

## 11月献立表



浜田ひかり保育所 担当 西村

				が変数	<b>刘</b> 恩	担当 西村
	A	火	水	木	金	土
	愛情べんとうの日	3 中文化的日 为 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	生生会 ごはん ピーフカレー 牛肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋 にんにく、生姜、カレールウ、油	プはん タイのきのこあんかけ タイ、しめじ、椎茸、ねぎ 出汁、塩、薄口醤油、酒 みりん、片栗粉	6 雑穀米ごはん <u>千キンカツ</u> 鶏肉、塩、こしょう、油、小麦粉 卵、パン粉、ウスターソース みりん、砂糖、醤油	7 <u>しめじご飯</u> 米、しめじ、人参 さつま揚げ、醤油 塩、酒
昼食		0.0	<b>れんこんの落とし揚げ</b> れんこん、コーン、人参 ねざ、小麦粉、白だし、油 ★ 野菜のピケルス きゅうり、紫玉ねざ、パブリカ	<u>キャベツと小松菜の</u> <u>ごき和え</u> キャベツ、小松菜、人参 ごま、醤油 <b>里芋のみど</b> 汁	スナップエンドウ添え ハワイアンサラダ キャベツ、きゅうり、パイン缶、油 コーン、人参、酢、塩、こしょう コーンスープ	<u>じゃが芋のみそ汁</u> じゃが芋、玉ねぎ、人参 ねぎ、出汁、みそ <b>バナナ</b>
おや	生乳 ココアクリームロールパン ロールパン、クリーム		酢、砂糖、レモン果汁 キウイフルーツ 生乳 スイートポテト さつま羊、砂糖、マーガリン	里芋、玉ねぎ、人参、ねぎ 出汁、みそ <b>牛乳</b> <b>りんごマフィン</b> りんご、砂糖、牛乳、卵、バター	玉ねぎ、クリームコーン、コンソメ ほうれん草、塩、薄口醤油、片栗粉 <b>お茶</b> <b>焼きどば</b> 麺、キャベツ、玉ねぎ、人参、豚肉	生乳 バタープレッド
う	ミルクココア		クリーム、卵、黒ゴマ	ホットケーキミックス粉	ピーマン、桜えび、油、ソース	
	9	10	11	12	13	14
	ごはん サワラのシソみと焼き サワラ、大葉、みそ みりん、砂糖、酒 ★ 九十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二	ビビンバ 米、牛肉、錦糸卵、ほうれん草 もやし、刻みのり、人参、砂糖 醤油、ごま油、塩、生姜	ごはん サバの味噌煮 サバ、みそ、砂糖、生姜 醤油、出汁、みりん、酒 キャベツとわかめの	雑穀米ご飯 鶏しゃが十ゲット 鶏ミンチ、じゃが芋、マヨネーズ 塩、こしょう、片栗粉、油 ケチャップ スナップエンドウ添え	ごはん おでん 大根、人参、こんにゃく、厚揚げ 鶏肉、さつま揚げ、うずら卵、竹輪 昆布、出汁、砂糖、塩、醤油、酒	親子柱 米、鶏肉、玉ねぎ、人参 かまぼこ、ねぎ、卵、出汁 みりん、砂糖、塩、醤油
昼食	<ul> <li>蓮根、きゅうり、人参、竹輪、ごまみりん、薄口醤油、マヨネーズ</li> <li>ユロコロスープ。</li> <li>大根、人参、じゃが芋、玉ねぎパセリ、コンソメ、塩、こしょう 薄口醤油</li> </ul>	★ きゅうりとわかめの <b>酢の物</b> きゅうり、塩わかめ、みかん缶 砂糖、塩、酢、薄口醤油 <b>豆乳みど汁</b> さつま芋、玉ねぎ、しめじ	<b>ナムル</b> キャベツ、塩わかめ、カニカマ ごま、塩、ごま油、薄口醤油 <b>ちょろけん:ナ</b> 大根、人参、豆腐、椎茸 ねぎ、出汁、塩、薄口醤油	<u>女工ッ&amp;エントワ添え</u> <u>ひじき煮</u> ひじき、人参、大豆水煮 インゲン、糸こんにゃく 油、砂糖、醤油、出汁 かぶのポトフ	プロッコリーサラダ ブロッコリー、コーン マヨネーズ、醤油 きのこのみと汁 推査しめじ、えのき、玉ねぎ	<b>根菜みど汁</b> 大根、ごぼう、人参 ねぎ、出汁、みそ <b>バナナ</b>
	<u>みかん</u> 生乳	ねぎ、出汁、みそ、豆乳	みりん、酒、片栗粉 <b>みかん</b> 生乳★きゅうりとハムの	かぶ、玉ねぎ、人参、ウインナー コンソメ、塩、こしょう	ねぎ、出汁、みそ	生乳
おやつ	<b>さつまフライドポテト</b> さつま芋、油、塩	タイプ リルト かき、コーンフレーク	サンドイッチ 食パン、きゅうり ハム、マヨネーズ	かぼちゃカナッペ かぼちゃ、クリーム、砂糖 クラッカー	★ 大根葉とじゃこのおにぎり 米、大根葉、ジャコ、鰹節 醤油、砂糖、ごま油	
	16 ************************************	17	18	19 ごはん	20	21 肉とぼろの混ぜご飯
