令和7年度

10がつこんだてひょう

綾東こども園

日(曜日)	きゅうしょく	体をつくる	エネルギー	調子を整える	おやつ	ざいりょう
1(水)	しろみさかなときのこのみぞれに ブロッコリーのわふうサラダ みそしる	白身魚 かにかま 豆腐 油揚げ みそ わかめ	油 砂糖 さつま芋	大根 えのき しめじ 人参 ブロッコリー コーン もやし 玉ねぎ ねぎ	おかし バナナ ぎゅうにゅう	おかし バナナ 牛乳
2(木)	ぶたにくのしょうがやき ひじきサラダ そうめんじる	豚肉 豆腐 ツナ 油揚げ	油 砂糖 マヨネーズ そうめん	玉ねぎ キャベツ きゅうり 人参 もやし ねぎ しめじ	☆てづくり タこやき ぎゅうにゅう	強力粉 砂糖 塩 キャベツ イースト 卵 ウィナー 牛乳
3(金)	ハンバーグ はるさめのちゅうかサラダ とうにゅうみそスープ	合いびき肉 みそ ちくわ 豆腐 ベーコン 豆乳	油 砂糖 春雨 さつま芋	玉ねぎ 人参 ほうれん草 コーン しいたけ もやし ねぎ	おかし オレンジ ぎゅうにゅう	おかし オレンジ 牛乳
6(月)	おつきみカレー マカロニサラダ うさぎりんご	豚ひき肉 卵 ツナ	油 砂糖 マカロニ マヨネーズ	玉ねぎ 人参 グリンピース きゅうり コーン りんご	☆おつきみデザート ぎゅうにゅう	小麦粉 パター 砂糖 ベーキングパウダー 牛乳
7(火)	ブルコギふう もやしのチレギサラダ とりがらすープ	牛肉 かにかま 豆腐 わかめ	油 砂糖	玉ねぎ 人参 もやし きゅうり しめじ ねぎ 白菜	おかし なし ぎゅうにゅう	おかし 梨 牛乳
8(水)	あおみさかなのりきゅうあげ きりぼしだいこんのもの とんじる	白身魚 豚肉	油 ごま 砂糖 パン粉 さつま芋	人参 切干大根 いんげん ねぎ キャベツ まいたけ ごぼう	おかし オレンジ ぎゅうにゅう	おかし オレンジ 牛乳
9(木)	しおラーメン はくさいのナムル バナナ	鶏ハム ちくわ	中華麺 油 砂糖	キャベツ 人参 玉ねぎ ねぎ 白菜 小松菜 バナナ	☆しらたまだんご ぎゅうにゅう	白玉粉 醤油 砂糖 きなこ 牛乳
10(金)	さつまいものシチュー ブロッコリーのあおじそサラダ チーズ	鶏肉 ちくわ チーズ	さつま芋 油 砂糖	人参 玉ねぎ キャベツ しめじ コーン ブロッコリー 青じそ	プリン 牛乳	プリン 牛乳
14(火)	にくじゃが はるさめののりあえ なっとう	牛肉 のり 納豆	油 じゃが芋 ごま 砂糖 春雨	人参 玉ねぎ グリンピース しめじ ほうれん草	おかし たべるいりこ ぎゅうにゅう	おかし たべるいりこ 牛乳
15(水)	おこのみやき こまつなとあつあげのたいたみ みそしる	卵 豚肉 豆腐 厚揚げ 麩	小麦粉 油 砂糖 さつま芋	ねぎ キャベツ 人参 小松菜 白菜 しいたけ もやし	☆フルーツヨーグルト ぎゅうにゅう	ヨーグルト みかん缶 バナナ キウイ
16(木)	あおみさかなのトマトソース うめサラダ ポトフ	白身魚 ベーコン ウィナー	油 砂糖 じゃが芋	人参 切干大根 きゅうり かりかり梅 きゅうり えのき もやし キャベツ	☆ホットケーキ ぎゅうにゅう	ホットケーキミックス 卵 バター 砂糖 牛乳
17(金)	こうやどうふのたまごとし げんきなサラダ バナナ	高野豆腐 卵 鶏肉 かにかま	油 砂糖 マヨドレ	玉ねぎ 人参 グリンピース しめじ キャベツ コーン きゅうり バナナ	おかし ぎょにくソーセージ ぎゅうにゅう	おかし 魚肉ソーセージ 牛乳
20(月)	ちゃんぽんうどん あえドレサラダ オレンジ	豚肉 かまぼこ ハム	うどん 油 砂糖	白菜 玉ねぎ しめじ ねぎ 人参 ほうれん草 コーン キャベツ 切干大根 オレンジ	☆だいがくいも ぎゅうにゅう	さつまいも 砂糖 水あめ 牛乳
21(火)	しろみさかなのオイルやき フレンチサラダ コンソメスープ	白身魚 豆腐 かにかま ベーコン	油 砂糖 バター マヨネーズ	まいたけ えのき 人参 いんげん 玉ねぎ もやし きゅうり ねぎ しめじ	おかし かき ぎゅうにゅう	おかし 柿 牛乳
22(水)	かきあげ ひじきのものに すましじる	ウィナー ひじき みそ 豆腐 油揚げ	さつま芋 油 砂糖	人参 玉ねぎ キャベツ コーン 小松菜 しいたけ ねぎ もやし	☆うめケーキ ぎゅうにゅう	小麦粉 砂糖 バター 梅シロップ 牛乳
23(木)	ハヤシライス スパゲッティサラダ チーズ	牛肉 ハム チーズ	油 砂糖 マヨネーズ	玉ねぎ しめじ グリンピース 人参 きゅうり コーン	ヨーグルト おかし	ヨーグルト おかし
24(金)	かんばやしじどりのローストチキン ブロッコリーのおかかあえ みそしる	鶏肉 鯉節 みそ 豆腐	油 砂糖 さつま芋	ブロッコリー 人参 ねぎ えのき もやし 玉ねぎ	おかし キウイフルーツ ぎゅうにゅう	おかし キウイフルーツ 牛乳
27(月)	ミートボール さつまいもサラダ わかめスープ	豚ひき肉 ツナ わかめ 豆腐	油 砂糖 マヨネーズ さつま芋	玉ねぎ きゅうり 人参 ねぎ コーン しいたけ もやし	おかし ミニゼリー ぎゅうにゅう	おかし ミニゼリー 牛乳
28(火)	おでんふうに はるさめのすのもの りんご	鶏肉 厚揚げ ちくわ かにかま	こんにやく 春雨 じゃが芋 砂糖 油	大根 人参 しめじ きゅうり コーン りんご	☆かぼちゃむしパン ぎゅうにゅう	小麦粉 BP 卵 バター 砂糖 かぼちゃ 牛乳
29(水)	ぶたにくのカレーソテー キャベツのごまあえ みそしる	豚肉 豆腐 みそ 油揚げ	油 砂糖 ごま さつま芋 こんにやく	キャベツ 玉ねぎ 人参 白菜 ねぎ もやし えのき	おかし バナナ ぎゅうにゅう	おかし バナナ 牛乳
30(木)	ハロウィンパーガー おばけサラダ おばけチップ まじよのスープ	いわしフライ かにかま 牛乳	じゃが芋 砂糖 マヨネーズ かぼちゃ 強力粉 バター 油	紫キャベツ 人参 きゅうり コーン 玉ねぎ	☆スノーボール みかん ぎゅうにゅう	薄力粉 砂糖 バター みかん 牛乳
31(金)	バス遠足(おべんとうの日)					

