



給食だより 献立表



2024年11月

冬にむけて、寒さが増してきましたね。体調管理に気を付けて過ごしていきましょう。



日(曜)	献立名	主な食材名	おやつ	卵・落花生 カシューナッツ アレルギー対応食
1 (金)	ちゃんちゃん焼き 清汁 煮豆 ブロッコリー	鮭、キャベツ、もやし、葱 じゃが芋、薄揚げ、人参、ほうれん草 大豆、人参、薩摩揚げ	イチゴ蒸しパン (HKM、ジャム、牛乳)	
2 (土)	豚の生姜焼き 味噌汁 おかか和え トマト	豚肉、生姜 白菜、人参、玉葱、えのき キャベツ、人参、かつお節	メロンパン	ジャムサンド
4 (月)	振替休日			
5 (火)	魚の照り焼き 味噌汁 酢の物 ブロッコリー	鮭 豆腐、キャベツ、人参、ほうれん草 もやし、人参、胡瓜、カニカマ	小松菜ケーキ (HKM、小松菜、卵、パ ター、牛乳)	卵:卵除去
6 (水)	ソースマリネ スープ 春雨サラダ スティック胡瓜	豚肉、玉葱、レモン汁、ケチャップ 豆腐、人参、キャベツ、小松菜 春雨、人参、胡瓜、ハム、マヨネーズ	ケーキサレ (HKM、小松菜、コーン、ウインナー、油、牛 乳)	
7 (木)	鶏肉の味噌煮 すまし汁 胡麻和え 梨	鶏肉、牛蒡、大根、人参、いんげん、味噌 じゃが芋、人参、薄揚げ、ふ、ほうれん草 小松菜、もやし、人参、さつま揚げ、ごま	豆腐ドーナツ (HKM、豆腐、おから)	
8 (金)	おでん風煮 すまし汁/ブロッコリー 切干大根の梅マヨ和え	合挽肉、ひじき、生姜、パン粉、厚揚げ、人参、大根、竹輪、 こんにゃく 豆腐、わかめ、ふ、人参 切干大根、人参、胡瓜、ハム、梅干し、マヨネーズ	豆乳プリン+ウエハース (未) (豆乳、ゼラチン、みか ん)	卵:ウエハース→お 菓子
9 (土)	鶏の葱焼き 味噌汁 ゆかり和え スティック胡瓜	鶏肉、葱 大根、人参、薄揚げ、えのき キャベツ、人参、胡瓜、ゆかり	フランクパン	ジャムサンド
11 (月)	鮭のパン粉焼き めった汁 おかか和え トマト	鮭、パン粉、パセリ さつま芋、豚肉、玉葱、人参、ほうれん草 キャベツ、人参、かつお節	蒸しパン (HKM、牛乳、レーズン)	
12 (火)	豚肉のゆで南蛮 スープ 中華サラダ トマト	豚肉、玉葱、ピーマン、生姜 キャベツ、人参、えのき、わかめ もやし、人参、胡瓜、カニカマ、ごま油	ココアゼリー+お菓子 (牛乳、ココア、ゼラチン)	
13 (水)	鮭のザンギ 味噌汁 オーロラサラダ りんご	鮭、生姜、片栗粉 椎茸、玉葱、人参、豚肉、ほうれん草 ブロッコリー、ツナ、マヨ、ケチャップ	小倉クリームサンド (食パン、あんこ、生クリーム)	
14 (木)	豆腐のキッシュ スープ ツナポン和え トマト	豆腐、ツナ、玉葱、しめじ、卵、チーズ、牛乳 さつま芋、玉葱、豚肉、人参、小松菜 小松菜、えのき、わかめ、ツナ、しらす、ごま	りんごマフィン (HKM、りんご、卵、パ ター、牛乳)	卵:卵除去
15 (金)	お弁当の日			
16 (土)	くわ焼き 味噌汁 おかか和え スティック胡瓜	鶏肉、生姜、片栗粉 白菜、人参、玉葱、椎茸 キャベツ、人参、かつお節	メロンパン	ジャムサンド
18 (月)	味噌ステーキ スープ 春雨サラダ トマト	豚肉、味噌 キャベツ、玉葱、人参、小松菜 春雨、人参、胡瓜、ハム、マヨネーズ	マーメイド蒸しパン (HKM、牛乳、ジャム)	