	<b>わかめごはん</b> 米、炊き込みわかめ ホウボウのごま焼き ホウボウ、ごま みりん、醤油、砂糖	<b>麦ごはん 豚肉と野菜の マーマレード煮</b> 豚肉、玉ねぎ、人参、砂糖、醤油 マーマレード、片栗粉	ごけん 炒り豆腐 豆腐、豚ミンチ、人参 玉ねぎ、椎茸、ねぎ、卵 醤油、砂糖、塩、油、砂糖	バトウのフライ バトウ、塩、こしょう、油、小麦粉 卵、パン粉、ウスターソース みりん、砂糖、醤油	ごはん 鶏のから揚げ 鶏肉、醤油、酒、塩、生姜 にんにく、片栗粉、油 納豆和え	メ、鶏ミンチ、人参 醤油、生姜、砂糖、卵 グリンピース
昼食	ひじきの白和え 芽ひじき、人参、小松菜、白滝 ごま、コーン、豆腐、みそ、砂糖 もやしとニラのスープ ニラ、もやし、人参、鶏ガラ	<b>粉ふき芋添え</b> じゃがいも、塩、こしょう、パセリ キャベツの磯辺和え キャベツ、ほうれん草 人参、のり、醤油	キャベツのじゃこ和え キャベツ、ジャコ、人参 砂糖、醤油 とろろ昆布汁 かまぼこ、とろろ昆布	ポテトマカロニサラダ じゃが芋、マカロニ、きゅうり 人参、ハム、ゆで卵、塩 こしょう、マヨネーズ なめこのみど汁	納豆、ほうれん草、キャベツ 人参、鰹節、のり、醤油 <b>かぼちゃのみど汁</b> かぼちゃ、玉ねぎ、ねぎ 出汁、みそ	<b>さつま芋のみど汁</b> さつま芋、玉ねぎ、白菜 ねぎ、みそ、出汁
	塩、こしょう、薄口醤油 みかん	<b>豆腐とえのきのみぞ汁</b> 豆腐、えのき、ねぎ、出汁、みそ	ねぎ、出汁、塩、薄口醤油	なめこ、玉ねぎ、花麩 ねぎ、みそ、出汁	<u> </u>	<u> </u>
おやつ	生乳 焼き芋 さつま芋	<b> </b>	お茶 みたらし団子 絹豆腐、白玉粉 砂糖、醤油、片栗粉	生乳 黒糖蒸しパン ホットケーキミックス粉 甘納豆、牛乳、黒糖	生乳 コーンマヨトースト 食パン、コーン、玉ねぎ マヨネーズ	<u>牛乳</u> スナックパン
H	23	24	25	26 《 おとき 》	27	28
	S·OMO DONO ·8 事労感謝の日 P·OMO OOMO · O	炊き込みご飯 米、人参、油揚げ、ごぼう、塩 干椎茸、醤油、酒、だし昆布 さつま芋の	<b>雑穀米ごはん 豚大根</b> 豚肉、大根、人参、こんにゃく  椎茸、インゲン、みそ、醤油	ごはん <b>厚揚げと昆布の含め煮</b> 厚揚げ、昆布、人参、絹さや 醤油、砂糖、みりん、出汁	<u>ごはん</u> タイの塩焼き <sup>タイ、塩</sup> スナップえんどう添え	<b>負柱とひじきの 炊き込みご飯</b> <b>炊き込みご飯</b> 貝柱、芽ひじき、ごぼう 人参、油揚げ、グリンピース
昼食		クリームシチュー 鶏肉、人参、玉ねぎ、さつま芋 しめじ、コンソメ、塩,こしょう 小麦粉、バター、牛乳	砂糖、みりん、出汁、生姜 <b>小松菜のツナ和え</b> 小松菜、キャベツ、人参 ツナ、醤油	★ <b>柿谷ます</b> 柿、大根、酢、薄口醤油、砂糖、塩 <u>じゃが芋きんぴら</u> じゃが芋、人参、ピーマン、ごま	スナップえんどう <b>春雨サラダ</b> 春雨、人参、きゅうり みかん缶、ごま、油	だし昆布、酒、薄口醤油、塩 <b>豚汁</b> 豚肉、しめじ、ごぼう
		<b>7.ロッコリーのおかか和え</b> ブロッコリー、人参 鰹節、醤油 <b>小エビフライ</b>	<b>豆腐のすまし汁</b> とうふ、かまぼこ、ねぎ 出汁、塩、薄口醤油 <b>りんご</b>	油、砂糖、みりん、醤油 <b>春菊のみそ汁</b> えのき、春菊、みそ、出汁 ★ <u>たくあん</u> みかん	酢、砂糖、醤油、塩 <b>麩のみど汁</b> 麩、玉ねぎ、えのき ねぎ、みそ、出汁	大根、ねぎ、みそ、出汁 <u>バナナ</u>
おやつ		<b>お茶</b> <u>牛乳もち</u> 牛乳、片栗粉、砂糖、きな粉	<b>生乳</b> <b>焼き芋</b> さつま芋	生乳 豆腐ドーナツ 豆腐、砂糖、油 ホットケーキミックス粉	生乳 お好み焼き風 豚ミンチ、お好み焼き粉、卵 キャベツ、人参、ねぎ、桜えび 青のり、マヨネーズ、ソース	生乳 ミニクロワッサン
	30		かたや	月の誕生会の メニューは <b>ま みおちゃんの</b> リクエスト <b>カレーライス</b> 入れています		

- 土曜日のメニューを麺類からご飯に変更しています。
- ★印はよく噛めるようカミカミメニューとしています。行事、材料の都合により、献立を一部変更することがあります。

生乳 ウインナードック ロールパン、ウインナー、キャベツ 塩、こしょう、ケチャップ

おやつ