

令和7年10月 献立表

きりしま保育園

日付	完了期（12～18ヶ月児）			
				午後
1(水)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 みそ汁	たら だし汁 しょうゆ 白菜 人参 きゅうり ゆかり かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ		ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)
2(木)	軟飯 豆腐の煮物 鶏の甘辛煮 切干大根の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 三温糖 切干大根 きゃべつ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ﾊﾞｰﾈﾝｸﾞﾊﾟｰﾗﾞｰ 水 油)
3(金)	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 きゃべつ 人参 きゅうり ごま 醤油 三温糖 かぼちゃ 玉ねぎ だし汁 みそ		ミルク おにぎり (わかめ)
4(土)	豆腐の煮物 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク 食パン
6(月)	軟飯 鶏肉の煮物 野菜の煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 豆腐 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク あべかわマカロニ (マカロニ きな粉 三温糖)
7(火)	軟飯 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク りんご煮 (りんご)
8(水)	軟飯 鮭のちゃんちゃん焼き さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 塩 きゃべつ 人参 しめじ 油 みそ みりん 三温糖 酒 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油		ミルク 食パン
9(木)	軟飯 豚肉の煮物 温野菜 みそ汁	豚肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 ブロッコリー 塩 豆腐 だし汁 みそ		ミルク おにぎり (ゆかり)
10(金)	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 小松菜 きゃべつ 人参 ごま 醤油 三温糖 わかめ だし汁 醤油		ミルク さつま芋
14(火)	軟飯 肉団子 きゅうりのサラダ すまし汁	豚ひき肉 玉ねぎ 醤油 酒 塩 片栗粉 きゅうり きゃべつ 人参 醤油 豆腐 だし汁 醤油		ミルク かぼちゃ
15(水)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 みそ汁	たら だし汁 しょうゆ 白菜 人参 きゅうり ゆかり かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ		ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)
16(木)	高野豆腐のそぼろ丼 こふき芋 すまし汁	米 高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 酒 三温糖 みりん 片栗粉 じゃが芋 塩 青のり わかめ だし汁 醤油		ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ﾊﾞｰﾈﾝｸﾞﾊﾟｰﾗﾞｰ 水 油)
17(金)	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 きゃべつ 人参 きゅうり ごま 醤油 三温糖 かぼちゃ 玉ねぎ だし汁 みそ		ミルク おにぎり (わかめ)
18(土)	煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 玉ねぎ 白菜 だし汁 醤油		ミルク 食パン

令和7年10月 献立表

きりしま保育園

日付	完了期（12～18ヶ月児）		午後
20(月)	軟飯 豆腐のそぼろあんかけ 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 鶏ひき肉 きゃべつ だし汁 醤油 片栗粉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク あべかわマカロニ (マカロニ きな粉 三温糖)
21(火)	軟飯 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク りんご煮 (りんご)
22(水)	軟飯 鮭のちゃんちゃん焼き さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 塩 きゃべつ 人参 しめじ 油 みそ みりん 三温糖 酒 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 食パン
23(木)	軟飯 豚肉の煮物 温野菜 みそ汁	豚肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 ブロッコリー 塩 豆腐 だし汁 みそ	ミルク おにぎり (ゆかり)
24(金)	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 小松菜 きゃべつ 人参 ごま 醤油 三温糖 わかめ だし汁 醤油	ミルク さつま芋
25(土)	豆腐の煮物 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	ミルク 食パン
27(月)	軟飯 すき焼き風煮 煮びたし すまし汁	牛肉 玉ねぎ 人参 麩 だし汁 醤油 三温糖 小松菜 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク プレーンサブレ (小麦粉 三温糖 油 水)
28(火)	軟飯 肉団子 きゅうりのサラダ すまし汁	豚ひき肉 玉ねぎ 醤油 酒 塩 片栗粉 きゅうり きゃべつ 人参 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ
29(水)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 みそ汁	かれい だし汁 しょうゆ 白菜 人参 きゅうり ゆかり かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)
30(木)	軟飯 豆腐の煮物 鶏の甘辛煮 切干大根の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 三温糖 切干大根 きゃべつ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油)
31(金)	軟飯 鮭の塩焼き 野菜の煮物 みそ汁	鮭 塩 きゃべつ 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (若菜)

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に食べて

症状が出ないことを確認していただくようお願いします。

北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」

今月、給食に登場する「鮭のちゃんちゃん焼き」

鮭などの魚と野菜を蒸し焼きにし、バターや味噌で味付けしたものです。

漁師たちが鉄板の上で魚を焼いて食べていたことが発祥の料理とされ、

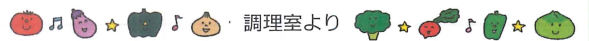
今ではホットプレートやフライパンで手軽に作れる

家庭料理としても人気です。



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜
スープに片栗粉でとろみをつけ食べやす
くしています。

