

10月おやつ献立 Aコース



月	火	水	木	金
2日 里芋の唐揚げ	3日 りんご・お麩スナック	4日 秋色マフィン	5日 ツナマヨおにぎり	6日 ちくわのごま揚げ
9日 休み	10日 ゆかりおにぎり	11日 スイートポテト	12日 柿・※おせんべい	13日 へらへら団子
16日 レモンヨーグルトスコーン	17日 パンプディング	18日 カルピスゼリー	19日 菊の花入りいなり	20日 わらび餅・※キャンディチーズ
23日 五平餅	24日 青のりポテトフライ	25日 手作りジャムパン	26日 がん月	27日 栗おこわにぎり
30日 ハロウィンケーキ	31日 チーズもち			

『暑さ寒さも彼岸まで』と昔から言われるように、やっと長い夏が終わり吹く風がさわやかになりました。運動・勉強・読書・芸術など何をするにも良い時期です。子どもたちが全力で取り組めるよう、体づくりを応援していきます！実りの秋の10月は、季節の食材として、柿、りんご、里芋を出します。また、見ごろを迎える『菊の花』を使ったおいなりさんも作ります。秋の味覚を目や香り、口いっぱい感じ、食欲の秋を堪能してください。

10月27日は「十三夜」、お月見の日です。先月の十五夜に引き続き、きれいな月がみれることを願いながら、“がん月”という蒸しケーキや、十三夜の別名『栗名月』にちなみ、栗の甘露煮の入ったおにぎりを作ります。月末には子どもたちお楽しみのハロウィンもありますね。かぼちゃを使用したおやつを作ります。楽しみながら食べてくれたらうれしいです♪

10月おやつ食材一覧表 Aコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日	3日	4日	5日	6日
里芋の唐揚げ	りんご・お麩スナック	秋色マフィン	ツナマヨおにぎり	ちくわのごま揚げ
里芋、片栗粉、米粉、油、塩、 (醤油)	りんご、麩(小麦)、油、カレー粉、 塩、こしょう	小麦粉、人参、トマトジュース、 油、卵B、牛乳、砂糖、 ベーキングパウダー	米、ツナ(缶)、マヨネーズ、ご ま、塩、(雑穀)	ちくわ(卵C)、小麦粉、 米粉、ごま、塩、油
9日	10日	11日	12日	13日
休み	ゆかりおにぎり	スイートポテト	柿・※おせんべい	へらへら団子
	米、ゆかり粉、ごま、塩、 (雑穀)	さつまいも、牛乳、 バター、卵B、砂糖、塩	柿、おせんべい	白玉粉、小麦粉、 小豆、砂糖、塩
16日	17日	18日	19日	20日
レモンヨーグルトスコーン	パンプディング	カルピスゼリー	菊の花入りいなり	わらび餅・※キャンディチーズ
小麦粉、ヨーグルト、砂糖、油、 レモン、塩、ベーキングパウダー ※卵無し	食パン、卵A、砂糖、牛乳、 シナモン	カルピス、寒天、アガー、砂 糖、(さくらんぼ)	米、油揚げ、菊の花、ごま、酢、 砂糖、塩、醤油、みりん	わらび餅粉、砂糖、黒糖、 きなこ、※キャンディチーズ
23日	24日	25日	26日	27日
五平餅	青のりポテトフライ	手作りジャムパン	がん月	栗おこわにぎり
米、味噌、醤油、砂糖、みり ん、酒、ごま油、ごま、(雑穀)	じゃがいも、油、青のり、塩	コッペパン、砂糖、 ぶどうorブルーベリーor柑橘or りんご	小麦粉、油、卵B、牛乳、砂糖、 黒砂糖、酢、重曹、はちみつ	米、もち米、栗、醤油、みり ん、酒、塩、黒ごま ※栗使用不可施設あり
30日	31日			
ハロウィンケーキ	チーズもち			
小麦粉、かぼちゃ、チョコ、 油、卵B、牛乳、砂糖、 ベーキングパウダー	じゃが芋、チーズ、 (さつまいも、かぼちゃ)、片栗 粉、砂糖、塩、油			※は市販品です

