202	234	年 10月 給食献立表			赤坂けやき通り保育園		
日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
2 • 23		麦ごはん みそ汁 (たまねぎ・わかめ) (未満児) 厚揚げとツナのカレー炒め煮 柿なます	牛乳(未満児) みかん缶(未満児) スキムミルク りんごゼリー	年乳・塩わかめ・厚揚 げ・まぐろ油漬缶・脱脂 粉乳・粉寒天	精白米・押麦・植物油・ すりごま・三温糖	みかん缶・たまねぎ・にん じん・生しいたけ・ホーローン 缶・冷凍グリンピース・かぶ・ かき・りんご・りんごジュー ス	みそ・カレー粉・鶏がらだ しの素・濃口しょうゆ・
3 17 31		麦ごはん ポークチャップ 粉ふきいも チンゲンサイのスープ	牛乳(未満児) バナナ(未満児) スキムミルク 3.17日) かぼちゃと豆腐の米粉ケーキ 31日) ハロウィンかぼちゃケーキ		精白米・押麦・じゃがいも・米粉・三温糖・植物油・ホットケーキミックス・マーガリン	イ・ホールコーン缶・にんじん・ かぼちゃ・かぼちゃ	トマトケチャップ・ウスターソース・清酒・コンソメ・食塩・鳥がら 酒・コンソメ・食塩・鳥がら た。濃ロしょうゆ・ ベ・キング・バウダー・バェラエッセ ンス
4 • 18	→ l~	麦ごはん 魚の磯辺揚げ レタス けんちん汁	牛乳(未満児) せんべい(未満児) スキムミルク きな粉蒸しパン	牛乳・白身魚・あおの り・鶏肉・木綿豆腐・脱 脂粉乳・きな粉・豆乳		えのきたけ・青ねぎ・干し	食塩・煮干しだし・濃口 しょうゆ・みりん
5 • 19	木	ロールパン チリコンカーン キャベツとコーンの豆乳スープ	牛乳(未満児) りんご(未満児) スキムミルク わかめごはん		ソース・植物油・精白米・	りんご・たまねぎ・にんじん・にんにく・ホールコン缶・ わ・にんにく・ホールコン缶・ キャベッ・パセリ	
6 • 20	\triangle	麦ごはん 魚の香味焼き トマト 切干しだいこんのみそ汁	牛乳(未満児) キウイフルーツ(未満児) スキムミルク フルーツョーグルト	牛乳・白身魚・油揚げ・ 塩わかめ・脱脂粉乳・ブ レーンヨーグ [*] ルト	精白米・押麦・三温糖・ ごま油		みりん・清酒・濃口しょ うゆ・煮干しだし・米み そ・麦みそ
7	土	親子うどん 固形ヨーグルト	牛乳(未満児) ウエハース(未満児) 牛乳 せんべい		ウエハース・干しうどん・植 物油・せんべい	たまねぎ・にんじん・青ね ぎ	煮干し昆布だし・食塩・ みりん・濃口しょうゆ
10 • 24	火	麦ごはん 鶏肉とかぼちゃのカレークリームシチュー オレンジサラダ	牛乳(未満児) もも缶(未満児) スキムミルク シリアルスコーン	豆乳		もも缶・かぼちゃ・たまねぎ・にんじん・セリー・キャベッ・きゅうり・みかん缶・パナリ・バナ・干しぶどう	
11 • 25	水	麦ごはん 豚肉となすの炒め物 さつまいものみそ汁	牛乳(未満児) パインアップル缶(未満児) スキムミルク なし ビスケット	牛乳・豚肉・厚揚げ・脱 脂粉乳	精白米・押麦・植物油・ 三温糖・さつまいも・ビ スケット	パイパアップル缶・なす・たまねぎ・ピーマン・赤ピーマン・ しょうが・にんじん・青ねぎ・なし	濃口しょうゆ・煮干しだ し・米みそ・麦みそ
12	木	麦ごはん 煮魚 のっぺい汁	牛乳(未満児) りんご(未満児) 豆乳 チーズボール	整豆乳・鶏卵・粉チーズ	さといも・片栗粉・小麦 粉・揚げ油	りんご・しょうが・さやい んげん・だいこん・にんじ ん・ごぼう・こんにゃく・ 生しいたけ・青ねぎ	清酒・煮干しだし・食
13 • 27	金	麦ごはん ^{清汁(白玉ふ・えのきたけ)(未満児)} 肉 じ やが 小松菜とちくわの炒め物	牛乳(未満児) オレンジ(未満児) 牛乳 きな粉よせ	牛乳・牛肉・竹輪・粉寒 天・きな粉・調整豆乳	じゃがいも・植物油・三		煮干しだし・食塩・濃口 しょうゆ・みりん
14 • 28	土	ツナとトマトのスパゲティ りんご	牛乳(未満児) チーズ (未満児) 牛乳 パイ	牛乳・プロセスチース゚・まぐ ろ油漬缶・あさり水煮缶			食塩・コンクメ・濃口しょう ゆ
16 •	月	麦ごはん 鶏肉とさといものうま煮 小松菜と豆腐の清汁		牛乳・鶏もも・木綿豆 腐・調整豆乳・脱脂粉 乳・鶏卵	精白米・押麦・さといも・植物油・三温糖・さつまいも・マーガリン	もも缶・にんじん・さやい んげん・乾しいたけ・こま つな	
	木	さつまいもごはん 魚のもみじ焼き のっぺい汁 ぶどうゼリー〜ヨーグルトソース添え〜	牛乳(未満児) せんべい(未満児) スキムミルク 米粉ココアケーキ			ん・ごぼう・生しいたけ・	食塩・清酒・米みそ・煮 干しだし・濃口しょう ゆ・ピュアココア・ベーキングパ ウダー

おたんじょうび きゅうしょく

こんげつのきゅうしょく

今月のメニュー紹介 「のっぺい汁」 (12・26日)

汁が粘って餅のようであることから"濃餅"と書きます。

のっぺい汁は全国各地に古くから伝わる郷土料理です。 名前の由来は諸説ありますが、共通していることは、 具だくさんで味噌を使わない清汁であることと、汁を 残さず食べる目的でとろみをつけることです。

鶏肉やにんじん、だいこんなどの野菜を煮て片栗粉などでとろみをつけているのが特徴で、

とろみがあることを意味する「ぬっぺい」が、なまって「のっぺい」となり"能平"や"野平"の字をあてたとも言われています。