献立表には記載していませんが、片栗粉
を使用しています。



今月は「食品ロス削減月間」です。

日本ではまだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物がたく
さんあると言われています。

上手に食材を使って食品ロスを減らしていきましょう！

令和7年10月 献 立 表

こうたり保育園

日付	中期	後期			完了期		
	午前	午前		午後			午後
1(水)	おかゆ たら だし汁 人参 ほうれん草 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	たら だし汁 しょうゆ 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 みそ汁	たら だし汁 しょうゆ 白菜 人参 きゅうり ゆかり かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)
2(木)	おかゆ 豆腐 だし汁 大根 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 豆腐の煮物 鶏の甘辛煮 切干大根の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 三温糖 切干大根 きゃべつ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 水 油)
3(金)	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 かぼちゃ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 きゃべつ 人参 きゅうり ごま 醤油 三温糖 かぼちゃ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (わかめ)
6(月)	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 白菜 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 野菜の煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 豆腐 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥または おにぎり	軟飯 鶏肉の煮物 野菜の煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 豆腐 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク あべかわマカロニ (マカロニ きな粉 三温糖)
7(火)	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク りんご煮 (りんご)
8(水)	おかゆ 鮭 だし汁 人参 白菜 さつま芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 鮭のちゃんちゃん焼き さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 塩 きゃべつ 人参 しめじ 油 みそ みりん 三温糖 酒 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 食パン
9(木)	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きゃべつ ブロッコリー だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚肉の煮物 温野菜 みそ汁	豚肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 ブロッコリー だし汁 豆腐 だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり	軟飯 豚肉の煮物 温野菜 みそ汁	豚肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 ブロッコリー 塩 豆腐 だし汁 みそ	ミルク おにぎり (ゆかり)
10(金)	おかゆ かれい だし汁 小松菜 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 小松菜 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 小松菜 きゃべつ 人参 ごま 醤油 三温糖 わかめ だし汁 醤油	ミルク さつま芋
11(土)	おかゆ 豆腐 だし汁 白菜 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐の煮物 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 食パン
14(火)	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚ひき肉と野菜の煮物 温野菜 すまし汁	豚ひき肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 肉団子 きゅうりのサラダ すまし汁	豚ひき肉 玉ねぎ 醤油 酒 塩 片栗粉 きゅうり きゃべつ 人参 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ
15(水)	おかゆ たら だし汁 人参 ほうれん草 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	たら だし汁 しょうゆ 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 みそ汁	たら だし汁 しょうゆ 白菜 人参 きゅうり ゆかり かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋の おやき (じゃが芋 塩)
16(木)	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 じゃが芋 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏ひき肉と野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク さつま芋	高野豆腐のそぼろ丼 こふき芋 すまし汁	米 高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 酒 三温糖 みりん 片栗粉 じゃが芋 塩 青のり わかめ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 水 油)
17(金)	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 かぼちゃ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 きゃべつ 人参 きゅうり ごま 醤油 三温糖 かぼちゃ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (わかめ)
18(土)	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ 白菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 玉ねぎ 白菜 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 玉ねぎ 白菜 だし汁 醤油	ミルク 食パン