・材料購入の都合によっては変更させていただくことがあります。

・☆のマークはてづくりおやつです

コップはまいにち持って来てください。

←鶏のマークがついているメニューの時は上林地鶏を使用しています。

←今月は大阪府の郷土料理や郷土菓子を提供します

10月給食だより

綾東こども園

「食欲の秋」「スポーツの秋」がやってきました。

10月といえば美味しい旬の食べ物がたくさんありますね。

給食でも秋の味覚を取り入れていきますので、ご家庭でもぜひ旬の食材を取り入れてみてください。

秋の味覚

きのこ ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で腸内環境を整えてる。

さつまいも 食物繊維が豊富で便秘解消になる。

栗 ビタミン・カリウム・食物繊維が豊富で疲労回復、腸内環境を整える。

10月に出る郷土料理のご紹介

大阪府

① お好み焼き

小麦粉の生地にキャベツなどの具材を混ぜて鉄板で焼く料理です。

安土桃山時代に千利休が催した茶会に提供された茶菓子「麩の焼き」に起源をもつとされ、これが江戸時代末期に庶民の間で、鉄板で焼いて食べる習慣として広まりました。

② 小松菜のたいたん

大阪では「たいたん」とはだしを材料に含ませた煮物料理のことをさします。

小松菜は日本各地で親しまれている野菜ですが、だしを効かせた煮物料理は関西の食文化と相性が良く、日常的に食されています。

③ たこ焼き

小麦粉の生地を丸く焼き上げた中にタコとねぎ、紅生姜天かすなどを入れソース、マヨネーズ、鰹節、青のりなどをかけて食べる料理です。

大正末期のラジオ放送開始後の文明の最先端であるラジオ

にちなんで「ラジオ焼き」が誕生しました。昭和初期

にラジオ焼きにタコを加えるたこ焼きが誕生しました。おやつにたこ焼きパンとして提供します。

郷土料理を通して、こども達が地域の伝統的な食文化に触れ、その良さや価値を理解する機会となります。地域特有の自然環境や産業、歴史への興味・関心を高めることができれば良いなと考えています。