10月の献立



※対応食が通常食と異なる場合は赤字で記入しています。

1日（木）



通常食
・米飯
・牛乳
・豆腐チゲ風
・焼きぎょうざ
・さつまいもの甘煮
・もやしの和え物

対応食
・米飯
・牛乳
・豆腐チゲ風
・焼きぎょうざ
・さつまいもの甘煮
・もやしの和え物

2日（金）



通常食
・米飯
・牛乳
・磯煮
・ぶりと野菜のカツ
・なすの炒め物
・巨峰カットゼリー

対応食
・米飯
・牛乳
・磯煮
・ぶりと野菜のカツ
・なすの炒め物
・巨峰カットゼリー

5日（月）



通常食
・米飯
・牛乳
・牛丼
・根菜平つくね
・白菜のゆず煮
・すまし汁

対応食
・米飯
・牛乳
・牛丼
・根菜平つくね
・白菜のゆず煮
・すまし汁

6日（火）



通常食
・米飯
・牛乳
・きのこスパゲティ
・なすのミートグラタン（チーズ抜き）
・グリルチキン
・ヨーグルト（みかんゼリー）

対応食
・米飯
・牛乳
・きのこスパゲティ
・なすのミートグラタン（チーズ抜き）
・グリルチキン
・ヨーグルト（みかんゼリー）

7日（水）



通常食
・米飯
・牛乳
・高野豆腐の卵丼（卵抜き→鶏肉増量）
・甘辛じゃがいも
・小松菜とエリンギの炒め物
・白菜のごま和え
・ミルメーク（ココア味）

対応食
・米飯
・牛乳
・高野豆腐の卵丼（卵抜き→鶏肉増量）
・甘辛じゃがいも
・小松菜とエリンギの炒め物
・白菜のごま和え
・ミルメーク（ココア味）

8日（木）



通常食
・米飯
・牛乳
・あじフライ
・磯ポテト
・人参ときんぴらの炒め煮
・がんもの煮物
・豚汁

対応食
・米飯
・牛乳
・あじフライ
・磯ポテト
・人参ときんぴらの炒め煮
・がんもの煮物
・豚汁

9日（金）



通常食
・コッペパン
・牛乳
・クリームシチュー
（えび・乳抜き
→豆乳・アレルゲン対応粉付け使用）
・ミニハンバーグ
・キャベツのソテー
・マーシャルビーンズ（アーモンド小魚）

対応食
・コッペパン
・牛乳
・クリームシチュー
（えび・乳抜き
→豆乳・アレルゲン対応粉付け使用）
・ミニハンバーグ
・キャベツのソテー
・マーシャルビーンズ（アーモンド小魚）

