

2021年度

11月献立表

待鳳保育園

日	月 1・15・29	火 2・16・30	水 17	木 4・18	金 5	土 6・20
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	(おたんじょうび会) えびちらし 小松菜と鶏肉のごま和え すまし汁	白身魚のフライ おからサラダ コーンスープ	きのこのハヤシライス コールスローサラダ	焼きそば わかめスープ
主食	うどん	ごはん	えびちらし	パン	ごはん	中華めん
材料	牛肉・玉ねぎ・人参 ねぎ・油あげ カレールウ しょうゆ・砂糖・みりん 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・ほうれん草 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	米・海老・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・えのき・人参 鶏肉・ゴマ・しょうゆ・砂糖 麩・わかめ・ねぎ・しょうゆ	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 ハム・マヨネーズ 玉ねぎ・コーン缶 牛乳・パセリ・コンソメ	牛肉・さつまいも・玉ねぎ 人参・まいたけ・エリンギ しめじ コンソメ・ハヤシルウ キャベツ・きゅうり・人参 玉子・コーン サラダ油・砂糖・酢・塩	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 焼きそばソース わかめ・卵・ねぎ ガラスープ・にんにく
おやつ	ヨーグルトケーキ・牛乳 ヨーグルト・砂糖・卵 ホットケーキミックス・サラダ油	コーンチーズトースト・牛乳 パン・チーズ・コーン マヨネーズ	みたらしだんご	くだもの ウエハース	あずきクッキー・牛乳 小麦粉・ベーキングパウダー あずき缶・砂糖・サラダ油	黒みつきなこプリン
日	月 8・22	火 9	水 24	木 11・25	金 12・26	土 13・27
献立	豚肉のうま煮 春雨の酢のもの	鶏肉の松風焼き スパゲティサラダ コンソメスープ	ボルシチ 水菜のセサミサラダ チーズ	焼魚 ひじきの煮物 みそ汁	麻婆豆腐 切り干し大根のサラダ	中華丼 煮豆
主食	ごはん	ごはん	パン	さつまいもごはん	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 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	鶏ひき肉・豆腐・長ねぎ パン粉・卵・みそ・ごま・青のり しょうゆ・砂糖・酒 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 わかめ・玉ねぎ・人参・コンソメ	牛肉・じゃがいも・にんにく 大根・人参・ピーマン マッシュルーム・キャベツ コンソメ・ケチャップ・砂糖 水菜・りんご・ハム・ごま マヨネーズ チーズ	鮭 ひじき・水煮大豆・油あげ・こんにやく 人参・しょうゆ・砂糖・みりん 豆腐・玉ねぎ・ねぎ・みそ さつまいも	豚ひき肉・豆腐 人参・しめじ 玉ねぎ・エリンギ ガラスープ・みそ・赤みそ 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	豚肉・玉ねぎ・人参 白菜・もやし・チンゲン菜 たけのこ・しめじ・ごま油 ガラスープ・片栗粉・にんにく 煮豆
おやつ	パンキンパンケーキ・牛乳 かぼちゃ・小麦粉・玉子 牛乳・砂糖・サラダ油	フルーツポンチ バナナ・くだもの缶	おにぎり・にぼし 米・ひじき・ゆかり・ごま しょうゆ・みりん・砂糖	たまごサンド・牛乳 パン・玉子 塩・マヨネーズ	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・卵・酢	カレースティックパン

※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

※19(金)はお弁当の日です
●おやつ あずきクッキー・牛乳