



の献立表

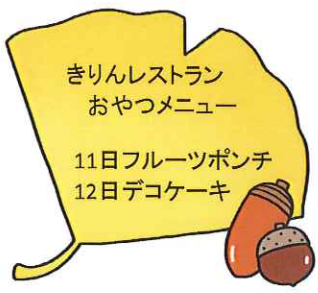
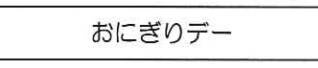
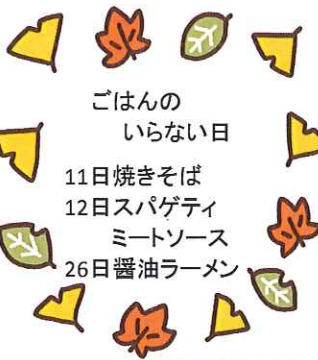
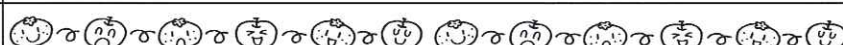
令和7年10月31日発行 鳥海保育園

～給食目標～

食べ物に感謝の気持ちをもちましょう。

※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。



日	曜日	献立	備考
1	土	五目うどん・フルーツ	
4	火	筑前煮・ベビードック・みそ汁・オレンジ	
5	水	麻婆豆腐・さつま芋天ぷら・スープ・柿	カミカミデー・大根スティック
6	木	鶏肉のから揚げ・野菜のおかか和え・みそ汁・りんご	
7	金	さつま芋カレー・福神漬け・ブロッコリーのごま酢和え・バナナ	
8	土	きのこうどん・フルーツ	
10	月	豚肉の生姜炒め・大学ポテト・みそ汁・オレンジ	
11	火	焼きそば・大根サラダ・わかめスープ・りんご	
12	水	スパゲティミートソース・かぼちゃサラダ・ウインナー・かきたまスープ・ゼリー	
13	木	△△メンチカツ・おひたし・みそ汁・りんご△△	
14	金	マカロニシチュー・春雨サラダ・ちくわ天ぷら・バナナ	
15	土	かきたまうどん・フルーツ	
17	月	すき焼き風煮・ポテト・みそ汁・パイナップル	
18	火	豆腐の揚げボール・スパゲティサラダ・春雨スープ・りんご	
19	水	おさつコロッケ・野菜のごま和え・豚汁・オレンジ	
20	木	ハンバーグ・じゃが芋のカレーソテー・わかめスープ・りんご	
21	金	ハヤシカレー・福神漬け・切り干しサラダ・バナナ	
22	土		
25	火	肉じゃが煮・ソーセージフライ・みそ汁・オレンジ	
26	水	醤油ラーメン・おさつサラダ・りんご	
27	木	鯖のトマトソース煮・ナポリタン・ブロッコリー・鶏汁・ゼリー	
28	金	コーンシチュー・もやしのナムル・ミートボール・バナナ	
29	土	肉うどん・フルーツ	



「免疫力を高めよう」

風邪やウイルスによる感染症が流行しやすい季節です。手洗いやうがいはもちろん、体の中からも免疫力を高め、健康に過ごしましょう。今が旬の大根、かぶ、ごぼう、人参などの根菜類は、体を温める働きがありおすすめです。また、日頃から早寝早起きを心掛けることも忘れずに。



きりんレストラン 11日・12日オープン

みんなが楽しみにしている、きりんレストランがオープンします。美味しいおやつを作ってくれる他、給食の時は、ウエイトレスになって席まで運んでくれます。楽しい時間を過ごしましょう。

