳/りんごのレーズン煮	ヤクルト/あんぱん/果物
11	木	玄米ご飯	野菜コロッケ もやしのナムル 茄子の味噌汁	牛乳/ヨーグルトパン	牛乳/サクサククッキー/果物
12	金	ご飯	エビとレンコンの包み蒸し 五目卵焼き 野菜スープ	牛乳/ごまトースト	牛乳/黒糖蒸しパン/果物
13	土	ご飯	豚肉の生姜焼き 野菜のアーモンド和え ミネストローネ	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/南瓜のホットケーキ/果物
15	月	ご飯	餃子 野菜の和え物 イエローシチュー	牛乳/ラスク	牛乳/※クリームチーズマフィン/果物
16	火	ご飯	タンドリーチキン きゅうりの酢の物 きつねうどん	牛乳/焼きりんご	牛乳/クレープ/果物
17	水	ひじきご飯	魚の甘酢あんかけ ミモザサラダ 鶏ごぼう汁	牛乳/黄粉マカロニ	牛乳/あんまん/果物
18	木	ご飯	すり身焼き フレンチサラダ 大根の味噌汁	牛乳/フルーツ蒸しパン	牛乳/いなり寿司/果物
19	金	ご飯	ささみのはさみ揚げ コールスローサラダ けんちん汁	牛乳/粉吹き芋	牛乳/チーズパン/果物
20	土	パン	茄子のグラタン 三色酢の物 オニオンスープ	牛乳/卵焼き	牛乳/チヂミ/果物
22	月	ご飯	豚肉のピカタ 野菜の土佐和え さつま芋のシチュー	牛乳/みたらし団子	牛乳/野菜ポッキー/果物
23	火	パン	皿うどん 野菜の卵とじ わかめスープ	牛乳/南瓜グラッセ	牛乳/お好み焼き/果物
24	水	ご飯	魚の人参衣焼き わかめの酢の物 コーンスープ	牛乳/ヨーグルトパン	牛乳/ミックスピザ/果物
25	木	ご飯	春巻き 野菜の納豆和え 団子汁	牛乳/じゃがバター	牛乳/どら焼き/果物
26	金	ご飯	ミートボール 野菜の煮物 豆腐の味噌汁	牛乳/トースト	牛乳/クリーム蒸しパン/果物
27	土	ご飯	鶏のから揚げ 焼きビーフン 根菜のスープ	牛乳/蒸しパン	牛乳/青菜のおにぎり/果物
29	月	ご飯	つくね焼き 大豆の五目煮 ビーフシチュー	牛乳/黄粉団子	牛乳/ほうれん草マフィン/果物
30	火	ご飯	焼きそば ミックスごまめ 中華スープ	牛乳/フルーツホットケーキ	牛乳/さつま芋とりんごの春巻き/果物
31	水	誕生会 	栗ごはん チキンカツ スパゲティー ほうれん草の三色和え ごぼう団子汁	牛乳/菓子	牛乳/南瓜ケーキ

※は新メニューです。



～いきなりだんごのレシピ～ (12個分)

【材料】

さつま芋 大1本
白玉粉 250g
薄力粉 150g
砂糖 大さじ1
水 250cc

小豆 200g
ざらめ 200g
塩 少々

【作り方】

- ① 小豆を煮てあんこを作る。
- ② ポウルに白玉粉・薄力粉・砂糖を入れ、水を少しずつ入れながら捏ねる。
- ③ さつま芋の皮をむき2cmぐらいの輪切りにし柔らかくなるまでゆでる。
(電子レンジでも加熱できます。耐熱皿に並べお水をさらし600wで3分間加熱)
- ④ あんこを12個に丸める。さつま芋の粗熱がとれたら餡をのせておく。
- ⑤ ②で作った生地を丸く伸ばしさつま芋を包み蒸し器に並べ15～20分蒸す。