

# 2017年11月 給食献立表

乳児おやつ	主食	副食	( ) : 乳児のみ	午後おやつ	材 料	卵	乳	魚	胡麻
1 水	牛乳 クッキー	御飯	(スープ) 鶏の唐揚げ キャベツわかめ酢の物 果物	牛乳 ジャムサンド	米・えのき・パセリ・鶏肉・生姜 キャベツ・人参・もやし・わかめ/食パン・マーガリン・いちごジャム		○		
2 木	牛乳 南瓜	御飯	味噌汁 ★鮭の幽庵焼き ほうれん草の海苔佃煮和え 果物	ゼリー せんべい	米・じゃが芋・玉ねぎ・鮭・柚 ほうれん草・人参・もやし・海苔佃煮				
3 金	文化の日 ( 休 園 )								
4 土	牛乳 せんべい	きのこのピラフ 牛乳 果物		麦茶 クッキー・せんべい	米・鶏肉・人参・玉ねぎ・しめじ・えのき・パセリ 牛乳		○		
6 月	牛乳 ビスケット	御飯	スープ 鶏のねぎ塩豆腐 もやしハムドレッシング (果物)	牛乳 おからクッキー	米・大根・パセリ・豆腐・鶏肉・長ねぎ・えのき もやし・胡瓜・ハム・人参/おから・小麦粉・きな粉・豆乳・マーガリン		○		
7 火	牛乳 せんべい	パン	スープ かじきのマヨネーズ焼き フレンチサラダ (果物)	麦茶 おほかちーズおにぎり	米・南瓜・しめじ・かじき・玉ねぎ・マッシュルーム・マヨドレ キャベツ・胡瓜・人参/米・チーズ・かつお節	○	○		
8 水	牛乳 さつま芋	あんかけ焼きそば スープ 果物		牛乳 フライドポテト	中華蒸し麺・豚肉・玉ねぎ・人参・もやし・えのき・にら・キャベツ 高野豆腐・小ねぎ・しめじ/じゃが芋		○		
9 木	牛乳 クッキー	御飯	味噌汁 しらす入り厚焼玉子 野菜の塩昆布和え (果物)	牛乳 ワッフル	米・じゃが芋・三つ葉・しらす・赤ピーマン・長ねぎ・卵・木綿豆腐 キャベツ・胡瓜・塩昆布	○		○	
10 金	牛乳 クラッカー	御飯	★さつま汁 おほか和え 果物	牛乳 スティックパン	米・さつま芋・豚肉・豆腐・人参・大根・長ねぎ・舞茸・小松菜 キャベツ・しめじ・もやし・鰹節	○	○		
11 土	牛乳 せんべい	ポーク丼 牛乳 果物		麦茶 クッキー・せんべい	米・豚肉・えのき・玉ねぎ・人参・いんげん 牛乳		○		
13 月	牛乳 クッキー	御飯	スープ 豚肉の生姜焼き 和風サラダ (果物)	牛乳 抹茶ケーキ	米・大根・人参・豚肉・生姜・玉ねぎ・ピーマン キャベツ・胡瓜・蓮根・しらす/小麦粉・抹茶・卵・マーガリン	○	○		
14 火	牛乳 ビスケット	御飯	スープ 干草焼き 蓮根きんぴら 果物	牛乳 クロワッサン	米・もやし・小ねぎ・卵・豚肉・玉ねぎ・エリンギ・ピーマン 蓮根・人参・ちくわ		○	○	
15 水	牛乳 クラッカー	パン	★さつま芋のクリームシチュー スパゲティサラダ 果物	麦茶 ★栗おこわおにぎり	パン・鶏肉・人参・玉ねぎ・さつま芋・ブロッコリー スパゲティ・キャベツ・胡瓜・ハム・マヨドレ/米・もち米・栗	○	○		
16 木	牛乳 せんべい	御飯	スープ 厚揚げの中華煮 干草和え (果物)	牛乳 ハムチーズサンド	米・玉ねぎ・ほうれん草・厚揚げ・鶏肉・玉ねぎ・人参・しめじ・長ねぎ キャベツ・胡瓜・人参・もやし/食パン・チーズ・ハム		○		
