

2022年度

11月献立表

待鳳保育園

日	月 14・28	火 1・15・29	水 2・30	木 17	金 4・18	土 5・19
献立	カレーうどん 大根の甘酢和え	五目豆腐 はくさいのゴマかつおあえ	じゃがいものそぼろ煮 三食温野菜	お弁当の日	きのこのハヤシライス コールスローサラダ	やきそば わかめスープ
主食	うどん	ごはん	ごはん		ごはん	中華めん
材料	豚肉・玉ねぎ・人参 ねぎ・油あげ カレールウ しょうゆ・砂糖・みりん	豆腐・鶏肉 玉ねぎ・人参・ほうれん草 片栗粉 しょうゆ・砂糖	ひき肉・厚揚げ じゃがいも・玉ねぎ 人参・レタス しょうゆ・砂糖・オイスターソース		牛肉・さつまいも・玉ねぎ 人参・まいたけ・エリンギ しめじ・マッシュルーム コンソメ・ハヤシルウ	豚肉・玉ねぎ・人参 ピーマン・キャベツ あおさのり・かつおぶし やきそばソース
料	大根・人参 ちりめんじゃこ・ゴマ しょうゆ・砂糖・みりん・酢	はくさい・人参・油あげ ゴマ・かつおぶし しょうゆ・だし汁・みりん	キャベツ・きゅうり 人参・えのき茸・かつおぶし だし汁・しょうゆ・みりん		キャベツ・きゅうり・人参 玉子・コーン サラダ油・砂糖・酢・塩	わかめ・卵・ねぎ ガラスープ・にんにく
おやつ	パンキンパンケーキ・牛乳 かぼちゃ・玉子・砂糖 ホットケーキミックス・牛乳	おこわ うるち米・もち米 山菜・油あげ・しょうゆ	カレースティックパン・牛乳 パン・じゃがいも・カレールウ パン粉	ポンデケージョ・牛乳 ホットケーキミックス・白玉粉 チーズ・牛乳・油・塩	ヨーグルトケーキ・牛乳 ヨーグルト・砂糖・玉子 小麦粉・レーズン	黒みつきなこプリン 豆乳・ゼラチン 黒砂糖・きな粉
日	月 7・21	火 8・22	水 9	木 10・24	金 11・25	土 12・26
献立	豚肉のうま煮 春雨の酢のもの	松風焼き ひじきの煮物 すまし汁	鶏肉のトマト煮込み風 おからサラダ	さかなのフライ スパゲティサラダ コーンスープ	麻婆豆腐 切り干し大根のサラダ	親子丼 おかかあえ
主食	さつまいもごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん	ごはん
材料	豚肉・はくさい・玉ねぎ 人参・コーン・油あげ 片栗粉・しょうゆ・砂糖	鶏ひき肉・豆腐・ねぎ パン粉・卵・みそ・ごま・青のり しょうゆ・砂糖・酒	鶏肉・じゃがいも・にんにく 大根・人参・ピーマン・粉チーズ マッシュルーム・キャベツ コンソメ・ケチャップ・砂糖	魚・玉子・パン粉・小麦粉・サラダ油 スパゲティ・きゅうり・人参 ツナ缶・コーン・青じそドレッシング	ひき肉・豆腐 人参・しめじ・ニラ・にんにく 玉ねぎ・エリンギ ガラスープ・みそ・赤みそ	鶏肉・玉ねぎ・人参 しめじ・ねぎ・玉子 しょうゆ・砂糖
料	春雨・きゅうり・人参 かまぼこ・玉子・ごま しょうゆ・砂糖・みりん・酢 さつまいも	ひじき・水煮大豆・油あげ こんにやく(5・4・3・2歳児) 人参・しょうゆ・砂糖・みりん 大根・人参・かいわれ大根 しょうゆ・みりん	おから・きゅうり 玉ねぎ・ハム マヨネーズ	玉ねぎ・コーン缶 牛乳・パセリ・コンソメ	切り干し大根・ベーコン ねぎ・コーン・玉ねぎ マヨネーズ・しょうゆ	キャベツ かにかまぼこ きゅうり・人参 かつおぶし・しょうゆ
おやつ	くだもの せんべい	ころころどーなっつ・牛乳 ミックス粉・玉子・牛乳 サラダ油・砂糖	おにぎり・にぼし 鮭・ワカメ 海苔	やきいも・牛乳 さつまいも	チヂミ・牛乳 ニラ・ねぎ・ちりめんじゃこ・しょうゆ ツナ缶・小麦粉・片栗粉・玉子・酢	コーンチーズトースト・牛乳 パン・チーズ・コーン

※16(水)はお誕生日献立です

●カラフルちらしずし

米・えび(5・4・3・2・1歳児)
鮭・ほうれん草
桜でんぶ・卵・ちりめんじゃこ
ゴマ・酢・砂糖・塩

●小松菜と鶏肉のごま和え

小松菜・えのき・人参
鶏肉・ゴマ・しょうゆ・砂糖

●すまし汁

麩・わかめ・ねぎ・しょうゆ

●フルーツポンチ

※0歳児はえびの使用はありません

※こんにやくは5・4・3・2歳児への提供になります。

※だし汁は

昆布・煮干し・かつおぶしで
とっています

※調味料の表記について

砂糖⇒三温糖

しょうゆ⇒うすくちしょうゆ

上記以外はそれぞれ表記
しています

※材料・調理等の都合により

献立の一部が変更になる

場合があります

ご了承ください