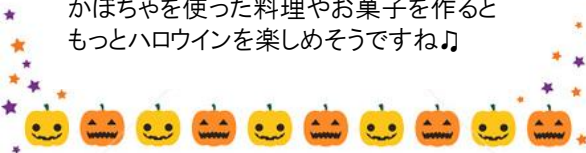





日	曜	給食	食材内容	アレルギー
3	月	魚のグラタン(付ミニトマト)・ウインナーのサラダ・玉ねぎのすまし汁・のり	カレイ・ミニトマト・玉ねぎ・しめじ・ウインナー・きゅうり・コーン・玉ねぎ・のり	 
4	火	親子丼・ひじき炒め煮・えのきの味噌汁・りんごゼリー	鶏肉・玉ねぎ・人参・ひじき・油揚げ・ちくわ・いんげん・えのき・椎茸・りんごジュース	
5	水	 魚のチーズ焼き(付ミニトマト)・かぼちゃの甘煮・タイピーエン	カレイ・ミニトマト・かぼちゃ・春雨・かまぼこ・白菜・玉ねぎ	 
6	木	ゆかりごはん・鶏の唐揚げ(付ミニトマト)・切り干し大根とツナのサラダ・もやしの味噌汁	鶏肉・ミニトマト・切り干し大根・人参・ツナ缶・コーン・ゆかり・ふりかけ・もやし	
7	金	ホットドッグ・コンソメスープ・バナナ・牛乳	パン・ウインナー・じゃがいも・人参・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・バナナ・牛乳	
11	火	カレーライス・マカロニサラダ・豆腐の味噌汁・ヨーグルト	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・マカロニ・人参・きゅうり・豆腐・ヨーグルト	
12	水	ミートソーススパゲティ・ほうれん草のじゃこ和え・かきたま汁・プチゼリー	牛ひき肉・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・ほうれん草・キャベツ・人参・しらす干し・プチゼリー	
13	木	 ハンバーグ・さつまいものサラダ・玉ねぎのスープ・ケーキ・牛乳	牛ひき肉・豚ひき肉・玉ねぎ・さつまいも・きゅうり・人参・レタス・ケーキ・牛乳	
14	金	鮭の塩焼き(付ミニトマト)・玉ねぎとキャベツのソテー・油揚げの味噌汁・りんご	鮭・ミニトマト・玉ねぎ・キャベツ・油揚げ・わかめ・りんご	
17	月	魚のフライ(付枝豆)・納豆和え・そうめん汁・みかん缶	カレイ・枝豆・納豆・ほうれん草・キャベツ・人参・そうめん・かまぼこ・みかん缶	
18	火	焼きそば・餃子(付ミニトマト)・もやしのスープ・プチゼリー	焼きそば麺・玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・ウインナー・ちくわ・かまぼこ・餃子・もやし・ミニトマト・プチゼリー	
19	水	クリームパン・ウインナー(付ブロッコリー)・マカロニサラダ・コンソメスープ・バナナ・牛乳	パン・ウインナー・ブロッコリー・マカロニ・きゅうり・人参・じゃがいも・バナナ・牛乳	
20	木	お弁当の日	お弁当の日	
21	金	ハヤシライス・具だくさんスープ・ヨーグルト	牛肉・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・ピーマン・コーン・ヨーグルト	
22	土	オータムパーティー	オータムパーティー	
24	月	魚のムニエル(付ブロッコリー)・ピーマン炒め・椎茸の味噌汁・バナナ・のり	カレイ・ブロッコリー・玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・キャベツ・ピーマン・かまぼこ・わかめ・バナナ・のり・椎茸	
25	火	具だくさんオープン焼き(付ミニトマト)・納豆和え・玉ねぎの味噌汁・カスタードたいやき	卵・ツナ缶・玉ねぎ・人参・干しいたけ・いんげん・ミニトマト・納豆・ほうれん草・キャベツ・カスタードたいやき	
26	水	魚のクラッカー揚げ(付ミニトマト)・きゅうりのサラダ・ワンタンスープ・牛乳	カレイ・ミニトマト・きゅうり・人参・チーズ・かにかま・チンゲン菜・ワンタン・牛乳	
27	木	 チョコパン(ラウンド食パン)・シチュー・かぼちゃのサラダ・桃缶	パン・玉ねぎ・人参・鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・かぼちゃ・きゅうり・桃缶	
28	金	肉うどん・手羽元揚げ(付ピクルス)・りんご	うどん麺・牛肉・玉ねぎ・かまぼこ・手羽元・きゅうり・人参・りんご	
31	月	魚のピカタ(付ミニトマト)・スパゲティサラダ・なすの味噌汁・バナナ	カレイ・ミニトマト・スパゲティ・きゅうり・人参・なす・バナナ	



「トリックオアトリート！」が合言葉のハロウィン。もとは秋の収穫を祝い、悪霊を追い出すヨーロッパを起源とするお祭りです。日本でも身近になったハロウィン。かぼちゃを使った料理やお菓子を作るともっとハロウィンを楽しめそうですね♪



※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。  
 ※卵、乳、小麦粉を使用した献立には    を表示しています。



秋はかぼちゃやさつまいもなど食の実りを楽しめる季節です。給食でも秋の味覚を楽しめる食べ物をたくさん取り入れています。クラスのクッキングでもさつまいもを使う日があるのではないのでしょうか(\*^\_^\*)  
 旬のお野菜をぜひお楽しみください。



 → 郷土料理の日  
 → 行事食の日  
 → お誕生日メニューの日