【表記について】

- * おやつにそば、牛肉、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、落花生、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。
- * 醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(小麦)を含みます。*ちんすこうの原材料には小麦、卵、ラードを含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例:太巻きの卵焼き)、卵Bは20g未満(例:ケーキ、ドーナツ)として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギー食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される場合がございます。



10月おやつ献立 Bコース



月	火	水	木	金
2日 りんご・お麩スナック	3日 里芋の唐揚げ	4日 ツナマヨおにぎり	5日 秋色マフィン	6日 スイートポテト
9日 休み	10日 ちくわのごま揚げ	11日 柿・※おせんべい	12日 ゆかりおにぎり	13日 レモンヨーグルトスコーン
16日 へらへら団子	17日 カルピスゼリー	18日 パンプディング	19日 わらび餅・※キャンディチーズ	20日 菊の花入りいなり
23日 青のりポテトフライ	24日 五平餅	25日 がん月	26日 栗おこわにぎり	27日 手作りジャムパン
30日 チーズもち	31日 ハロウィンケーキ			

『暑さ寒さも彼岸まで』と昔から言われるように、やっと長い夏が終わり吹く風がさわやかになりました。運動・勉強・読書・芸術など何をするにも良い時期です。子どもたちが全力で取り組めるよう、体づくりを応援していきます！実りの秋の10月は、季節の食材として、柿、りんご、里芋を出します。また、見ごろを迎える『菊の花』を使ったおいなりさんも作ります。秋の味覚を目や香り、口いっぱい感じ、食欲の秋を堪能してください。

10月27日は「十三夜」、お月見の日です。先月の十五夜に引き続き、きれいな月がみれることを願いながら、“がん月”という蒸しケーキや、十三夜の別名『栗名月』にちなみ、栗の甘露煮の入ったおにぎりを作ります。月末には子どもたちお楽しみのハロウィンもありますね。かぼちゃを使用したおやつを作ります。楽しみながら食べてくれたらうれしいです♪

10月おやつ食材一覧表 Bコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日	3日	4日	5日	6日
りんご・お麩スナック	里芋の唐揚げ	ツナマヨおにぎり	秋色マフィン	スイートポテト
りんご、麩(小麦)、油、カレー粉、塩、こしょう	里芋、片栗粉、米粉、油、塩、(醤油)	米、ツナ(缶)、マヨネーズ、ごま、塩、(雑穀)	小麦粉、人参、トマトジュース、油、卵B、牛乳、砂糖、ベーキングパウダー	さつまいも、牛乳、バター、卵B、砂糖、塩
9日	10日	11日	12日	13日
休み	ちくわのごま揚げ	柿・※おせんべい	ゆかりおにぎり	レモンヨーグルトスコーン
	ちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、ごま、塩、油	柿、おせんべい	米、ゆかり粉、ごま、塩、(雑穀)	小麦粉、ヨーグルト、砂糖、油、レモン、塩、ベーキングパウダー、※卵無し
16日	17日	18日	19日	20日
へらへら団子	カルピスゼリー	パンプディング	わらび餅・※キャンディチーズ	菊の花入りいなり
白玉粉、小麦粉、小豆、砂糖、塩	カルピス、寒天、アガー、砂糖、(さくらんぼ)	食パン、卵A、砂糖、牛乳、シナモン	わらび餅粉、砂糖、黒糖、きなこ、※キャンディチーズ	米、油揚げ、菊の花、ごま、酢、砂糖、塩、醤油、みりん
23日	24日	25日	26日	27日
青のりポテトフライ	五平餅	がん月	栗おこわにぎり	手作りジャムパン
じゃがいも、油、青のり、塩	米、味噌、醤油、砂糖、みりん、酒、ごま油、ごま、(雑穀)	小麦粉、油、卵B、牛乳、砂糖、黒砂糖、酢、重曹、はちみつ	米、もち米、栗、醤油、みりん、酒、塩、黒ごま	コッペパン、砂糖、ぶどうorブルーベリーor柑橘orりんご
30日	31日			
チーズもち	ハロウィンケーキ			
じゃが芋、チーズ、(さつまいも、かぼちゃ)、片栗粉、砂糖、塩、油	小麦粉、かぼちゃ、チョコ、油、卵B、牛乳、砂糖、ベーキングパウダー			※は市販品です