13日（火）



通常食
・米飯
・牛乳
・カレーライス
・チキンナゲット
・コーンソテー
・キャベツとわかめのサラダ

対応食
・米飯
・牛乳
・カレーライス
・チキンナゲット
・コーンソテー
・キャベツとわかめのサラダ

14日（水）



通常食
・米飯
・牛乳
・ビビンバ
・れんこんのチーズ焼き（チーズ抜き）
・手作りきなこ大豆
・大根と卵のスープ（卵抜き→鶏肉追加）
・韓国風のり

対応食
・米飯
・牛乳
・ビビンバ
・れんこんのチーズ焼き（チーズ抜き）
・手作りきなこ大豆
・大根と卵のスープ（卵抜き→鶏肉追加）
・韓国風のり

15日（木）



通常食
・米飯
・牛乳
・韓国風肉じゃが
・小えびの天ぷら（たら磯辺天ぷら）
・もやし炒め
・パンサンスー（卵抜き→ハム増量）

対応食
・米飯
・牛乳
・韓国風肉じゃが
・小えびの天ぷら（たら磯辺天ぷら）
・もやし炒め
・パンサンスー（卵抜き→ハム増量）

16日（金）



通常食
・米飯
・牛乳
・ささみフライ
・ミートポテト
・キャベツとツナのソテー
・パンプキンスープ（乳抜き→豆乳追加）
・りんごゼリー

対応食
・米飯
・牛乳
・ささみフライ
・ミートポテト
・キャベツとツナのソテー
・パンプキンスープ（乳抜き→豆乳追加）
・りんごゼリー

19日（月）



通常食
・米飯
・牛乳
・れんこんのはさみ揚げ
・スパゲティソテー
・鶏肉と大根の煮物
・人参とツナの炒め物
・みそ汁

対応食
・米飯
・牛乳
・れんこんのはさみ揚げ
・スパゲティソテー
・鶏肉と大根の煮物
・人参とツナの炒め物
・みそ汁

20日（火）



通常食
・米飯
・牛乳
・豚肉とごぼうのごま味噌炒め
・肉団子の甘酢あんかけ
・じゃがいもの煮物
・大根の和え物
・ミルメーク

対応食
・米飯
・牛乳
・豚肉とごぼうのごま味噌炒め
・肉団子の甘酢あんかけ
・じゃがいもの煮物
・大根の和え物
・ミルメーク

21日（水）



通常食
・米飯
・牛乳
・鮭フライ
・ナポリタン
・ポークシンジャー
・ほうれん草のソテー
・コーンクリームスープ（乳抜き→豆乳追加）

対応食
・米飯
・牛乳
・鮭フライ
・ナポリタン
・ポークシンジャー
・ほうれん草のソテー
・コーンクリームスープ（乳抜き→豆乳追加）

22日（木）



通常食
・米飯
・牛乳
・ロースカツの卵とじ
（卵抜き→キャベツとウインナー炒め物）
・コリコリ炒め
・金時豆の甘煮
・小松菜の和え物

対応食
・米飯
・牛乳
・ロースカツの卵とじ
（卵抜き→キャベツとウインナー炒め物）
・コリコリ炒め
・金時豆の甘煮
・小松菜の和え物

23日（金）



通常食
・米飯
・牛乳
・白菜のうま煮
・春巻き
・金平ごぼう
・さつまいものサラダ

対応食
・米飯
・牛乳
・白菜のうま煮
・春巻き
・金平ごぼう
・さつまいものサラダ

26日（月）



通常食
・米飯
・牛乳
・えびカツ（大豆ミンチカツ）
・添え野菜
・ラタトゥイユ
・マッシュポテト（バター抜き）
・オニオンスープ

対応食
・米飯
・牛乳
・えびカツ（大豆ミンチカツ）
・添え野菜
・ラタトゥイユ
・マッシュポテト（バター抜き）
・オニオンスープ

27日（火）



通常食
・米飯
・牛乳
・鶏肉とさつまいものクリーム煮
（乳抜き→豆乳・アレルゲン対応粉付け使用）
・肉団子のケチャップ煮
・れんこんのペペロンチーニ
・キャベツとハムのサラダ

対応食
・米飯
・牛乳
・鶏肉とさつまいものクリーム煮
（乳抜き→豆乳・アレルゲン対応粉付け使用）
・肉団子のケチャップ煮
・れんこんのペペロンチーニ
・キャベツとハムのサラダ

28日（水）



通常食
・米飯　・牛乳
・うずら卵の中華煮
（うずら卵抜き→豚肉増量）
・炒めビーフン
・バオズ
・わかめスープ
・梨ゼリー

対応食
・米飯　・牛乳
・うずら卵の中華煮
（うずら卵抜き→豚肉増量）
・炒めビーフン
・バオズ
・わかめスープ
・梨ゼリー

29日（木）



通常食
・米飯
・牛乳
・ニラ豆腐丼
・かぼちゃコロッケ
・チンゲンサイの煮浸し
・ミルメーク（コーヒー味）

対応食
・米飯
・牛乳
・ニラ豆腐丼
・かぼちゃコロッケ
・チンゲンサイの煮浸し
・ミルメーク（コーヒー味）

30日（金）



通常食
・米飯
・牛乳
・ハヤシライス
・マスタードチキン
・三色ソテー
・きゅうりとツナのサラダ
・パンプキンババロア

対応食
・米飯
・牛乳
・ハヤシライス
・マスタードチキン
・三色ソテー
・きゅうりとツナのサラダ
・パンプキンババロア

1日（木）さつまいもの甘煮
23日（金）さつまいものサラダ
27日（火）鶏肉とさつまいものクリーム煮



今月の給食に登場するさつまいもは、すべて八尾市で栽培されたものです。地元の農家さんが土づくりからこだわり、愛情を込めて大切に育てたしっとりとした食感と、自然な優しい甘みがギュッと詰まっています。
私たちが暮らす八尾の土地で育った旬の味覚を、みんなで味わっていただきましょう。

