

令和6年 11月給食献立予定表

日付	曜日	おやつ(午前) ★0〜2歳児のみ 献立	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
11月25日	月	ビスケット ほうじ茶	御飯 豚肉と野菜の煮物 チンゲン菜の錦糸和え みそ汁	豚肉 錦糸卵 合わせみそ	白菜・人参・しめじ チンゲン菜・人参・玉ねぎ 長ねぎ	胚芽米 砂糖 花魁	濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料・和風だし 濃口醤油・和風だし 和風だし	ココア蒸しパン 牛乳	ココアパウダー・チョコチップ・ホットケーキミックス・無調整牛乳 鶏卵・砂糖・マーガリン(有塩) 無調整牛乳
12月26日	火	ポーロ ほうじ茶	御飯 鶏肉の唐揚げ ツナサラダ みそ汁	鶏肉・鶏卵 ツナフレーク 絹ごし豆腐・合わせみそ	大根・きゅうり・人参 なめこ	胚芽米 でん粉・小麦粉(薄力粉)・油 砂糖・油	濃口醤油・酒(料理用) 濃口醤油・食酢 和風だし	チーズトースト ほうじ茶	食パン・粉チーズ マヨネーズ ほうじ茶
13月27日	水	ウエハース 牛乳	御飯 ぶりの照り焼き ポテトサラダ みそ汁	ぶり 油揚げ・合わせみそ	きゅうり・人参	胚芽米 砂糖・油 じゃが芋・マヨネーズ 里芋	濃口醤油・みりん風調味料・酒(料理用) 和風だし	クッキー 牛乳	小麦粉(薄力粉)・マーガリン(有塩)・ベーキングパウダー 砂糖・鶏卵 無調整牛乳
14月28日	木	クラッカー 牛乳	ロールパン クリームシチュー フレンチサラダ マスカットゼリー	鶏肉・無調整牛乳 ハム	玉ねぎ・人参・コーン・ブロッコリー キャベツ・きゅうり・玉ねぎ	バターロールパン じゃが芋・油 砂糖・油 マスカットゼリーの素	シチューミックス(クリーム) 食酢・食塩	カレー風おにぎり ほうじ茶	胚芽米・人参・ツナフレーク マーガリン(有塩)・カレーパウダー・コンソメ ほうじ茶
1月15日 29日	金	菓子 ほうじ茶	そぼろ丼 小松菜の和え物 みそ汁	鶏卵・鶏肉 かに風味かまぼこ 合わせみそ	きぬさや 小松菜・玉ねぎ・人参 大根・大根の葉	胚芽米・砂糖・油 砂糖	濃口醤油・酒(料理用) 濃口醤油・和風だし(顆粒) 和風だし	ボン菓子 牛乳	ボン菓子 無調整牛乳
2月16日 30日	土	菓子 牛乳	御飯 鶏肉の味噌漬け焼き 大根の酢の物 すまし汁	鶏肉・合わせみそ	大根・きゅうり・人参 しめじ・玉ねぎ	胚芽米 砂糖・油 砂糖	濃口醤油・みりん風調味料・酒(料理用) 食酢・食塩 和風だし・うす口醤油	お菓子 牛乳	お菓子 無調整牛乳
18月	月	チーズ ほうじ茶	御飯 田舎風煮 ほうれん草ともやしのごま和え すまし汁	鶏肉・さつま揚げ	人参・れんこん・ごぼう・きぬさや ほうれん草・もやし・人参 えのきたけ・わかめ	胚芽米 油・じゃが芋・砂糖 砂糖・ごま	和風だし・濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 濃口醤油 和風だし・濃口醤油・食塩・酒(料理用)	カステラ 牛乳	カステラ 無調整牛乳
5月19日	火	ビスケット ほうじ茶	御飯 麻婆豆腐 春雨サラダ 中華スープ	豆腐・豚肉・合わせみそ ハム	長ねぎ・きくらげ チンゲン菜・人参 コーン・いんげん	胚芽米 砂糖・でん粉 春雨・砂糖・調合ごま油	長ねぎ・濃口醤油・中華だし 食酢・濃口醤油 中華だし	黒糖プレッツェル 牛乳	ホットケーキミックス・黒砂糖 強力粉・バター(有塩) 無調整牛乳
6月20日	水	菓子 ほうじ茶	カレーライス 豆サラダ 柿	豚肉・あさり 大豆	玉ねぎ・人参 もやし・枝豆・人参 柿	胚芽米・じゃが芋 砂糖・油	コンソメ・トマトケチャップ・カレールウ(甘口) 食酢・食塩	きなこマカロニ 牛乳	ツイストマカロニ・きな粉 砂糖 無調整牛乳
7月21日	木	クラッカー 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	鶏卵・鶏肉 チキンナゲット	小松菜・玉ねぎ・人参・しめじ ブロッコリー・カリフラワー・人参	そうめん(乾)・でん粉 油 砂糖・油	和風だし・つゆ トマトケチャップ 食酢・濃口醤油	塩昆布おにぎり ほうじ茶 ジョア	胚芽米・塩昆布 ごま ほうじ茶 乳酸菌飲料(マスカット)
8月22日	金	ウエハース 牛乳	わかめ御飯 野菜コロッケ ほうれん草のおかか和え みそ汁	系かつお 合わせみそ	ほうれん草・人参 キャベツ・もやし	胚芽米 野菜コロッケ・油・砂糖	トマトケチャップ・中濃ソース 濃口醤油・和風だし 和風だし	りんごブルーチェ ほうじ茶	ブルーチェ(りんご) 無調整牛乳 ほうじ茶
9月	土	菓子 牛乳	ツナチャーハン しゅうまい 白菜ののり和え 中華スープ	ツナフレーク 肉しゅうまい	ミックスベジタブル 白菜・人参・細切のり 人参・きぬさや	胚芽米 砂糖	長ねぎ・濃口醤油・中華だし・食塩 濃口醤油 濃口醤油 中華だし・食塩	お菓子 牛乳	お菓子 無調整牛乳

