11月 給食献立表

認定こども園 文化保育園 園長 浅田祐起子 栄養士 林香里

日付	午前間食	昼食	主材料	午後間食			
1 (土)	牛乳	豚丼	豚肉、玉葱、人参、葱、醤油	牛乳			
	ハイハイン	澄まし汁	人参、白菜、ワカメ、醤油	市販菓子			
	☆	オレンシ゛		(小麦、乳)			
4 (火)	牛乳	レース゛ンハ゜ン	小麦、卵、乳	牛乳			
	ハ゛ナナ	澄まし汁	人参、豆腐、わかめ、醤油	大学芋			
		グラタン	鶏肉、玉葱、ブロッコリー、マカロニ、チーズ、シチューミックス(小麦、乳)	(薩摩芋、黒胡麻)			
		ひじきサラダ	ひじき、ツナ、胡瓜、枝豆、人参、コーン、練胡麻、醤油				
5 (水)	牛乳	スタミナ丼	豚肉、玉葱、キャベツ、人参、醤油、コンソメ(小麦)	牛乳			
	オレンシ゛	中華スープ	人参、二万、茄子	ぶどうゼリ-			
		ナムル	青梗菜、人参、もやし	(シュース、 セラチン)			
6 (木)	牛乳	焼きそば	中華麺(小麦)豚肉、玉葱、キャベツ、ピーマン、人参、焼きそばソース(小麦)	牛乳,			
誕生日	黄桃	ミニト゛ック☆	(小麦、卵殻粉、乳)	誕生日ケ-キ★			
メニュー		とうもろこし		(小麦、卵、乳、チョコスプレー)			
		彩りおかか和え	小松菜、人参、黄パプリカ、花鰹、醤油	※誕生日プレートにはアーモンドが			
		カルピスポンチ	カルピス☆(乳)バナナ、キウイ、黄桃	使用されています			
1/15 は文化保育園の秋祭りの日。秋祭りにちなんで、屋台風のメニューにしました。秋祭りはたくさんの農作物に恵まれたことを神様に感謝する							
日です。収穫する喜びや食べ物への感謝の気持ちを忘れずに、お祭り気分を味わいながら楽しく食べましょう。							
7 (金)	牛乳	ゆかりご飯、味噌汁	人参、薄揚げ、舞茸	牛乳			
	ク゛レ-プフ	平天の煮物	平天、玉葱、牛蒡、蓮根、人参、グリーンピース、醤油	ピザトースト(食パン(小麦)、			
	ルーツ	とり天	鶏肉、小麦粉	玉葱、ピーマン、パプリカ、チーズ)			
8 (土)	牛乳	ロ-ルパン	小麦、卵、乳	牛乳			
	ハイハイン	肉うどん	うどん、牛肉、玉葱、葱、しめじ、人参、醤油	市販菓子(小麦、乳)			
	☆	キウイ					
10 (月)	牛乳	メープ [°] ルスティックハ [°] ン	小麦、卵、乳	牛乳			
	ハ゛ナナ	澄まし汁	人参、豆腐、葱、醤油	寒天のわらび餅風			
		チリコンカン	豚ミンチ、玉葱、大豆、ケチャップ、ホールマト、コンソメ(小麦)	(黒糖、きな粉、ゼラチン)			
		黒胡麻サラダ	牛蒡、蓮根、パプリカ、ピーマン、ひじき、黒胡麻、練胡麻、醤油				
11 (火)	牛乳	わかめ御飯、味噌汁	人参、舞茸、小松菜	牛乳			
	キウイ	肉じゃが	豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、糸蒟蒻、三度豆、醤油	田舎パイ☆			
		赤魚の煮つけ	赤魚、醤油	(小麦、卵、乳、蜂蜜)			
12 (水)	牛乳	 - 白御飯、中華スープ	<u> </u>	牛乳,			
12 (7)(7)	オレンシ゛		ハラ、 = フ、パ゚ 豚肉、キャベツ、ピーマン、玉葱、人参、椎茸、赤味噌、長葱、オイスターソー	・・・・・			
	.,,	<u> </u>	ス(小麦)	(卵)			
		肉団子のケチャップ和え	(3	(917)			
13 (木)	牛乳	白御飯、味噌汁	人参、薄揚げ、わかめ	牛乳,			
	黄桃	いり豆腐	豆腐、豚肉、玉葱、人参、グリーンピース、醤油	きな粉ラスク			
		鶏の味噌焼き	鶏肉、白味噌	(麩、きな粉、マーカ・リン(乳))			
14 (金)	牛乳	カレーライス	│ │ 鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、シチュー mix(小麦、乳)、スキムミルク、コン	牛乳			
17 (32)	ナチレーフ°フ	NE NIV	婦内、しゃか子、玉恋、八多、ファコ	十九 梨			
	ル-ツ	味噌汁	グンスパスタン 人参、豆苗、大根	未 鉄強化ウェハ-ス☆			
	10 /	・ [*] パロノリー・ きのこサラダ	<<>、豆田、<<((小麦、卵殻粉)			
15 (土)	秋祭り	C 47 C 777	I WALST II . N. CONC. HUWAY A N	(1) :XX 10 10 X 10 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11			
10 (工/	1人示り						

