



# 令和5年 11月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熟や力となる	緑 体の調子を整える
13 27	月	ウエハース 牛乳	ロールパン・クリームシチュー フレンチサラダ・マスカッツゼリー	塩昆布おにぎり ほうじ茶	鶏肉・牛乳・ハム	ロールパン・じゃがいも・油 砂糖・米・ごま・ゼリーの素	玉ねぎ・人参・コーン・ブロッコリー キャベツ・きゅうり・塩昆布おにぎり
14 28	火	菓子 ほうじ茶	そぼろ丼・みそ汁(大根・大根の葉) 小松菜の和え物	チーズとごまのプレッツェル 牛乳	卵・鶏肉・チーズ 牛乳・みそ・カニ風味かまぼこ	米・強力粉 砂糖・ごま・ホットケーキミックス	小松菜・人参玉ねぎ 大根の葉
1 15 29	水	クラッカー 牛乳	カレーライス・豆サラダ バナナ	りんごフルーチェ ほうじ茶	鶏肉・あさり・牛乳 大豆	米・油・じゃがいも・砂糖 ごま・フルーチェ	玉ねぎ・人参・もやし 枝豆・バナナ
2 16 30	木	ポーロ ほうじ茶	ごはん・中華スープ(コーン・いんげん) 麻婆豆腐・春雨サラダ	ふかし芋 牛乳	豆腐・豚肉・みそ ハム・牛乳	米・油・砂糖・春雨 ごま油・さつまいも	長ねぎ・きくらげ・チンゲン菜 人参・コーン・いんげん
17	金	ビスケット ほうじ茶	わかめごはん・みそ汁(キャベツ・もやし) あじフライ・ほうれん草のおかか和え	バウムクーヘン 牛乳	あじフライ・かつお節 みそ・牛乳	米・砂糖・油 バウムクーヘン	ほうれん草・人参 キャベツ・もやし・わかめ
4 18	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(しめじ・玉ねぎ) メンチカツ・大根の酢の物	菓子 牛乳	メンチカツ・みそ 牛乳	米・油・砂糖	大根・きゅうり・人参 しめじ・玉ねぎ
6 20	月	クラッカー ほうじ茶	ごはん・みそ汁(ねぎ・おふ) 豚肉と野菜の煮物・チンゲン菜の和え物	ココア蒸しパン 牛乳	豚肉・みそ・卵 牛乳	米・砂糖・おふ・マーガリン ココア・ホットケーキミックス	白菜・人参・チンゲン菜 玉ねぎ・ねぎ・しめじ
7 21	火	チーズ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(豆腐・なめこ) 鶏肉のから揚げ・ツナサラダ	クッキー 牛乳	豆腐・鶏肉・みそ ツナ・牛乳・卵	米・油・砂糖 マーガリン・小麦粉	大根・きゅうり・人参 なめこ
8 22	水	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(油揚げ・里芋) ぶりの照り焼き・ポテトサラダ	カスタードどら焼き ほうじ茶	ぶり 油揚げ・みそ	米・じゃがいも カスタードどら焼き	きゅうり・人参 里芋
9	木	ビスケット ほうじ茶	ごはん・すまし汁(えのき・わかめ) 田舎風煮・ほうれん草ともやしのごま和え	ポン菓子 牛乳	鶏肉・さつま揚げ・牛乳	米・油・じゃがいも・砂糖 ごま・ポン菓子	人参・れんこん・ごぼう・きぬさや ほうれん草・えのき・わかめ・もやし
10 24	金	ウエハース 牛乳	野菜たっぷりかき玉そうめん ナゲット・花野菜サラダ	カレー風おにぎり ジョア/ほうじ茶	卵・鶏肉・チキンナゲット ジョア	そうめん・油・砂糖 米	小松菜・玉ねぎ・人参・しめじ ブロッコリー・カリフラワー・大根の葉
11 25	土	菓子 牛乳	ツナチャーハン・中華スープ(人参・きぬさや) 白菜ののり和え・しゅうまい	菓子 牛乳	ツナ・しゅうまい・卵 牛乳	米・砂糖	ミックスベジタブル・長ねぎ・のり 白菜・人参・きぬさや

クッキング  
保育  
(クッキー)  
11月21日  
すみれ組

\* 都合により、献立を変更する場合があります。  
\* 国内産の米を使用しています。

\* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。  
\* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。



☆今月の栄養価:1. 2歳児 エネルギー 502Kcal たんぱく質 19.4g 脂質 15.2g カルシウム 300mg 鉄 3.0g 塩分 1.5g  
☆今月の栄養価:3~5歳児 エネルギー 581Kcal たんぱく質 23.0g 脂質 18.3g カルシウム 299mg 鉄 2.6g 塩分 1.6g



★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。

## 令和 5年 11月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
1	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・キャベツサラダ	16	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 あじフライ・フロッコリーのマヨネーズ和え
2	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・白菜ののり和え	17	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 カレーコロッケ・もやしと青梗菜のごま和え
6	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・フロッコリーサラダ	20	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・グリーンサラダ
7	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・大根の中華和え	21	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 高野豆腐の卵とじ・青梗菜のお浸し
8	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・チンゲン菜のお浸し	22	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ エビの中華炒め・中華風サラダ
9	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 あじフライ・フロッコリーのマヨネーズ和え	24	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・いんげんのお浸し
10	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 さわらの照り焼き・ほうれん草のおかか和え	27	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 さわらの照り焼き・春雨ときゅうりの酢の物
13	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 さばの味噌マヨ焼き・白菜の和え物	28	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・キャベツサラダ
14	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 肉みそ野菜炒め・ホタテ風味フライ	29	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 千キンピカタ・コーンサラダ
15	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 煮魚・春雨ときゅうりの酢の物	30	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 豆腐野菜ハンバーグ・白菜と塩昆布和え

\* 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。  
 \* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。  
 \* 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をする場合があります。ご了承願います。