

2026年

10月

給食献立表

くりくま保育園

			給食	材料	うさぎ〜そう おやつ (材料)	りす	ひよこ おやつ (材料)
						おやつ (材料)	
1	木		ごはん カレー肉じゃが 青菜の磯和え	白米 牛肉 ジャが芋 人参 玉葱 つきこん さやいんげん 砂糖 醤油 みりん カレー粉 削り節 小松菜 もやし えのき 焼きのり 醤油	牛乳 りんご つぶせんべい	牛乳 りんご ベビースティック	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉) りんご
2	金		ごはん 鶏の香り焼き 添え野菜 茄子の揚げ浸し	白米 鶏肉 にんにく 土生姜 醤油 ブロッコリー 茄子 土生姜 醤油 みりん 削り節 菜種油	お茶 ボンデケーショ (じゃが芋 片栗粉 豆腐 砂糖 塩 チーズ)	お茶 ボンデケーショ (じゃが芋 片栗粉 豆腐 砂糖 塩 チーズ)	蓮根のおやき (蓮根 片栗粉 塩) 干しブルーーン
3	土		ごはん 豚肉と白菜の煮物 青のりポテト	白米 豚肉 白菜 えのき 生椎茸 土生姜 醤油 みりん 削り節 じゃが芋 青のり 塩	牛乳 玄米ほんぼー ベジタブルせんべい	牛乳 むらさき芋せんべい さくっとあられ	むらさき芋せんべい さくっとあられ
5	月	19	ごはん 牛肉と春雨の炒め物 かぼちゃの煮物	白米 牛肉 青梗菜 玉葱 人参 春雨 塩 コショウ 醤油 菜種油 かぼちゃ 醤油 みりん 削り節	牛乳 ブルーベリー蒸しパン (米粉 砂糖 BP 米酢 太白胡麻油 豆乳 ブルーベリー)	牛乳 ブルーベリー蒸しパン (米粉 砂糖 BP 米酢 太白胡麻油 豆乳 ブルーベリー)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) ベビースティック
6	火	20	ごはん 鶏の磯辺揚げ マセドアンサラダ	白米 鶏肉 青のり 塩 片栗粉 菜種油 じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 パプリカ 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	牛乳 季節のみかん 花せんべい	牛乳 季節のみかん ベビースティック	大根団子 (大根 上新粉) 季節のみかん
7	水	21	きのこごはん さばの塩焼き きんぴらごぼう	白米 しめじ えのき 舞茸 油揚げ 醤油 削り節 鯖 塩 ごぼう 蓮根 人参 さやいんげん 砂糖 醤油 みりん 菜種油	お茶 ヨーグルト おとうふ屋さんのビスケット	お茶 ヨーグルト むらさき芋せんべい	アップルポテト (さつま芋 りんご) むらさき芋せんべい
8	木	22	ごはん 牛肉ときこのオープン焼き 秋色サラダ	白米 牛肉 玉葱 しめじ えのき エリンギ 生椎茸 舞茸 にんにく 醤油 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 りんごゼリー (りんごジュース 寒天 砂糖)	牛乳 りんごゼリー (りんごジュース 寒天 砂糖)	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しブルーーン
9	金	23	ちゃんぽんめん れんこんのかか煮	中華麺 豚肉 人参 玉葱 白菜 もやし なら 青葱 塩 コショウ 醤油 削り節 菜種油 蓮根 花かつお 砂糖 醤油 みりん 削り節	お茶 わかめおにぎり (白米 わかめ 塩) 返りちりめん	お茶 わかめおにぎり (白米 わかめ 塩) 返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) むらさき芋せんべい
	土	24	ごはん 鶏肉の甘酢あんかけ 白菜のゆかり和え	白米 鶏肉 人参 玉葱 ピーマン 生椎茸 砂糖 塩 醤油 米酢 みりん 片栗粉 菜種油 白菜 えのき ゆかり	牛乳 恐竜クッキー こんぶあられ	牛乳 さくっとあられ ベビースティック	さくっとあられ ベビースティック
	月	26	ごはん おでん キャベツのじゃこ和え	白米 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 キャベツ なら ちりめんじゃこ 醤油	牛乳 さつま芋の揚げ饅頭 (さつま芋 砂糖 片栗粉 菜種油)	牛乳 さつま芋の揚げ饅頭 (さつま芋 砂糖 片栗粉 菜種油)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) むらさき芋せんべい
13	火	27	ごはん ポークビーンズ 白菜の昆布漬け	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 白菜 細切り昆布 醤油 みりん	牛乳 手作りパン (薄力粉 砂糖 塩 ドライイースト 菜種油)	牛乳 手作りパン (薄力粉 砂糖 塩 ドライイースト 菜種油)	じゃが芋もち (じゃが芋 片栗粉) 干しブルーーン
14	水	28	ごはん 鰯の胡麻味噌焼き 青菜の煮浸し	白米 鰯 青葱 白胡麻 味噌 みりん 小松菜 しめじ もやし 人参 醤油 削り節	牛乳 柿 きらず揚げ	牛乳 柿 むらさき芋せんべい	きんとん (さつま芋 長芋) 煮柿
15	木	29	ごはん 千切大根の煮物 ブロッコリーの磯和え	白米 牛肉 千切大根 油揚げ 人参 玉葱 干し椎茸 さやいんげん 砂糖 醤油 みりん 削り節 ブロッコリー 焼きのり 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	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	人参団子 (人参 上新粉) りんご
16	金	30	ゆかりごはん 蒸しかぼちゃ 鶏団子スープ	白米 ゆかり かぼちゃ 鶏ひき肉 豆腐 土生姜 キャベツ 人参 青葱 しめじ 青梗菜 春雨 塩 コショウ 醤油 片栗粉 削り節	牛乳 りんごケーキ (薄力粉 りんご 卵 バター BP 砂糖)	牛乳 りんごケーキ (薄力粉 りんご 卵 バター BP 砂糖)	長芋のおやき (長芋 キャベツ 塩 片栗粉) むらさき芋せんべい
17	土	31	ごはん 豚肉の時雨煮 キャベツの胡麻和え	白米 豚肉 蓮根 ごぼう 人参 系こん 三度豆 土生姜 砂糖 醤油 みりん 削り節 キャベツ 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 つぶせんべい 玄米ほんぼー	牛乳 さくっとあられ ベビースティック	さくっとあられ ベビースティック

秋はきのこが美味しい季節です。給食でもきのこごはんやきのこのオープン焼きなど、たくさんきのこが登場します。
そんなきのこの名前には、それぞれ由来があります。
「しいたけ」は椎(しい)の木に生えることから、「えのき」は榎(えのき)の木に生えることから、
「しめじ」はたくさんきのこが地面を占めるように生えることから、「占地」と呼ばれるようになったと言われています。
そして「まいたけ」には、見つけた人が嬉しくて舞い上がるほど喜んだことからその名がついたという説があります。