

## 11がつのこんだてひょう



202	4年11月					しろうま保育園
日	1 9			材	料名	
			黄	赤	緑	
曜	時間帯	献立	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他
01		ゼリー				ゼリー
金	ソースがかかりま	鮭のもみじ焼き	マヨネーズ、微細米粉、油	さけ	にんじん	酒、しょうゆ(うすくち)、パセリ粉、食塩
	す。もみじのような		マロニー、ごま油、きび砂糖		もやし、きゅうり、にんじん	酢、食塩
	きれいな色のソー		小麦粉	油揚げ	たまねぎ、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ	しょうゆ(うすくち)、かつおだし、食塩
金	スです。	牛乳 パンケーキ	ホットケーキ粉、メープルシロップ	牛乳		
05		牛乳	ハットケーキ材、メーフルシロック	十乳、卵、ハター		
火	午前おやつ	たまごボーロ		1.40		たまごボーロ
		いりどり	さといも、こんにゃく、油	鶏もも肉	にんじん、れんこん、ごぼう、干ししいたけ	
18	給 食	かぼちゃのチーズ焼き	オリーブ油		かぼちゃ、たまねぎ、コーン缶	
月	 午後おやつ	ニラ玉スープヨーグルト和え	   片栗粉   砂糖	卵 ヨーグルト(無糖)	えのきたけ、にら	しょうゆ(うすくち)、中華だしの素、食塩
06	柿が赤くなると医		竹夕 竹吉	4乳	ハナナ、みかん田、もも田	
	者が青くなるとい	· • =		1 40		ビスケット
	われるほどビタミ		じゃがいも、小麦粉、油	豚肉、バター、牛乳	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが	カレールウ、ケチャップ、しょうゆ、ソース、コンソメ、カレー粉
		はくさいのじゃこドレッシングあえ	ごま油、きび砂糖	しらす干し	はくさい、にんじん	酢、しょうゆ
20   水	栄養があります。	果物  お茶			かき	ナッ <del>パ,</del>
		小谷漬けおこわ(おにぎり)	*た米 *		小谷漬け	お茶 酒
07	小松菜の旬は冬		0.9/10.710	牛乳	7.4180	111
	です。寒さに強く	バナナ			バナナ	
		えのき入りハンバーグ	ごま油、片栗粉	豚ひき肉	えのきたけ	しょうゆ、本みりん、酒、食塩、白こしょう
01	が甘みが増したりします。カロテン、		マヨネーズ	チーズ 生揚げ、味噌	だいこん、きゅうり、にんじんキャベツ、たまねぎ、こまつな	
	カルシウム、鉄分			生物の、味噌    牛乳	イヤヘノ、たまねさ、こまつな	
//	が豊富です。	ジャムパン	食パン	1 40	ブルーベリージャム	
08		牛乳		牛乳		
金		せんべい	(20)			せんべい
	<b>*</b>	おでん かぼちゃのチリコンカーン	しらたき、きび砂糖	さつま揚げ、うずら卵、ちくわ豚ひき肉	たいこん、こんふ(煮物用) かぼちゃ、たまねぎ、トマト、にんにく	かつおだし汁、しょうゆ(うすくち)、酒、本みりん
25	*	果物		がいる内	りんご	コンノグ、良塩、口こしより
月		牛乳		牛乳	7,00	
		スノーボールクッキー	小麦粉、油、きび砂糖、粉糖			バニラエッセンス
	さつまいもはイモ		上 亜 火 キャドア小地	ヨーグルト(加糖)	ファノドノ たまわせ 1º 一つン	1 h = ++h 1 1 1 2 1
月月		高野豆腐のそぼろあん ブロッコリーのカレーマヨあえ		豚ひき肉、高野豆腐	にんじん、たまねぎ、ピーマン ブロッコリー、にんじん	カレー粉、食塩
26	まれています。体			木綿豆腐、味噌	なめこ、ねぎ	煮干し
	内に吸収される塩			牛乳	0. 2 = 7 . 2	7111
1.0	分を調整し便秘		さつまいも、きび砂糖	11.51	かんてん(粉)	
	の予防効果があります。			牛乳		カラッ・カー
	ます。	クラッカー	じゃがいも、油、片栗粉、きび砂糖	<b>雞キ、キ、肉</b>		クラッカー しょうゆ、酒、本みりん、食塩
27		はくさいのお浸し		かつお節	はくさい、にんじん	しょうゆ、かつおだし
水		コーンスープ		,	クリームコーン缶、たまねぎ	コンソメ、食塩、パセリ粉
1.0		二色ゼリー	砂糖		ぶどうジュース100%(27日オレ	ンジジュース100%)
	13日は献立検討会です。	牛乳  ビスケット		牛乳		ビスケット
///		たらのみそ照り焼き	  きび砂糖	たら、味噌	しょうが	みりん、酒
		キャベツのツナあえ	油	ツナ油漬	キャベツ、にんじん	酢、しょうゆ(うすくち)、食塩、こしょう
	きです。温かいス	ワンタンスープ	ワンタンの皮、ごま油	豚肉、なると	もやし、竹のこ、ねぎ、チンゲン菜、にんじん	
木		13日ジョア、クッキー 焼きだりご	白工於) >>W >+	ジョア		クッキー
99	う。 <b>季節の献立の日</b>	28日牛乳、焼きだんご	白玉だんご粉、油	牛乳、絹ごし豆腐 牛乳		甘納豆
		カルシウムせんべい		1 40		カルシウムせんべい
	ルームの栗をむ	栗おこわ	もち米、米	栗	こんぶ(だし用)	酒、食塩
		ヤーコンのきんぴら	ヤーコン、しらたき、ごま油、砂糖	ちくわ、白ごま	にんじん、れんこん	しょうゆ、本みりん
	きました。楽しみ にしていてくださ		ごま油	大組	みかん だいこん、ねぎ、にんじん、ごぼう	かつむだ
	にしていてくださ	ヨーグルト	- 4年	コーグルト(加糖)	1/CV · C/U、440、1/C/U/U/U、C159	N- 740/CU
29	. 0	牛乳		牛乳		
金	ું કું કું કું કું કું કું કું કું કું ક	ぽりぽり小魚				ぽりぽり小魚
	(3)	はんぺん入り卵焼き	マヨネーズ、きび砂糖	卵、はんぺん、とろけるチーズ		食塩、白こしょう
	(1)	納豆和え 吉野汁	  片栗粉	納豆、かつお節 木組豆腐 発むな肉 かまぼこ	キャベツ、にんじん、こまつな だいこん、にんじん、みつば	しよりがしょうな(うすくち) かつなだし 食塩
	- K.J.J.	牛乳	/ 1 不作)	十乳 (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語)	/CV で/ひ、(C/ひし/ひ、かつ/よ	レムノ・ア、ノファ、ソフノ、ル・フゃりにし、良塩
	_ /: 57-4 _	ごぼうチップス	片栗粉、油、きび砂糖	白ごま	ごぼう	しょうゆ、本みりん、食塩
	Mondey	14日(木)	誕生日会	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	はいりません	
					水筒のご用意をお願いします。	
		22日(金)	季節の献立の日	白ごはん	はいりません ~~~ ~~ .	to the total of

19日(火)給食担当者研修会のため給22日(金)季節の献立の日\*献立は変更になる場合があります

白ごはんはいりません

「これ」

「これ」