


	13・27(月)			14・28(火)			1・15・29(水)			2・16・30(木)			17(金)			4・18(土)		
献立名	麻婆豆腐		中華スープ	鯖の塩焼き	おかか和え	みそ汁	鶏肉のごま焼き	煮浸し	すまし汁	パン	さつま芋サラダ	ポークビーンズ	鶏肉と大根の煮物		みそ汁	衣笠井		すまし汁
食材・調味料	木綿豆腐 豚ミンチ 玉ねぎ 人参 ニラ 土生姜 赤みそ 砂糖 しょうゆ 中華だし ごま油 片栗粉		春雨 チンゲン菜 えのき 中華だし しょうゆ	鯖 塩	白菜 もやし ブロッコリー かつお節 しょうゆ 砂糖	さつま芋 人参 みそ だし汁	鶏肉 すりごま マヨドレ しょうゆ 砂糖 レモン汁	水菜 油揚げ 人参 小松菜 しょうゆ みりん だし汁	大根 玉ねぎ 三つ葉 しょうゆ みりん だし汁 塩	ロールパン	さつま芋 ブロッコリー 卵 きゅうり 人参 マヨドレ	豚肉 人参 玉ねぎ 大豆 キャベツ ケチャップ トマト缶 コンソメ 砂糖	鶏肉 大根 人参 里芋 白菜 ねぎ 赤こんにゃく 干し椎茸 しょうゆ みりん 砂糖 だし汁		南瓜 玉ねぎ みそ だし汁	油揚げ 卵 ねぎ しょうゆ みりん 砂糖 だし汁		鶏肉 玉ねぎ 白菜 大根 人参 しょうゆ みりん だし汁 塩
										(14日)『秋の味覚弁当』 幼児さんのみ、お弁当で提供します。 ・栗風おにぎり(いりごま、しょうゆ) ・鯖の塩焼き ・おかか和え ・さつま芋の甘煮 ・みかん								
3時おやつ	牛乳 マロン ケーキ	小麦粉 砂糖 バター ベーキングパウダー 卵 牛乳 栗甘露煮		牛乳 果物 菓子	りんご せんべい	牛乳 きな粉の お麩ラスク	お麩 砂糖 きな粉 油		牛乳 干しエビと 塩昆布の おにぎり	米 干しエビ ねぎ 塩昆布 ごま油		牛乳 さつま芋 クッキー	さつま芋 バター 砂糖 小麦粉 黒ごま さつま芋パウダー		牛乳 ジャム サンド	食パン いちごジャム		

今月の行事

14日(火) お誕生会  
30日(木) 全園児お弁当の日

令和 5年 11月

献立表



秋は旬の食材が盛り沢山です！旬のものは、他のものに比べ、旨味も豊かで、栄養価も高くなります。お家でも、食材そのものの味を楽しんでみてください！！

【給食室より】

	6・20(月)			7・21(火)			8・22(水)			9(木)			10・24(金)			11・25(土)		
献立名	白身魚の煮付け	ごま酢和え	すまし汁	パン	マカロニとほうれん草のソテー	クリームシチュー	じゃが芋と切干大根の煮物	ひじき納豆	すまし汁	高野豆腐の照焼き	じゃこ和え	中華スープ	鮭のレモンしょうゆ焼き	大根とハムのマリネ	コンソメスープ	パン	ウインナー	ミネストローネ
食材・調味料	白身魚 生姜 しょうゆ みりん 砂糖 だし汁	キャベツ 人参 もやし すりごま しょうゆ 酢 砂糖	大根 玉ねぎ しょうゆ みりん だし汁 塩	ロールパン	マカロニ ほうれん草 ツナ コーン しょうゆ 砂糖 油	鶏肉 南瓜 玉ねぎ 人参 ブロッコリー しめじ シチュールウ 牛乳 コンソメ バター 小麦粉	切干大根 豚肉 じゃが芋 人参 グリーンピース 砂糖 しょうゆ みりん だし汁	ひじき 納豆 砂糖 しょうゆ	キャベツ 玉ねぎ ねぎ しょうゆ みりん だし汁 塩	高野豆腐 黒ごま しょうゆ 砂糖 みりん 片栗粉 だし汁	じゃこ 白菜 人参 大根 しょうゆ 砂糖	小松菜 玉ねぎ 中華だし しょうゆ	鮭 レモン果汁 しょうゆ みりん	大根 ハム 玉ねぎ きゅうり 人参 酢 砂糖 しょうゆ 油	ほうれん草 コーン コンソメ しょうゆ	チーズ クッペ	ウインナー	鶏肉 マカロニ じゃが芋 人参 玉ねぎ キャベツ いんげん コンソメ トマト缶
3時おやつ	牛乳 果物 菓子	バナナ クラッカー		牛乳 わかめ おにぎり	米 しらす干し 炊き込みわかめ		牛乳 ココア トースト	ロールパン ココア 砂糖 バター		牛乳 二色ゼリー	ぶどうジュース りんごジュース 砂糖 寒天		牛乳 バナナ ケーキ	バナナ 牛乳 卵 ホットケーキミックス 砂糖 バター		牛乳 鮭おにぎり	米 鮭フレーク	

0、1歳児は、毎日午前中に牛乳もしくは、お茶をのみます。

天候や仕入れの都合により、食材を通知なく変更する場合がありますがご了承下さい。

|

|

|

|

|