

2025年 10月 給食献立表

くりくま保育園

			給食	材料	りす〜そう おやつ (材料)	ひよこ おやつ (材料)
1	水	15	ごはん ポークビーンズ 千草和え	白米 豚肉 乾大豆 ジャが芋 人参 玉葱 マッシュルーム 三度豆 トマトピューレ バター 砂糖 塩 コショウ 醤油 小松菜 えのき もやし 醤油	牛乳 梨 1日おとうふ屋さんのビスケット 15日つぶせんべい	じゃがいももち (じゃがいも 片栗粉) 梨
2	木	16	ごはん あらめ煮 ピーマンのおかか炒め	白米 牛肉 あらめ 油揚げ 人参 玉葱 干し椎茸 三度豆 砂糖 醤油 みりん 削り節 ピーマン かつお節 醤油 みりん	牛乳 焼き芋 玄米ぼんぼー	長芋のおやき (長芋 キャベツ 片栗粉 塩 干しブルーーン
3	金	17	きのこごはん 鰯の塩焼き 揚げ出し茄子	白米 しめじ えのき 舞茸 油揚げ 醤油 削り節 鰯 塩 茄子 土生姜 醤油 みりん 削り節 菜種油	牛乳 3日 柿 つぶせんべい 17日 米粉パン (米粉 砂糖 塩 D.F. 油)	蒸し芋 (さつまいも) ベビースティック
	土	18	ごはん いかと里芋の煮物 ブロッコリーの磯炒め	白米 するめいか 厚揚げ 里芋 大根 人参 こんにゃく 醤油 みりん 削り節 ブロッコリー 焼きのり 塩 菜種油	牛乳 梨 こんぶあられ	蒸しじゃが (じゃがいも) 梨
6	月	20	ごはん 豚肉と春雨の炒め物 白菜の昆布漬け	白米 豚肉 人参 玉葱 チンゲン菜 春雨 塩 コショウ 醤油 菜種油 白菜 細切り昆布 醤油 みりん	牛乳 さつま芋クッキー (さつま芋 薄力粉 バター 砂糖)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) むらさき芋せんべい
7	火	21	ごはん カレー肉じゃが シルバーサラダ	白米 牛肉 人参 玉葱 ジャが芋 つきこん 三度豆 砂糖 醤油 みりん カレー粉 削り節 春雨 きゅうり トマト キャベツ 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	お茶 ヨーグルト 7日おとうふ屋さんのビスケット 21日花せんべい	きんとん (さつま芋 長芋) 干しブルーーン
8	水	22	ごはん 鮭の照り焼き 添え野菜 青菜の煮浸し	白米 鮭 醤油 みりん キャベツ 小松菜 人参 もやし しめじ 厚揚げ 醤油 削り節	牛乳 りんごケーキ (りんご 薄力粉 卵 バター B.P. 砂糖)	蒸しじゃが (じゃがいも) りんご
9	木	23	ごはん 鶏肉の梅焼き 秋色サラダ	白米 鶏肉 梅干し 砂糖 味噌 みりん さつま芋 かぼちゃ 人参 カリフラワー 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	牛乳 みたらし団子 (白玉粉 上新粉 砂糖 醤油 片栗粉)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) さくっとあられ
10	金	24	ちゃんぽんめん さつま芋のレモン煮	中華麺 豚肉 人参 玉葱 白菜 もやし たら 青葱 塩 コショウ 醤油 削り節 菜種油 さつま芋 砂糖 レモン	お茶 ねぎ味噌おにぎり (白米 ねぎ 味噌 砂糖 花かつお 塩) 返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) 干しブルーーン
11	土	25	ごはん 牛肉の時雨煮 青のりポテト	白米 牛肉 蓮根 ごぼう 人参 絹さや 糸こんにゃく 土生姜 砂糖 醤油 みりん じゃが芋 青のり 塩	牛乳 季節のみかん 11日カルシウムせんべい 25日ベジタブルせんべい	蒸しじゃが (じゃがいも) 季節のみかん
14	火		ごはん 鰯のごま味噌焼き 卵の花	白米 鰯 青葱 胡麻 味噌 みりん おから さつま芋 小松菜 ごぼう こんにゃく 干し椎茸 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 焼きかぼちゃ (かぼちゃ 塩 菜種油) 干しブルーーン	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) ベビースティック
	月	27	ごはん 筑前煮 キャベツのじゃこ和え	白米 鶏肉 大根 人参 蓮根 ごぼう こんにゃく 干し椎茸 三度豆 砂糖 醤油 みりん 削り節 キャベツ たら ちりめんじゃこ 醤油	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 砂糖) 干しブルーーン	蒸し芋 (さつま芋) 干しブルーーン
	火	28	ごはん 茄子のハンバーグ 青菜の納豆和え	白米 豚ひき肉 豆腐 茄子 玉葱 砂糖 塩 醤油 みりん パン粉 豆乳 片栗粉 チンゲン菜 えのき もやし ひきわり納豆 焼きのり 醤油	お茶 季節のみかん ヨーグルト	蒸しじゃが (じゃがいも) 季節のみかん
	水	29	ごはん おでん かぼちゃの煮物	白米 牛すじ 鶏肉 大根 人参 ジャが芋 厚揚げ こんにゃく 砂糖 醤油 みりん 削り節 かぼちゃ 醤油 みりん 削り節	牛乳 柿 つぶせんべい	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 柿
	木	30	ごはん さんまの塩焼き にらの和え物	白米 秋刀魚 塩 にら もやし わかめ 油揚げ 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 りんご 桂川	さつま芋団子 (さつま芋 上新粉) りんご
	金	31	ごはん 金時豆煮 けんちん汁	白米 金時豆 砂糖 醤油 みりん 鶏肉 豆腐 人参 大根 ごぼう 青葱 こんにゃく 醤油 削り節	牛乳 トマトオニオンパン (薄力粉 ドライイースト 塩 砂糖 玉葱 トマト とけるチーズ)	蒸しじゃが (じゃがいも) さくっとあられ

毎年10月16日は世界食料デーです。世界食料デーは、国際連合食糧農業機関(FAO)の創設記念日が1945年10月16日であることにちなんで制定されました。FAOとは「すべての人々が栄養ある安全な食べ物を手に入れ健康的な生活を送ることができる世界を」を目指す国際連合機関です。この目的を達成するため、FAOでは①飢餓、食料料不安及び栄養失調の撲滅、②貧困の削減と全ての人々の経済・社会発展、③現在及び将来の世代の利益のための天然資源の持続的管理と利用、を主要な3つのゴールと定めています。日本では食料に関するインフラが比較的整っているだけに、食料問題を意識する瞬間は少ないのではないのでしょうか。しかし、2025年日本でも米の価格が大幅に上がり、問題となる事態が起こりました。食料問題は決して他人事ではありません。現在における食料問題は、単純に「食べ物がないから起こる」わけではありません。実際、食べ物の生産量や備蓄量に限りだけいえば、世界中の人十分な量があるといわれています。しかし、「お金がなくて買えない」や「技術や知識不足で効率よく流通や保存ができずに腐らせてしまう」などの理由飢餓や栄養不良を起こす人々が後を絶ちません。その一方で、お金に余裕があり、技術や知識もそろっている国では、食べきれない量を生産・製造しては大量に廃棄(フードロス)しているといった問題も起こっています。このように現代の食料問題は、二極化しているのが特徴です。