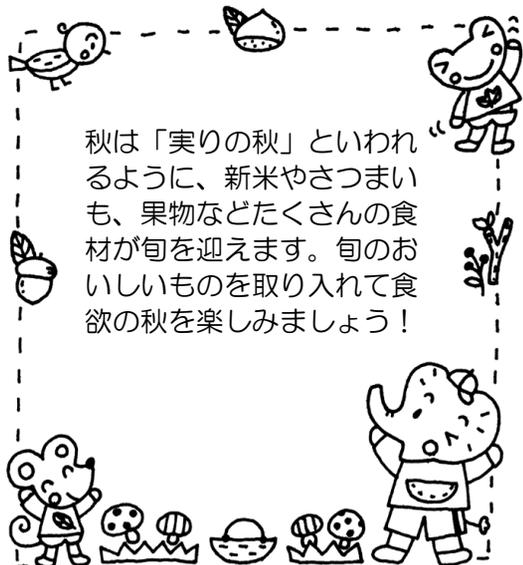


日	曜	主食	副食 共通	おやつ	
				午前(未満児)	午後(共通)
1	火	にんじんご飯	ポークピカタ マカロニサラダ りんご 野菜スープ	牛乳 きなこウエハース	牛乳 ★フレンチトースト
2	水	わかめごはん	ミートグラタン やみつきレタスサラダ ミニゼリー コンソメスープ	牛乳 カリボテスナック	牛乳 ★フルーツゼリー
3	木	ご飯	さんまの唐揚げ コールスローサラダ オレンジ 豚汁	牛乳 カレースナック	牛乳 ★バナナコッタ
4	金	ご飯	ビーフカレー スティックサラダ もも缶 豆腐のスープ	牛乳 ★バナナ	牛乳 クリームまんじゅう
5	土	親子遠足 			
7	月	ご飯	魚のフライタルタルソース フレンチサラダ バナナ さつまいもの味噌汁	牛乳 カステラ	牛乳 ★あべかわ団子
8	火	にんじんご飯	タンドリーチキン ほうれん草のサラダ 梨 コーンスープ	牛乳 くまサンド	牛乳 ★アーモンドケーキ
9	水	ご飯	和風ハンバーグ 海藻サラダ ミニゼリー すまし汁	牛乳 ★バナナ	牛乳 ★ヨーグルトムース
10	木	ご飯	さばの照り焼き さつまいもポテサラ りんご 卵スープ	牛乳 うす焼せんべい	牛乳 ★ラスク
11	金	カレーライス	キーマカレー ジャが芋の塩昆布サラダ もも缶 もやしスープ	牛乳 ★メロンパン	牛乳 丸ポーロ
12	土	食パン	ちゃんぽん 焼きししゃも ほうれん草の炒り卵和え キウイ	牛乳 ★りんごケーキ	牛乳 小袋菓子
15	火	ご飯	ビーフンのカレー炒め エビしゅうまい パイナップル 餃子スープ	牛乳 ミルクスティック	牛乳 ★大学芋
16	水	さつま芋ご飯	千草焼き ブロッコリーのおかか和え りんご きのこの味噌汁	牛乳 ポテトチップス	牛乳 ★チョコチップスコーン
17	木	ご飯	ブリの甘酢あんかけ 枝豆 柿 つみれ汁	牛乳 ★バナナ	牛乳 プリン
18	金	(誕生会) パエリア	チューリップチキン れんこんのツナマヨサラダ キウイ コンソメスープ	牛乳 カル鉄スティック	牛乳 ★モンブラン
19	土	ロールパン	豚骨ラーメン チーズキャッチ 人参しりしり 梨	牛乳 ★あべかわマカロニ	牛乳 小袋菓子
21	月	ご飯	サバの蒲焼 柿入り白和え もも缶 わかめスープ	牛乳 スイートポリコーン	牛乳 ★さつま芋蒸しパン
22	火	わかめごはん	炒り豆腐 チキンナゲット ミニトマト キウイ タイピーエン	牛乳 うの花クッキー	牛乳 ★もちもちドーナツ
23	水	にんじんご飯	えびと野菜のかき揚げ ブロッコリーと卵のサラダ オレンジ きのコスープ	牛乳 かぼちゃポーロ	牛乳 ★フルーツポンチ
24	木	ご飯	白身魚の利休焼き 納豆の中華和え りんご 冬瓜の味噌汁	牛乳 しょうゆせんべい	牛乳 ★アイスボックスクッキー
25	金	ご飯	佐賀県のご当地グルメ! シシリアンライス かぼちゃのホクホク焼き 具だくさん汁	牛乳 ★バナナ	牛乳 おまんじゅう
26	土	食パン	ひじき麺 シャウエッセン 五目きんぴら パイナップル	牛乳 ★蒸しパン	牛乳 小袋菓子
28	月	ご飯	さばの味噌煮 わかめの酢の物 バナナ 卵とほうれんそうのスープ	牛乳 パンダクッキー	牛乳 ★スイートポテト
29	火	にんじんご飯	古里コロッケ キャベツサラダ ミニゼリー 冬瓜のスープ	牛乳 かにボンセン	牛乳 ★カレーパン
30	水	ご飯	鮭の塩焼き ブロッコリーのピーナッツ和え 柿 具だくさんそうめんスープ	牛乳 花花せんべい	牛乳 ★人参パンケーキ
31	木	オムライス	ほうれんそうとひじきのサラダ りんご パンプキンシチュー	牛乳 ソフトせんべい	牛乳 お楽しみデザート

※都合により献立を変更する場合があります。 ★印は手作りおやつです※そのほかのお菓子は全て無添加です  
アレルギー(卵・乳製品・えび・かに)を含む場合は完全除去または代替え給食で対応します



秋は「実りの秋」といわれるように、新米やさつまいも、果物などたくさんの食材が旬を迎えます。旬のおいしいものを取り入れて食欲の秋を楽しみましょう!

### おやつや軽食に!

### カレーパン風トースト

- 〈材料〉
- 食パン 2枚
  - じゃがいも 1個
  - カレールウ 1個
  - スライスチーズ 2枚
  - 水 130ml
  - パン粉 60ml分
  - オリーブオイル 大さじ1

- 〈作り方〉
- (1)じゃがいもは皮をむき、小さめに切る。電子レンジで6分ほど加熱する。
  - (2)小鍋に水とカレールウを入れ、火にかけてカレールウを溶かす。
  - (3)2にじゃがいもを加えて木べらでつぶしながら混ぜる。
  - (4)食パンの上に3とスライスチーズをのせる。
  - (5)パン粉とオリーブオイルをよく混ぜ合わせてからチーズの上にのせる。
  - (6)トースターか200℃のオーブンで10分焼く。  
4等分に切って、お好みでパセリを散らして完成!

