

11月 給食予定献立表

2024年度

都合により献立を変更する事があります。

| 日 | 曜日 | 朝のおやつ | 昼食 | | 3時のおやつ | 材 料 名 | | |
|----|----|----------------------|---------------------------------------------------------|--|-----------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | 幼児食 | | | 赤: 血や肉を作る | 緑: 体の調子を整える | 黄: 熱や力の元になる |
| 1 | 金 | 牛乳 ほうれん草 せんべい | 御飯 鶏の唐揚げ ブロッコリーのツナマヨ和え すまし汁(わかめ) フルーツ (キウイ) | | 牛乳 オレンジ寒天 | 鶏から揚げ(特選若鶏32g×28)・ツナ だしの素・牛乳 | キャベツ・人参・ブロッコリー・わかめ・玉ねぎ キウイ | ☆無洗米(5kg)国産・植物油 和風ドレッシング・マヨネーズ うす口しょうゆ・塩 ホトとほうれん草のおせんべい25g・寒天 オレンジジュース・上白糖 |
| 2 | 土 | 牛乳 ビスケット | チャーハン 春雨サラダ 中華スープ フルーツ(みかん缶) | | 牛乳 たべっこビスケット | ウインナー・鶏卵・ささみ・牛乳 | 人参・白ねぎ・きゅうり・玉ねぎ・わかめ | ☆無洗米(5kg)国産・なたね油・塩 うす口しょうゆ・春雨 青じそドレッシング・濃口しょうゆ 片栗粉・マンナビスケット たべっこペイビー |
| 5 | 火 | 牛乳 アンパンマン せんべい | 散らし寿司 豚肉とじゃが芋の煮物 味噌汁(冬瓜) | | 牛乳 ジャムクラッカーサン ド | 鮭フレーク・だし巻き・豚肉・だしの素 赤味噌・白味噌・牛乳 | 干し椎茸・人参・きゅうり・のり・冬瓜・ねぎ | ☆無洗米(5kg)国産・酢・上白糖・塩 濃口しょうゆ・じゃが芋・みりん ペイビーせんべい・全粒粉クッキー ブルーベリージャム |
| 6 | 水 | 牛乳 ウエハース | 御飯 かれの煮付け 添え(オクラの煮付け) ごぼうさらだ すまし汁(わかめ) | | 牛乳 バタークッキー | カレイ・だしの素・きな粉・牛乳 | しょうが・オクラ・ごぼう・人参・わかめ | ☆無洗米(5kg)国産・上白糖 濃口しょうゆ・マヨネーズ うす口しょうゆ・塩・おつゆ麩 マンナウエハース・バタークッキー |
| 7 | 木 | 牛乳 ふわせん | 御飯 豆腐ハンバーグ 添え(ブロッコリー&人参グラッセ) ひじき煮 すまし汁(茄子) | | 牛乳 コンソメポテト | 木綿豆腐・合挽きミンチ・鶏卵・牛乳 ちくわ・だしの素・コンソメ | 玉ねぎ・ブロッコリー・人参・ひじき・人参・なす ねぎ | ☆無洗米(5kg)国産・パン粉・塩 なたね油・サブラザ マーガリン(900g) 上白糖・濃口しょうゆ・うす口しょうゆ カルマ豆腐ふわせん発芽玄米(30g) シューストポテト |
| 8 | 金 | 牛乳 ビスケット | チキンライス テータポテト ブロッコリーのサラダ コンソスープ | | 牛乳 南瓜蒸しパン | コンソメ・鶏肉・ツナ・牛乳 | 玉ねぎ・ミックスベジタブル・ケチャップ ブロッコリー・人参・コンソメ・パセリ・かぼちゃ | ☆無洗米(5kg)国産・塩・なたね油 テースティテータ(10g×100)・植物油 和風ドレッシング・コンソスープ マンナビスケット 蒸しパンミックス(1.25kg) |
| 9 | 土 | 牛乳 むらさきいも せんべい | 御飯 豚肉の炒め物 大根の煮物 すまし汁(えのき) フルーツ(キウイ) | | 牛乳 サッポロポテト | 豚肉・揚げ・だしの素・牛乳 | 玉ねぎ・キャベツ・人参・大根・えのき・ねぎ・キウイ | ☆無洗米(5kg)国産・なたね油 焼肉のたれ・濃口しょうゆ・上白糖 みりん・うす口しょうゆ・塩 むらさきいものおせんべい(25g) 1オサッポロポテト |
| 11 | 月 | 牛乳 ほうれん草 せんべい | 醤油ラーメン 野菜コロッケ もやしナムル | | 牛乳 きなこ蒸しパン | 豚肉・牛乳・きな粉 | ほうれん草・ゆで卵・ねぎ・もやし・人参 | ラーメン(200g×5玉)冷凍 野菜コロッケ・植物油・とんかつソース 塩・うす口しょうゆ・ごま油・ごま ホトとほうれん草のおせんべい25g 蒸しパンミックス(1.25kg) |
| 12 | 火 | 牛乳 ビスケット | 御飯 鮭のクリーム煮 胡瓜のサラダ コンソスープ(椎茸) | | 牛乳 ジャムサンド | 鮭・牛乳・コンソメ | 人参・玉ねぎ・しめじ・インゲン・人参・きゅうり 椎茸・パセリ | ☆無洗米(5kg)国産・塩 クリームシチュルー 青じそドレッシング・うす口しょうゆ じゃが芋・マンナビスケット・食パン サンブラザ マーガリン(900g) いちごジャム |
| 13 | 水 | 牛乳 アンパンマン せんべい | 御飯 豚肉と大根の煮物 ほうれん草のごま和え 味噌汁(さつま芋) | | 牛乳 スティックパイ | 豚肉・だしの素・揚げ・赤味噌・白味噌・牛乳 | 大根・人参・揚げ・しょうが・ほうれん草・ねぎ | ☆無洗米(5kg)国産・濃口しょうゆ みりん・上白糖・ごま・さつま芋 ペイビーせんべい・パイシート グラニュー糖 |
| 14 | 木 | 牛乳 ウエハース | 御飯 めばるのパン粉焼き 添え(マッシュポテ) 炒り豆腐 味噌汁(もやし) | | 牛乳 うどんぎょうざ | めばる骨なし切身70g・鶏卵・牛乳 さつま揚げ・木綿豆腐・だしの素・赤味噌 白味噌・とろろ昆布・豚ミンチ | パセリ・人参・干し椎茸・グリーンピース・もやし・ねぎ にら・レモン果汁 | ☆無洗米(5kg)国産・塩・小麦粉・パン粉 濃口しょうゆ サンブラザ マーガリン(900g) 乾燥マッシュポテト(1kg)・なたね油 上白糖・みりん・マンナウエハース うどん・片栗粉・ごま油・うす口しょうゆ 酢 |