【表記について】

- * おやつにそば、牛肉、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、落花生、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。
- * 醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。
- * おせんべいの原材料には小麦(小麦)を含みます。* ちんすこうの原材料には小麦、卵、ラードを含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻きの卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギ―食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギ―反応が誘発される方のご利用はお控えください。



10月おやつ献立 Cコース



月	火	水	木	金
2日 新米の塩にぎり(のり)	3日 シュガートースト	4日 冷凍パイ	5日 ツナマヨおにぎり	6日 パスタスナック
9日 休み	10日 焼きりんご・※キャン ディチーズ	11日 秋色マフィン	12日 柿・※おせんべい	13日 ちくわのごま揚げ
16日 里芋の唐揚げ	17日 ゆかりおにぎり	18日 スイートポテト	19日 菊の花入りいなり	20日 へらへら団子
23日 レモンヨーグルトスコー ン	24日 クッキング日	25日 カルピスゼリー	26日 がん月	27日 たぬきおにぎり
30日 五平餅	31日 ハロウィンケーキ			

『暑さ寒さも彼岸まで』と昔から言われるように、やっと長い夏が終わり吹く風がさわやかになりました。運動・勉強・読書・芸術など何をするにも良い時期です。子どもたちが全力で取り組めるよう、体づくりを応援していきます！実りの秋の10月は、季節の食材として、柿、りんご、里芋を出します。また、見ごろを迎える『菊の花』を使ったおいなりさんも作ります。秋の味覚を目や香り、口いっぱい感じ、食欲の秋を堪能してください。

10月27日は「十三夜」、お月見の日です。先月の十五夜に引き続き、きれいな月がみれることを願いながら、“がん月”という蒸しケーキや、十三夜の別名『栗名月』にちなみ、栗の甘露煮の入ったおにぎりを作ります。月末には子どもたちお楽しみのハロウィンもありますね。かぼちゃを使用したおやつを作ります。楽しみながら食べてくれたらうれしいです♪

10月おやつ食材一覧表 Cコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日	3日	4日	5日	6日
新米の塩にぎり(のり)	シュガートースト	冷凍パイ	ツナマヨおにぎり	パスタスナック
米、塩、のり	食パン、油、砂糖、塩	パイ缶	米、ツナ(缶)、マヨネーズ、ごま、塩、(雑穀)	パスタ、油、塩、カレー粉、こしょう
9日	10日	11日	12日	13日
休み	焼きりんご・※キャンディチーズ	秋色マフィン	柿・※おせんべい	ちくわのごま揚げ
	りんご、砂糖、バター、※キャンディチーズ	小麦粉、人参、トマトジュース、油、卵B、牛乳、砂糖、ベーキングパウダー	柿、おせんべい	ちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、ごま、塩、油
16日	17日	18日	19日	20日
里芋の唐揚げ	ゆかりおにぎり	スイートポテト	菊の花入りいなり	へらへら団子
里芋、片栗粉、米粉、油、塩、(醤油)	米、ゆかり粉、ごま、塩、(雑穀)	さつまいも、牛乳、バター、卵B、砂糖、塩	米、油揚げ、菊の花、ごま、酢、砂糖、塩、醤油、みりん	白玉粉、小麦粉、小豆、砂糖、塩
23日	24日	25日	26日	27日
レモンヨーグルトスコーン	クッキング日	カルピスゼリー	がん月	たぬきおにぎり
小麦粉、ヨーグルト、砂糖、油、レモン、塩、ベーキングパウダー	クッキング日	カルピス、アガー、砂糖、(さくらんぼ)	小麦粉、油、卵B、牛乳、砂糖、黒砂糖、酢、重曹、はちみつ	米、天かす、ごま、青のり、醤油、みりん、塩
30日	31日			
五平餅	ハロウィンケーキ			
米、味噌、醤油、砂糖、みりん、酒、ごま油、ごま、(雑穀)	小麦粉、かぼちゃ、チョコ、油、卵B、牛乳、砂糖、ベーキングパウダー			※は市販品です

【表記について】

- * おやつにそば、牛肉、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、落花生、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。
- * 醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(小麦)を含みます。*ちんすこうの原材料には小麦、卵、ラードを含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例:太巻きの卵焼き)、卵Bは20g未満(例:ケーキ、ドーナツ)として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギー食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。

