



<p>10月3日 (水)</p>	<p>ひじきおにぎり 肉じゃが 鶏の唐揚げ 小松菜と切り干し大根のさっと煮 焼きとうもろこし</p>	<p>J D・J</p>	<p>米・ひじきごはん〔芽ひじき・鰹だし・人参・醤油・鶏肉・こんにゃく・塩・みりん・油揚げ・醸造調味料・大豆たん白・砂糖・調味料(アミノ酸等)〕 豚もも・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん・油・淡口醤油・濃口醤油・砂糖・だし汁 鶏もも・唐揚げ粉(小麦粉・でん粉(小麦・とうもろこし)・糖類(砂糖・ブドウ糖)・食塩・粉末醤油・粉飴・大豆粉・末醤油・粉飴・大豆粉・ホタテエキスパウダー・香辛料・膨張剤)・油 小松菜・人参・切り干し大根・淡口醤油・砂糖・だし汁 カットコーン・濃口醤油・本みりん エネルギー423Kcal たんぱく質12.2g 脂質15.7g</p>
<p>10月5日 (金)</p>	<p>刻みのりおにぎり 肉団子(蒸し) クリームシチューソース ちくわときゅうりのじゃこマヨ サラダ 小松菜ともやしのさっと煮 ウインナーのケチャップ煮</p>	<p>B・D・J B・D・J J</p>	<p>米・刻みのり 肉団子(鶏肉・粒状大豆たんぱく・パン粉・小麦粉・玉ねぎ・塩・砂糖・調味料(アミノ酸)・リン酸塩(Na・k)・原材料の一部に乳成分含む) じゃが芋・玉ねぎ・人参・本しめじ・クリームシチュー(小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖粉乳混合品・でん粉・食塩・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス(玉ねぎ・人参・白菜)・ポークエキス(豚肉・玉ねぎ・鶏肉・小麦・大豆)・醤油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC・E) きゅうり・焼きちくわ〔魚肉(イトヨリ・ホッケ・スケソウダラ)・でん粉(馬鈴薯)・塩・ぶどう糖・米油・砂糖・発酵調味液(みりん・塩・二酸化ケイ素・珪藻土)・水)・ちりめんじゃこ・人参・スイートコーン・ノイックマヨネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう 小松菜・もやし・人参・濃口醤油・砂糖・だし汁 ウインナー(豚肉・豚脂肪・結着材料(でん粉・粉末状大豆たん白)・糖類(砂糖・水あめ)・食塩・香辛料・にんにく・調味料(アミノ酸)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛肉を含む)・トマトケチャップ・砂糖・淡口醤油・本みりん エネルギー419Kcal たんぱく質11.5g 脂質12.7g</p>
<p>10月24日 (水)</p>	<p>ゴマ塩おにぎり チキンカツ ケチャップ さつま芋コーンサラダ インゲンとハムのおかか和え 動物高野豆腐煮</p>	<p>K D・J J</p>	<p>米・ゴマ塩ふりかけ〔胡麻・塩・でん粉・海藻カルシウム・調味料(アミノ酸)〕 鶏カツ〔鶏肉(国産)・パン粉・おからパウダー・食塩・植物油脂・衣(パン粉・でん粉・小麦粉・食塩・ぶどう糖・デキストリン・粉末状大豆たん白・香辛料・増粘剤(グアーガム)・調味料(アミノ酸)・乳化剤(一部に小麦・鶏肉・大豆含む)〕・油 ケチャップ さつまいも・スイートコーン・乾燥パセリ・ノイックマヨネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう いんげん・人参・ポロニア〔鶏肉・豚もも・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(コチニール)〕・スイートコーン・花かつお・淡口醤油・砂糖・だし汁 高野豆腐(大豆・豆腐用凝固剤・重曹)・砂糖・淡口醤油・だし汁 エネルギー424Kcal たんぱく質12.3g 脂質15.5g</p>

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、
上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、
メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。



<p>10月29日 (月)</p>	<p>ゆかりおにぎり 春雨と豚ミンチの中華炒め チキンナゲット ケチャップ 鶏そぼろと根菜のみそ煮 魚肉ソーセージ</p>	<p>K D・J D・J</p>	<p>米・ゆかり 豚ミンチ・玉ねぎ・緑豆春雨・人参・ニラ・本しめじ・きくらげ・砂糖・濃口醤油・料理酒・ごま油 鶏肉・粒状植物性たん白(紅麴)・つなぎ(パン粉・でん粉)・乾燥おから・砂糖・食塩・香辛料・たん白加水分解物・衣(小麦粉・クッラカー粉・でん粉・コーンフラワー・米粉・食塩・ぶどう糖・粉末しょうゆ・砂糖)・揚げ油(パーム油)・加工でん粉・トレハロース・膨張剤・ピロリン酸第二鉄・着色料(カロチノイド・紅麴)・油 ケチャップ 鶏ミンチ・大根・人参・ささがきごぼう・青ねぎ・油・赤味噌・料理酒・濃口醤油・砂糖・本みりん・だし汁 魚肉ソーセージ(魚肉・植物油脂・ペースト状小麦たん白・でん粉・粉末状大豆たん白・塩・砂糖・オニオンエキス・香味食用油・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・加工でん粉・ソルビット・炭酸Ca・調味料・着色料・香辛料抽出物・香料) エネルギー422Kcal たんぱく質15.2g 脂質15.7g</p>
<p>10月31日 (水)</p>	<p>鮭フレークおにぎり 筑前煮 オクラとコーンのおかか和え 春雨の中華サラダ ウインナーのケチャップ煮</p>	<p>H K J</p>	<p>米・鮭 鶏もも・油・竹の子水煮・人参・こんにゃく(こんにゃく芋・こんにゃく芋精粉藻粉末・海藻粉末・水酸化カルシウム・水)・水煮レンコン・ささがきごぼう・いんげん・濃口醤油・淡口醤油・砂糖・本みりん・料理酒・馬鈴薯澱粉・だし汁 オクラ・人参・スイートコーン・花かつお・淡口醤油・砂糖・だし汁 緑豆春雨・人参・きゅうり・スイートコーン・きくらげ・ごま油・穀物酢・砂糖・淡口醤油 ウインナー(豚肉・豚脂肪・結着材料(でん粉・粉末状大豆たん白)・糖類(砂糖・水あめ)・食塩・香辛料・にんにく・調味料(アミノ酸)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛肉を含む)・トマトケチャップ・砂糖・淡口醤油・本みりん エネルギー423Kcal たんぱく質12.3g 脂質11.8g</p>

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。