| 日 | 曜日 | 朝のおやつ | 昼食 | 3時のおやつ | 材 料 名 | | |
|----|----|----------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | 幼児食 | | 赤:血や肉を作る | 緑:体の調子を整える | 黄:熱や力の元になる |
| 15 | 金 | 牛乳 ふわせん | ミートスパゲティー ツナサラダ コンソメスープ(ベーコン) フルーツ(黄桃) | お茶 昆布おにぎり | 合挽きミンチ・ツナ・きな粉・コンソメ ベーコン・牛乳 | 玉ねぎ・人参・ケチャップ・バセリ・カリフラワー しめじ・黄桃缶・塩昆布 | ★ビーツスパゲティ(220g×5)・上白糖 なたね油・マヨネーズ・塩 うすろしよゆ カルマフふわせん発芽玄米入(30g) 麦茶(浸出液)・★無洗米(5kg)国産 |
| 16 | 土 | 牛乳 ビスケット | 御飯 鶏の照り焼き 添え(インゲンの和え物) 大根の煮物 すまし汁(茄子) | 牛乳 ココナッツサブレ | 鶏肉・ちくわ・だしの素・揚げ・牛乳 | インゲン・人参・大根・絹さや・なす | ★無洗米(5kg)国産・濃口しよゆ 上白糖・みりん・なたね油 うすろしよゆ・塩・マンナビスケット ココナッツサブレ |
| 18 | 月 | 牛乳 むらさきいも せんべい | 御飯 鱈のマヨ焼き 添え(オクラの煮つけ) 白菜の煮物 かき玉汁 | 牛乳 アスパラガスビスケット | さわら・だしの素・鶏卵・牛乳 | オクラ・白菜・椎茸・人参・ねぎ | ★無洗米(5kg)国産・塩・マヨネーズ なたね油・上白糖・濃口しよゆ・みりん うすろしよゆ・片栗粉 むらさきいものおせんべい(25g) アスパラガスビスケット |
| 19 | 火 | 牛乳 ほうれんそう せんべい | 他人丼 筍の煮物 味噌汁(豆腐) フルーツ(みかん缶) | 牛乳 マシュマロサンド | 豚肉・細切り蒲鉾・鶏卵・だしの素・赤味噌 白味噌・豆腐サイコロカット(1kg冷凍) | 玉ねぎ・人参・たけのこ・絹さや・ねぎ・みかん缶 | ★無洗米(5kg)国産・上白糖 濃口しよゆ・みりん・うすろしよゆ ホトとほうれん草のおせんべい25g マシュマロ・全粒粉クッキー |
| 20 | 水 | 牛乳 ビスケット | 御飯 さばのとろろかけ さつまいも甘煮 味噌汁(えのき) フルーツ(カクテル) | お茶 菜飯おにぎり | さば・だしの素・赤味噌・白味噌・揚げ・牛乳 | 青のり・干しぶどう・えのき・ねぎ フルーツセレクション缶・栗めしの素 | ★無洗米(5kg)国産・濃口しよゆ 上白糖・長芋とろろ(500g・冷凍) ふきロング・さつま芋・塩 マンナビスケット・麦茶(浸出液) |
| 21 | 木 | 牛乳 アンパンマン せんべい | きつねうどん 揚げなす 菜の花の胡麻味噌和え | 牛乳 ツナサンド | 揚げ・かまぼこ・だしの素・かつお節 | ねぎ・なす・人参・しょうが・菜の花・玉ねぎ | うどん・うすろしよゆ・濃口しよゆ 上白糖・みりん・塩・ごま ペビーせんべい・食パン・マヨネーズ |
