

2019年度

11月献立表

待鳳保育園

日	月 11・25	火 12・26	水 13・27	木 14・28	金 1・15・29	土 2・16・30
献立	すき焼き風煮 大根の甘酢和え	五目豆腐 はくさいのゴマかつおあえ	じゃがいもと厚揚げの煮物 モヤシのゴマ酢あえ	白身魚のフライ おからサラダ コンソメスープ	麻婆豆腐 ナムル	五目そば 煮豆
主食	ごはん	ごはん	ごはん	パン	ごはん	中華めん
材料	牛肉・玉ねぎ・人参 ねぎ・糸こんにゃく・ふ 焼き豆腐 しょうゆ・砂糖 大根・人参 ちりめんじゃこ・ゴマ しょうゆ・砂糖・みりん・酢	豆腐・鶏肉 玉ねぎ・人参 片栗粉 しょうゆ・砂糖 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	牛肉・厚揚げ・玉ねぎ じゃがいも・人参・レタス しょうゆ・砂糖 オイスターソース モヤシ・きゅうり・人参 ちりめんじゃこ・ゴマ しょうゆ・砂糖・みりん・酢	白身魚・サラダ油 小麦粉・玉子・パン粉 おから・きゅうり・玉ねぎ・酢 ハム・マヨネーズ・塩 コーン・ワカメ・玉ねぎ・人参・コーン	豚ひき肉・豆腐 大根・人参・しめじ 玉ねぎ・エリンギ ガラスープ・みそ・赤みそ モヤシ・ニラ・人参 きゅうり・ハム・ゴマ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・みりん・酢	豚肉 玉ねぎ 人参 ねぎ キャベツ 玉子 ガラスープ・にんにく 煮豆
おやつ	大学イモ・牛乳 さつまいも サラダ油・砂糖	チーズトースト・牛乳 食パン・チーズ ハム・マヨネーズ	パンキンパンケーキ・牛乳 ホットケーキミックス 豆乳・砂糖・かぼちゃ	コーンフレークヨーグルト ヨーグルト・上白糖 コーンフレーク	あずきもちもち 白玉粉・あずき 豆乳・サラダ油	ゼリー
日	月 18	火 5・19	水 20	木 7	金 8・22	土 9
献立	豚肉のうま煮 春雨の酢のもの	からあげ 水菜のセサミサラダ 洋風みそ汁	ボルシチ スパゲティサラダ チーズ	焼魚 ひじきの煮物 みそ汁	根菜煮 切り干し大根のサラダ	スパゲティナポリタン パン
主食	ごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん	スパゲティ
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 春雨・きゅうり・人参 焼かまぼこ・玉子 しょうゆ・砂糖・みりん・酢	鶏肉・片栗粉・にんにく しょうゆ・砂糖・みりん・酒 水菜・リンゴ・ハム ゴマ・マヨネーズ 玉ねぎ・人参・ベーコン・みそ	牛肉・じゃがいも 大根・人参・ピーマン マッシュルーム コンソメ・ケチャップ スパゲティ・きゅうり・人参 ハム・コーン・キャベツ ほうれん草・マヨネーズ チーズ	鮭 ひじき・水煮大豆・油あげ 人参・こんにゃく しょうゆ・砂糖 さつまいも・玉ねぎ ねぎ・みそ	鶏肉・じゃがいも・れんこん 人参・こいも こんにゃく・ちくわ しょうゆ・砂糖 切り干し大根・ベーコン・玉ねぎ ねぎ・コーン・マヨネーズ	ウインナー 玉ねぎ マッシュルーム ピーマン ケチャップ・コンソメ パン
おやつ	リンゴ・ビスケット 牛乳	きなこマカロニ・牛乳 マカロニ きな粉・砂糖	おにぎり・にぼし 米・ツナ缶・マヨネーズ 海苔	チヂミ ニラ・ねぎ・ちりめんじゃこ ツナ缶・小麦粉・片栗粉	たまごサンド・牛乳 パン・玉子 マーガリン・マヨネーズ	くだもの

※6(水)は

おたんじょうび会です
●えびちらし
米・海老・鮭・ほうれん草・玉子
桜でんぶ・ちりめんじゃこ
ゴマ・酢・砂糖・塩

●サラダ

キャベツ・きゅうり・人参
ウインナー・マヨネーズ

●小松菜のすまし汁

小松菜・鶏肉・えのき草・人参
しょうゆ・みりん

●みたらしだんご(5・4・3・2歳児)

●イモだんごみたらし風(1・0歳児)

※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

※21(木)はお弁当の日です

●おやつ チヂミ