17 金	牛乳 南瓜	御飯	スープ 麻婆春雨 切干大根の和え物 (果物)	牛乳 クリームドッグ	米・南瓜・パセリ・春雨・豚肉・長ねぎ・にら・エリンギ・人参・ニンニク・生姜 切干大根・胡瓜・人参	○	○		
18 土	牛乳 せんべい	あんかけ醤油ラーメン 牛乳 果物		麦茶 クッキー・せんべい	中華めん・豚肉・にら・人参・コーン 牛乳		○		
20 月	牛乳 ビスケット	御飯	味噌汁 高野豆腐の卵とじ ゆかり大根サラダ (果物)	牛乳 小豆パイ	米・さつま芋・えのき・高野豆腐・鶏肉・人参・玉ねぎ・いんげん・卵 胡瓜・大根・ゆかり/パイシート・小豆・生クリーム	○		○	
21 火	牛乳 南瓜	御飯	ワンタンスープ 中華和え 果物	牛乳 カップケーキ	米・ワンタンの皮・豚肉・玉ねぎ・人参・エリンギ・小ねぎ もやし・胡瓜・ハム・わかめ/ホットケーキミックス・豆乳		○		
22 水	牛乳 せんべい	ケチャップ ライス	スープ タンドリーチキン マカロニサラダ プチデザート(果物)	牛乳 カステラ	米・白菜・えのき・鶏肉・にんにく・玉ねぎ・豆乳ヨーグルト マカロニ・人参・胡瓜・マヨドレ	○	○		
23 木	勤 労 感 謝 の 日 ( 休 園 )								
24 金	牛乳 クッキー	御飯	味噌汁 ポークチャップ 人参と大根の炒め物(果物)	牛乳 黒蜜バナナ	米・キャベツ・わかめ・豚肉・エリンギ・玉ねぎ 大根・人参・小ねぎ/バナナ・きな粉・スキムミルク・黒糖		○		
25 土	牛乳 せんべい	ピビンバ 牛乳 果物		麦茶 クッキー・せんべい	米・豚肉・ほうれん草・もやし・人参・生姜・にんにく 牛乳		○		
27 月	牛乳 クッキー	御飯	味噌汁 鶏の照り焼き もやしのナムル 果物	牛乳 チーズ蒸しパン	米・鮭・長ねぎ・鶏肉・もやし・キャベツ・人参・小松菜 小麦粉・ベーキングパウダー・スキムミルク・牛乳・チーズ		○		
28 火	牛乳 せんべい	チキンピラフ スープ 果物		プリン せんべい	米・鶏肉・人参・玉ねぎ・いんげん・コーン キャベツ・高野豆腐・わかめ		○		
29 水	牛乳 ビスケット	御飯	味噌汁 かわいいの煮付け 春雨サラダ 果物	牛乳 ★さつま芋のハリネズミ	米・小松菜・大根・かわいい・生姜・春雨・胡瓜・キャベツ さつま芋・チョコチップ・マーガリン・豆乳クリーム・プレッツェル		○		
30 木	牛乳 クラッカー	★根菜カレー ツナサラダ 果物		牛乳 シュガーサンド	米・豚肉・蓮根・人参・玉ねぎ・大根・しめじ・豆乳 ツナ・胡瓜・キャベツ・コーン/食パン・マーガリン		○		

担当: 大友

◎都合により変更することもありますので、ご了承下さい。

◎★…旬の食材を使ったメニューです。

◎献立の見本は、乳児クラスは2歳児、幼児クラスは5歳児の量で展示しております。

◎○が付いている献立にはアレルギー原材料の卵(鶏卵)、乳・乳製品、青魚・鱈・赤魚、胡麻が含まれます。(上段昼食、下段おやつに対応)

◎材料内の/以降は、おやつのも材料表示です。

◎愛児園では、お砂糖には原則的に三温糖を使用しています。

◎0歳児(すみれ1組)は青魚の献立は鶏肉に代替しています。