日付	午前間食	昼食	主材料	午後間食
17 (月)	牛乳 バナナ	クォ-タホ [*] -ル 澄まし汁	小麦、卵、乳 人参、大根、わかめ、醤油	牛乳 人参マフィン
	/ / / /	足よしり ミートグラタン	八多、八低、わかめ、醤油 合挽きミンチ、茄子、玉葱、ホールトマト、ケチャップ、チーズ	八多マノイノ (小麦粉、豆腐、人参)
		マカロニサラダ゛	マ加二、胡瓜、人参、ツナ、練胡麻、醤油	
18 (火)	牛乳	白御飯、味噌汁	人参、薩摩芋、しめじ	牛乳
	キウイ	すき焼き風煮	牛肉、豆腐、糸蒟蒻、玉葱、白葱、白菜、水菜、醤油	豆乳もち
		鰆のあんかけ	鰆、醤油	(豆乳、きな粉)
19 (水)	牛乳	中華丼	豚肉、玉葱、キャベツ、筍水煮、青梗菜、人参、醤油	牛乳
	オレンシ゛	中華スープ	人参、二ラ、玉葱	カレーラスク(麩、マーカ・リン(乳)、
		春雨サラダ	春雨、人参、胡瓜、コーン、醤油	コンソメ(小麦))
20 (木)	牛乳	白御飯、味噌汁	人参、薄揚げ、舞茸	牛乳
	黄桃	すき昆布の煮物 鶏の葱ソ-ス	豚肉、昆布、糸蒟蒻、玉葱、人参、醤油 鶏肉、葱、醤油	キャロットセ゛リ- (シ゛ュ-ス、セ゛ラチン)
04 (=:	7.7		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
21 (金)	牛乳 グレープフ	カ゛パオ風ライス 滑まし汁	豚ミンチ、玉葱、人参、コーン、ピーマン、オイスターソース(小麦) 人参、豆腐、豆苗、醤油	サ乳 胡麻トースト
	クレ-フフ ル-ツ	冱ました 三色和え	へ多、豆腐、豆田、醤油 小松菜、もやし、人参、醤油	のMR^-^^ (食パン(小麦)、マ-ガリン
	10)		1 1 日本、 0 1 日、八多、四川	(乳)、練乳、練胡麻)
22 (土)	牛乳	スティックハ゜ン	小麦、卵、乳	牛乳
	ハイハイン	五目ラーメン	中華麺(小麦)、豚肉、玉葱、人参、青梗菜、もやし、醤油	市販菓子☆
	☆	オレンシ゛		(小麦、乳)
25 (火)	牛乳	レース゛ンハ゜ン	小麦、卵、乳	牛乳
	ハ゛ナナ	澄まし汁	人参、大根、葱、醤油	お好み焼き(小麦粉、キャ
		クリ-ム煮	│ 鶏肉、キャベツ、玉葱、スキムミルク、シチューミックス(小麦、乳)mix ベジタプ │ ル、ブロッコリー、コンソメ(小麦)	へ゛ツ、山芋、コーン、豆腐、 ッナ、ソース(小麦))
		インケンの胡麻和え	ル、プロツニッテ、コンファ(小麦) インケ゛ン、醤油	//、/ ⁻ ^(小友//
26 (水)	牛乳	あんかけラーメン	中華麺(小麦)、豚肉、人参、玉葱、青梗菜、もやし、蒲鉾、椎茸、	牛乳 柿
	キウイ		醤油	鉄強化ウェハ−ス☆
		中華サラダ	キャペツ、胡瓜、人参、ワカメ、醤油	(小麦、卵殼粉)
07 (1)	华丽	鶏のさっぱり煮	鶏肉、醤油	山面
27 (木)	牛乳 オレンシ゛	│ 五目寿司 │ 味噌汁	小松菜、蓮根、人参、ジャコ、醤油	牛乳 北海洋奈小書のロッフリプ
	オレノン	│ 味噌汁 │ 豆腐ハンバーグのおろしダレ	│ 人参、玉葱、豆苗 │ 豚ミンチ、高野豆腐、玉葱、人参、大根、醤油	北海道産小麦のワッフルプレー ン★(小麦、卵、乳)
20 (4)	4. 四			
28 (金)	牛乳 黄桃	わかめ御飯、味噌汁 厚揚げの肉豆腐	人参、舞茸、茄子 厚揚げ、豚肉、玉葱、人参、糸蒟蒻、三度豆、醤油	牛乳 オレンシ・セ・リー☆
	央170	序物リの内立例 西京焼き	序榜50、	カレンノ ピソ A
29 (土)	牛乳	4 井	牛肉、玉葱、葱、醤油	4乳
79 (工)	十千孔 ハイハイン	午升 澄まし汁	午內、玉忽、忽、醤油 人参、小松菜、玉葱、醤油	午孔 市販菓子☆
	☆	はなられ	ハシ、ココム木、上心、醤川	(小麦、乳)

- ・☆印は市販品を使用しています。★印はシャトレーゼの商品です。**太字**は新メニューです。
- ・竹輪、蒲鉾、平天、ウインナ-は通常、卵乳小麦不使用の商品を使用しています。
- ・午後間食に使用する市販菓子の原材料の詳細については、当園ホームページに掲載しています。
- ・週に 1 回ほど「噛む回数を増やす」献立を入れています(根菜類や海藻類など噛みごたえのある食材を使用することで、顎を鍛える、舌の筋肉の発達と舌を動かす操作性の発達を促します)。 栄養素別給与栄養量
- ・食材の入荷都合等により、内容を予告なく変更する場合があります。予めご了承下さい。

 エネルギー(kal)
 タンパク質(g)
 脂質(g)

 3歳児未満
 469
 20.6
 16

 3歳児以上
 523
 23.7
 17.8

・ちょう・ちゅう・ちゅう・しゅう マー・ちゅう・しゅう マー・ちゅう・しゅう