



10月

献立予定表

ベビーかるーれ
令和6年10月

日・曜日		午前おやつ				午後おやつ		
			主食	おかず	材料	献立名	材料	
1	15	火	ウエハース	ごはん	和風ハンバーグ にんじんしりしり もやしのみそ汁	精白米、豚ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、にんじん、ツナ缶、もやし、しめじ	マカロニきなこ	マカロニ、きなこ
2	16	水	おせんべい	おからパン	鮭とかぼちゃのシチュー ブロッコリーサラダ フルーツ	おからパン、鮭、かぼちゃ、しめじ、たまねぎ、牛乳、ブロッコリー、チーズ、バナナ	ゆかりおにぎり	精白米
3	17	木	クッキー	ナポリタン	ポテトサラダ はくさいのスープ	スパゲティ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、鶏肉、じゃがいも、きゅうり、コーン、マヨネーズ、はくさい、えのき	おこのみやき	キャベツ、豚肉、薄力粉、かつお節、あおのり
4	18	金	ビスケット	ごはん	鶏のさっぱり煮 白あえ しめじのみそ汁	精白米、鶏肉、しょうが、青菜、にんじん、豆腐、ごま、わかめ、たまねぎ、しめじ	お野菜ドーナツ	ホットケーキミックス、豆腐、にんじん
5	—	土	ウエハース	そばろ丼	青菜のごま和え 豆腐のみそ汁	精白米、鶏ひき肉、青菜、にんじん、ごま、豆腐、わかめ	ポテトスナック	じゃがいも
7	21	月	おせんべい	ごはん	回鍋肉 もやしナムル チンゲン菜のスープ	精白米、豚肉、ねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン、もやし、きゅうり、ささみ、チンゲン菜、しいたけ	バナナクッキー	薄力粉、バナナ
8	22	火	クッキー	食パン	鶏のピザ焼き 付け合わせ野菜 ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、じゃがいも、あおさ、にんじん、はくさい、コーン、牛乳	きつねおにぎり	精白米、油揚げ、ごま
9	—	水	ビスケット	納豆ごはん	魚の照り焼き ブロッコリーおほか和え 青菜のみそ汁	精白米、納豆、めかじき、ブロッコリー、かつお節、青菜、たまねぎ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト
10	24	木	ウエハース	あんかけそば	キャベツののり和え わかめスープ	中華麺、豚肉、はくさい、もやし、にんじん、たまねぎ、キャベツ、のり、ごま、わかめ、たまねぎ、えのき	おほかチーズおにぎり	精白米、かつお節、チーズ
11	25	金	おせんべい	焼き肉丼	小松菜の和風サラダ だいこんのみそ汁	精白米、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ごまつな、ささみ、だいこん、しめじ	揚げパン	おからパン、きなこ
12	26	土	クッキー	煮込みうどん	じゃがいもそばろあん フルーツ	うどん、ねぎ、しいたけ、にんじん、だいこん、豚肉、じゃがいも、豚ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米
—	28	月	ビスケット	わかめごはん	豚とキャベツのみそ炒め マカロニサラダ 青菜のみそ汁	精白米、わかめ、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、マカロニ、ツナ缶、ブロッコリー、コーン、青菜、麩	ミルクスティックパン	ホットケーキミックス、牛乳
—	29	火	ウエハース	カレーうどん	青菜のおひたし フルーツ	うどん、豚肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、青菜、かつお節、バナナ	五平餅	精白米、ごま
—	30	水	おせんべい	ごはん	鶏のごまみれ ひじきの煮物 じゃがいものみそ汁	精白米、鶏肉、ごま、ひじき、にんじん、油揚げ、じゃがいも、たまねぎ、わかめ	フロランタン	食パン、牛乳、コーンフレーク
ハロウィンメニュー								
—	31	木	クッキー	おからパン	かぼちゃグラタン コースロー ブロッコリーのスープ	おからパン、かぼちゃ、鶏ひき肉、たまねぎ、牛乳、チーズ、パン粉、キャベツ、きゅうり、コーン、ブロッコリー	ハロウィンケーキ	かぼちゃ、ホットケーキミックス、牛乳、ココア
おたのしみかい おたんじょうびかい 23日(水)			ビスケット	キャロット ライス	からあげ だいこんサラダ おいのみそ汁	精白米、にんじん、鶏肉、しょうが、ささみ、だいこん、きゅうり、さつまいも、たまねぎ	りんごマフィン	りんご、ホットケーキミックス、牛乳

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 478.8kcal
- ・タンパク質 18.7g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



☆31日はハロウィンです

給食もおやつもかぼちゃを使ったメニューを用意して子どもたちとハロウィンを楽しみたいと思います。



☆ベビーからーれにおけるアレルギー食品(鶏卵)の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ		
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応	
1	15	火	①		和風ハンバーグ	③		
2	16	水	①	③				
3	17	木	①		ポテトサラダ	④		
4	18	金	①					
5	19	土	①					
7	21	月	①					
8	22	火	①	③				
9	-	水	①		いんげんのごまマヨ和え	④		
-	23	木	①					
10	24	金	①					
11	25	土	①					
12	26	月	①				揚げパン	③
-	28	火	①					
-	29	水	①					
-	30	木	①		かぼちゃグラタン	③	フロランタン	③
	31	金	①	③				

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。