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

★食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

★国内産のお米を使用しています。

★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。

令和6年 11月延長夕食献立予定表

日付	曜日	おやつ(延長)	夕食	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
11月25日	月	ボン菓子 ほうじ茶	御飯 みそ汁 しゅうまい ほうれん草のソテー	合わせみそ 肉しゅうまい	白菜・玉ねぎ ほうれん草・人参・コーン	胚芽米 油	和風だし 濃口醤油 食塩
12月26日	火	ミニハートせんべい ほうじ茶	御飯 すまし汁 肉みそ豆腐 キャベツサラダ	豚肉・合わせみそ・木綿豆腐	大根の葉・人参 長ねぎ・人参 キャベツ・玉ねぎ・コーン	胚芽米 油・砂糖・でん粉 砂糖・油	和風だし・食塩・酒(料理用)・濃口醤油 濃口醤油・酒(料理用) 食酢・濃口醤油
13月27日	水	かぼちゃポーロ ほうじ茶	御飯 みそ汁 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ	合わせみそ 鶏肉	もやし ブロッコリー・人参・コーン	胚芽米 おつゆ麩 油 砂糖・油	和風だし 濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 食酢・濃口醤油
14月28日	木	星っこ ほうじ茶	御飯 すまし汁 さばの味噌焼き 大根のドレッシング和え	さば・合わせみそ	長ねぎ・えのきたけ 大根・人参・チンゲン菜	胚芽米 砂糖・油	和風だし・濃口醤油 酒(料理用)・みりん風調味料 食酢・濃口醤油
1月15日 29日	金	きな粉棒 ほうじ茶	御飯 中華スープ エビの中華炒め 中華風サラダ	えび	白菜・小松菜 玉ねぎ・人参・チンゲン菜・もやし 人参・チンゲン菜・きゅうり	胚芽米 調合ごま油 砂糖・調合ごま油	中華だし・食塩・こしょう 酒(料理用)・中華だし・食塩・濃口醤油 濃口醤油・食酢
18月	月	ボン菓子 ほうじ茶	御飯 中華スープ 小籠包 もやしの中華和え	ショーロンポー	いんげん・人参 もやし・人参・きゅうり	胚芽米 砂糖・調合ごま油	中華だし・食塩・こしょう 濃口醤油 濃口醤油・食酢
5月19日	火	ミニハートせんべい ほうじ茶	御飯 みそ汁 煮魚 白菜の和え物	合わせみそ 赤魚	玉ねぎ・人参 白菜・きゅうり・コーン	胚芽米 砂糖 砂糖	和風だし 食塩・濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 濃口醤油・和風だし
6月20日	水	かぼちゃポーロ ほうじ茶	御飯 みそ汁 肉野菜炒め チンゲン菜のおかか和え	合わせみそ 豚肉 糸かつお	ほうれん草・しめじ キャベツ・人参・玉ねぎ チンゲン菜・人参	胚芽米 油	和風だし 酒(料理用)・濃口醤油・食塩 濃口醤油・和風だし
7月21日	木	星っこ ほうじ茶	御飯 みそ汁 チキンソテー グリーンサラダ	合わせみそ 鶏肉	大根・わかめ キャベツ・きゅうり・ブロッコリー	胚芽米 油 砂糖・油	和風だし 濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 食酢・濃口醤油
8月22日	金	きな粉棒 ほうじ茶	御飯 みそ汁 鶏肉と根菜の煮物 コーンサラダ	合わせみそ 鶏肉	人参・玉ねぎ 人参・大根・いんげん ブロッコリー・コーン・人参・玉ねぎ	胚芽米 里芋・砂糖 砂糖・油	和風だし 和風だし・濃口醤油・酒(料理用)・食塩 食酢・濃口醤油

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

★食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

★国内産のお米を使用しています。

★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。