日(曜)	献立名	主な食材名	おやつ	卵・落花生 カシューナッツ アレルギー対応食
19 (火)	巾着の卵煮 味噌汁 鶏ささみのしっとりサラダ りんご	寿司揚げ、卵、MIXベジタブル、ひじき、パン粉 切干大根、人参、玉葱、ふ、ほうれん草 キャベツ、人参、ささみ	手作り肉まん (HKM、牛乳、豚挽肉、玉葱、人参)	
20 (水)	油淋鶏 けんちん汁 胡麻和え トマト	鶏肉、葱、片栗粉 豆腐、大根、人参、牛蒡、豚肉、椎茸、里芋 もやし、小松菜、人参、さつま揚げ、ごま	南瓜サンド (食パン、南瓜、牛乳)	
21 (木)	香味おろし焼き 味噌汁 じゃが芋バター醤油炒め トマト	豚肉、玉葱、人参、生姜 切干大根、人参、玉葱、薄揚げ、椎茸 じゃが芋、ブロッコリー、バター、かつお節	ゆかりおにぎり (ごはん、ゆかり)	
22 (金)	炊き込みご飯 鮭のあんかけ めった汁/南瓜の煮物 れんこん唐揚げ/みかん	薄揚げ、人参、舞茸、椎茸、しめじ 鮭、えのき、オイスターソース 豚肉、さつま芋、玉葱、人参、大根、ほうれん草/南瓜 蓮根、片栗粉	巨峰ぶどうゼリー (巨峰カルピス、ぶどうゼリー素、ゼラチン)	
23 (土)	勤労感謝の日			
25 (月)	鮭の葱みそ焼き すまし汁 ひじきサラダ スティック胡瓜	鮭、葱、味噌 じゃが芋、牛蒡、人参、ふ、ほうれん草 ひじき、人参、胡瓜、しらす	豆腐パン (HKM、豆腐、コーン、ウインナー)	
26 (火)	生姜焼き 味噌汁 切干大根の煮物 トマト	豚肉、生姜 豆腐、もやし、人参、ほうれん草 切干大根、人参、干椎茸、薄揚げ、いんげん	バナナケーキ (HKM、バナナ、卵、パ ター、牛乳)	卵:卵除去
27 (水)	中華丼 スープ 中華ピクルス トマト	豚肉、白菜、人参、干椎茸、筍、片栗粉、ごま油 キャベツ、玉葱、人参、薄揚げ、小松菜 胡瓜、ごま油	フルーツゼリー+ウエ ハース (サイダー、みかん、パ ナナ、ゼラチン)	卵:ウエハース→お 菓子
28 (木)	魚の南蛮漬け スープ マカロニサラダ/ブロッコリー	白身魚、玉葱、人参、赤パプリカ、黄パプリカ、ごま油、小麦 粉 白菜、人参、薄揚げ、小松菜 マカロニ、人参、胡瓜、ハム、マヨネーズ	ココアケーキ+ポーロ (未) (HKM、ココア、卵、パ ター、牛乳)	卵:卵除去、ポーロ →お菓子変更
29 (金)	鶏肉の炒め物 味噌汁 ブロッコリーのおかか和え みかん	鶏肉、生姜、干椎茸、筍、ピーマン、人参、小麦粉 豆腐、人参、玉葱、薄揚げ、ほうれん草 ブロッコリー、人参、かつお節	ウインナー蒸しパン+チーズ(未) (HKM、ウインナー)	
30 (土)	マーメイド焼き すまし汁 酢の物 トマト	鶏肉、玉葱、ジャム 豆腐、人参、薄揚げ、わかめ もやし、人参、胡瓜、カニカマ	ジャムパン	ジャムサンド
卵乳使用食材一覧表		卵使用食品	ハム、ベーコン、中華麺、マヨネーズ、パン系、ウエハース、 ポーロ	
		乳製品使用食品	食パン、バター、カルピス、コーンポタージュ、 ハム、ベーコン、パン系、ウエハース、ポーロ	
<p>☆24日はうきうきランチです。☆主食に精白米と胚芽米をブレンドしたものを使っています。 ☆アレルギー対応食の記載がない場合は代替え食はなく、共通食です。 ☆(以)は以上児さんへの提供、(未)は未満児さんへの提供です。()の記載がないものは共通の提供です。 ☆急なメニューの変更もありますが、その都度、お知らせいたします。</p>				