| 22 | 金 | 牛乳 ウエハース | 豚肉の彩カレー ひじきサラダ フルーツヨーグルト | 牛乳 ふかし芋 | 豚肉・だしの素・きな粉・ヨーグルト 牛乳 | 玉ねぎ・●皮無かぼちゃ(直径10mm 1kg) パプリカ(黄)・アスパラ・人参・ひじき グリーンピース・黄桃缶 | ★無洗米(5kg)国産・なたね油 カレーの王子さま・濃口しよゆ マヨネーズ・上白糖・マンナウエハース さつま芋 |
| 25 | 月 | 牛乳 ふわせん | 御飯 鶏肉と里芋の吉野煮 カリフラワーのマヨネーズ和え 味噌汁(豆腐) | 牛乳 チヂミ | 鶏肉・だしの素・きな粉・赤味噌・白味噌 豆腐サイコロカット(1kg冷凍)・牛乳 | 人参・絹さや・カリフラワー・きゅうり・ねぎ・にら 玉ねぎ・レモン果汁 | ★無洗米(5kg)国産・里芋・片栗粉 上白糖・みりん・濃口しよゆ・塩 マヨネーズ カルマフふわせん発芽玄米入(30g) 小麦粉・ごま油・うすろしよゆ・酢 |
| 26 | 火 | 牛乳 ビスケット | 御飯 鱈のレモンソースかけ 添え(春菊の和え物) 茄子のそぼろ煮 味噌汁(さつま芋) | 牛乳 きな粉バナナ | さわら・合挽きミンチ・だしの素・赤味噌 白味噌・牛乳・きな粉 | レモン果汁・人参・なす・ねぎ・バナナ | ★無洗米(5kg)国産・塩 ザンフラガ マーガリン(900g)・なたね油 春菊・濃口しよゆ・みりん・上白糖 片栗粉・さつま芋・マンナビスケット |
| 27 | 水 | 牛乳 むらさきいも せんべい | 御飯 豚肉の生姜焼き 添え(人参の金平) オクラのおかかあえ すまし汁(白菜) | 牛乳 りんご寒天 | 豚肉・かつお節・だしの素・ちくわ・牛乳 | 玉ねぎ・しょうが・人参・インゲン・オクラ・白菜 ねぎ | ★無洗米(5kg)国産・濃口しよゆ 上白糖・みりん・なたね油・ごま油 うすろしよゆ・塩 むらさきいものおせんべい(25g)・寒天 アップルジュース |
| 28 | 木 | 牛乳 ほうれんそう せんべい | そぼろのガパオライス パンプキンサラダ 中華スープ(しめじ) | 牛乳 フルーチェ | 鶏ミンチ・牛乳 | 玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン ●皮無かぼちゃ(直径10mm 1kg・干しぶどう) しめじ・豆苗 | ★無洗米(5kg)国産・塩・植物油 濃口しよゆ・オイスターソース 上白糖・片栗粉・マヨネーズ うすろしよゆ ホトとほうれん草のおせんべい25g フルーチェ(イチゴ) |
| 29 | 金 | 牛乳 ビスケット | かき揚げうどん なすの煮物 白菜のポン酢和え | 牛乳 ホットケーキ | かまぼこ・豚肉・だしの素・牛乳 | ねぎ・なす・人参・白菜 | うどん・かき揚げ・植物油・上白糖 みりん・塩・うすろしよゆ 濃口しよゆ・ポン酢 マンナビスケット・ホットケーキ メープルシロップ |
| 30 | 土 | 牛乳 アンパンマン せんべい | 御飯 鶏肉のタルタルソース焼き 添え(ポイルブロッコリー) 大根の煮物 味噌汁(じゃが芋) | 牛乳 ももタルト | 鶏肉・ちくわ・だしの素・赤味噌・白味噌・牛乳 | ブロッコリー・大根・ねぎ | ★無洗米(5kg)国産・植物油 タルタルソース・塩・みりん・上白糖 濃口しよゆ・小巻麩・じゃが芋 ペビーせんべい お米de国産ももタルト(35g) |