



2025年10月ランチメニュー幼児



今月の栄養量
エネルギー：575kcal
たんぱく質：21.0g
脂質：17.4g
食塩相当量：1.4g

旬の食材
・きのこ
・柿



「おぼけのてんぷら」作/絵：せなけいこ ポプラ社



農林水産省
官民協働プロジェクト

～「和ごはん」を
取り入れよう～
からだにやさしい
「和食」中心の食事を
提供しています。

たかがみねこども園

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
みらいの給食週間 10/20~10/24 <					



みらいの給食週間 10/20～10/24



20	21	22	23	24	25
●みらいのお肉	●地産地消	●海を大切に	●フェアトレード ●レインフォレスト・アライ アンス認証	●山・海・農地のつながり	
ごはん ヤンニョム風大豆ミート 小松菜のナムル わかめスープ 野菜ジュースゼリー きな粉せんべいとお茶	かやくごはん 鮭の西京焼き いんげんの和え物 麩とほうれん草のすまし汁 茶の葉おむすび お茶	ごはん ピーチシャークのオーロラソース 海藻サラダ 小松菜と豆腐のスープ すじ青のりじゃこマヨトースト 牛乳	担々麺 ブロッコリーの中巻和え 大学かぼちゃ バナナケーキ 牛乳	麦ごはん かなたくんのどやさ！魚フライ 白菜の塩麴和え 玉葱としめじの味噌汁 お米のジェラートとぱりんこ お茶	ひじきスパゲティ チーズ 貝だくさんスープ 雪の宿 牛乳

27	28	29	30	31
		☆ものがたりメニュー☆		☆ハロウィン☆
麦ごはん 豚肉の生姜炒め さつま芋サラダ かき玉汁 豆乳きな粉餅 牛乳	しそふりかけごはん 鶏肉の照り焼き ひじき煮 麩とわかめの味噌汁 お好み焼き お茶	ごはん めがねの天ぷら ブロッコリーのごま和え 玉葱と小松菜の味噌汁 ぶどうゼリー ハッピーターン・お茶	ごはん タンドリーチキン グリーンサラダ 豆腐とほうれん草のスープ フライドポテト 牛乳	ロールパン パンプキンシチュー コールスローサラダ 黄桃缶 かぼちゃプリン たべっこ動物・お茶

京都府京丹後市の
『てんとうむしばたけ』
からオーガニックの
とぼろが届きます！
10月の給食で
登場するよ！



2025年10月ランチメニュー乳児



今月の栄養量
エネルギー：450kcal
たんぱく質：15.8g
脂質：13.0g
食塩相当量：1.2g

旬の食材
・きのこ



「おぼけのてんぷら」 作/絵：せなけいこ ポプラ社



～「和ごはん」を
取り入れよう～
からだにやさしい
「和食」中心の食事を
提供しています。
農林水産省
官民協働プロジェクト

たかがみねこども園

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
みらいの給食週間 10/20~10/24 </					



みらいの給食週間 10/20～10/24



20	21	22	23	24	25
●みらいのお肉	●地産地消	●海を大切に	●フェアトレード ●レインフォレスト・アライ アンス認証	●山・海・農地のつながり	
ごはん ヤンニョム風大豆ミート 小松菜のナムル わかめスープ 野菜ジュースゼリー きな粉せんべいとお茶	かやくごはん 鮭の西京焼き いんげんの和え物 麩とほうれん草のすまし汁 茶の葉おむすび お茶	ごはん ピーチシャークのオーロラソース 海藻サラダ 小松菜と豆腐のスープ すじ青のりじゃこマヨトースト 牛乳	担々麺 ブロッコリーの中巻和え 大学かぼちゃ バナナケーキ 牛乳	麦ごはん かなたくんのどやさ！魚フライ 白菜の塩麴和え 玉葱としめじの味噌汁 お米のジェラートとぱりんこ お茶	ひじきスパゲティ チーズ 貝たくさんスープ 雪の宿 牛乳

27	28	29	30	31
		☆ものがたりメニュー☆		☆ハロウィン☆
麦ごはん 豚肉の生姜炒め さつま芋サラダ かき玉汁 豆乳きな粉餅 牛乳	しそふりかけごはん 鶏肉の照り焼き ひじき煮 麩とわかめの味噌汁 お好み焼き お茶	ごはん めがねの天ぷら ブロッコリーのごま和え 玉葱と小松菜の味噌汁 ぶどうゼリー ハッピーターン・お茶	ごはん タンドリーチキン グリーンサラダ 豆腐とほうれん草のスープ フライドポテト 牛乳	ロールパン パンプキンシチュー コールスローサラダ 黄桃缶 かぼちゃプリン たべっこ動物・お茶

京都府京丹後市の
『てんとうむしぱけ』
からオーガニックの
とぼろが届きます！
10月の給食で
登場するよ！