令和7年10月 献立表

こうたり保育園

日付	中期	後期			完了期		
	午前	午前		午後			午後
20(月)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	豆腐のそぼろあんかけ	豆腐 鶏ひき肉 きゃべつ だし汁 醤油 片栗粉	粥または おにぎり	豆腐のそぼろあんかけ	豆腐 鶏ひき肉 きゃべつ だし汁 醤油 片栗粉	あべかわマカロニ (マカロニ きな粉 三温糖)
	きゃべつ 人参	野菜の煮物	人参 玉ねぎ だし汁 醤油		野菜の煮物	人参 玉ねぎ だし汁 醤油	
	玉ねぎ だし汁	すまし汁	白菜 玉ねぎ だし汁 醤油		すまし汁	白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	
21(火)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	豆腐の煮物	豆腐 だし汁 醤油	かぼちゃ	豆腐の煮物	豆腐 だし汁 醤油	りんご煮 (りんご)
	玉ねぎ 人参	肉じゃが	鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 醤油		肉じゃが	鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 醤油	
	じゃが芋 だし汁	すまし汁	玉ねぎ だし汁 醤油		すまし汁	玉ねぎ だし汁 醤油	
22(水)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	鮭 だし汁	魚の煮付け	鮭 だし汁 醤油	パン粥	鮭のちゃんちゃん焼き	鮭 塩 きゃべつ 人参 しめじ 油 みそ みりん	食パン
	人参 白菜	野菜の煮物	人参 白菜 だし汁 醤油	または		三温糖 酒	
	さつまい だし汁	さつまいの煮物	さつまい だし汁 醤油	食パン	さつまいの煮物	さつまい だし汁 醤油	
23(木)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	豚肉の煮物	豚肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油	粥または	豚肉の煮物	豚肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油	おにぎり (ゆかり)
	玉ねぎ きゃべつ	温野菜	ブロッコリー だし汁	おにぎり	温野菜	ブロッコリー 塩	
	ブロッコリー だし汁	みそ汁	豆腐 だし汁 みそ		みそ汁	豆腐 だし汁 みそ	
24(金)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	かれい だし汁	魚の煮付け	かれい だし汁 醤油	さつまい	魚の照り焼き	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒	さつまい
	小松菜 人参	野菜の煮物	小松菜 人参 玉ねぎ だし汁 醤油		ごま和え	小松菜 きゃべつ 人参 ごま 醤油 三温糖	
	玉ねぎ だし汁	すまし汁	わかめ だし汁 醤油		すまし汁	わかめ だし汁 醤油	
25(土)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	豆腐の煮物	豆腐 だし汁 醤油	パン粥	豆腐の煮物	豆腐 だし汁 醤油	食パン
	きゃべつ 人参 だし汁	煮込みうどん	うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	または	煮込みうどん	うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	
	野菜スープ			食パン			
27(月)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	牛肉と野菜の煮物	牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	粥または	すき焼き風煮	牛肉 玉ねぎ 人参 麩 だし汁 醤油 三温糖	ブレーンサブレ (小麦粉 三温糖 油 水)
	玉ねぎ 人参	煮びたし	小松菜 だし汁 醤油	おにぎり	煮びたし	小松菜 だし汁 醤油	
	小松菜 だし汁	すまし汁	豆腐 だし汁 醤油		すまし汁	豆腐 だし汁 醤油	
28(火)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	豚ひき肉と野菜の煮物	豚ひき肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油	かぼちゃ	肉団子	豚ひき肉 玉ねぎ 醤油 酒 塩 片栗粉	かぼちゃ
	玉ねぎ きゃべつ	温野菜	人参 だし汁 醤油		きゅうりのサラダ	きゅうり きゃべつ 人参 醤油	
	人参 だし汁	すまし汁	豆腐 だし汁 醤油		すまし汁	豆腐 だし汁 醤油	
29(水)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	かれい だし汁	魚の煮付け	かれい だし汁 しょうゆ	じゃが芋の	魚の煮付け	かれい だし汁 しょうゆ	じゃが芋の
	人参 ほうれん草	野菜の煮物	人参 ほうれん草 だし汁 醤油	おやき	ゆかり和え	白菜 人参 きゅうり ゆかり	おやき
	かぼちゃ だし汁	かぼちゃの煮物	かぼちゃ だし汁 醤油	(じゃが芋 塩)	かぼちゃの煮物	かぼちゃ だし汁 醤油	(じゃが芋 塩)
30(木)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	豆腐 だし汁	豆腐の煮物	豆腐 だし汁 醤油	さつまい	豆腐の煮物	豆腐 だし汁 醤油	白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油)
	大根 きゃべつ	鶏肉と野菜の煮物	鶏肉 大根 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油		鶏の甘辛煮	鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 三温糖	
	玉ねぎ だし汁	すまし汁	わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油		切干大根の煮物	切干大根 きゃべつ だし汁 醤油	
31(金)	おかゆ	軟飯+おかゆ		ミルク	軟飯		ミルク
	鮭 だし汁	魚の煮付け	鮭 だし汁 醤油	粥または	鮭の塩焼き	鮭 塩	おにぎり (若菜)
	きゃべつ 玉ねぎ	野菜の煮物	きゃべつ 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	おにぎり	野菜の煮物	きゃべつ 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	
	人参 だし汁	みそ汁	玉ねぎ だし汁 みそ		みそ汁	玉ねぎ だし汁 みそ	
	野菜スープ						

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に食べて

症状が出ないことを確認していただくようお願いします。



北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」

今月、給食に登場する「鮭のちゃんちゃん焼き」

鮭などの魚と野菜を蒸し焼きにし、バターや味噌で味付けしたものです。

漁師たちが鉄板の上で魚を焼いて食べていたことが発祥の料理とされ、

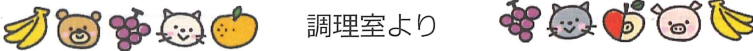
今ではホットプレートやフライパンで手軽に作れる

家庭料理としても人気です。



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜
スープに片栗粉でとろみをつけ食べやす
くしています。

献立表には記載していませんが、片栗粉
を使用しています。



調理室より

実りの秋・食欲の秋です。栄養豊富な旬の食材を日々の食
事に取り入れてみましょう！

秋の恵みに感謝し、よく食べ、よく運動をして、しっかり
睡眠をとって元気にすごしましょう！