様式F100

の記』 11月の献 立 表 受

017年11月 みどりの保育園(一般)

2017年	F11月				みど	りの保育園(一般)
日付 朝おやつ 献立名			材料名			おやつ
H 13	•		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	J.>-₩
01 水	胡瓜 スティック	ご飯 すまし汁(里芋・人参) 魚の梅みそ焼き いり鶏煮 フルーツ	胚芽米、さといも、油、 きび砂糖	タラ、ベーコン(乳含 む)、木綿豆腐、鶏もも 肉、みそ	りんご、たまねぎ、にんじん、れんこん、 たけのこ(水素田)、ごぼう、グリンピー ス、にち、うめ干し、万能ねぎ、干ししい たけ	お茶 ケチャップライス 豆腐のスープ
02 木	ゆで	八宝菜丼	胚芽米、小麦粉、きび 砂糖、片栗粉、油	豚肉、鶏ひき肉、豆乳、油揚 げ、バター、生クリーム、チー ズ、みそ、えび、みそ		牛乳 スコーン(チーズ) 大根スティック
04 ±	煮干し	インディアンスペゲッティ スープ(わかめ・ねぎ) フルーツ	スパグティー、胚芽米、 油	豚肉	オレンジ、トマト、たまねぎ、 ピーマン、はくさい、だいこ ん、ねぎ、にんじん、こんぶ、 わかめ	お茶 雑炊 こんぶ
06 月	こんぶ	ご飯 みそ汁(えのき・チンゲン菜) 豚肉のバーベキュー焼き はくさいのおかか和え フルーツ	さつまいも、胚芽米、き び砂糖、	牛乳、豚肉、みそ、バ ター、かつお節	かき、はくさい、チンゲ ンサイ、きゅうり、えのき たけ、りんご、にんじん	スイートポテト
07 火	人参 スティック	ご飯 みそ汁(かぼちゃ・玉葱) ぶり大根 白和え フルーツ	ほうれん草のパン、胚 芽米、じゃがいも、ご ま、きび砂糖	〇牛乳、ぶり、木綿豆 腐、みそ、	みかん、だいこん、こまつな、たまねぎ、 日本かばちゃ、にんじん、とうもろこし (帝親)、えのきたけ、〇にんじん、〇 まねぎ、〇かぶ、〇万能ねぎ、黒きくら げ	ほうれん草のパン ミルクスープ
08 水	ごぼう スティック	ご飯 スープ(大根・ベーコン) ひき肉とじゃが芋のチーズ焼き しょうゆフレンチサラダ フルーツ	胚芽米、じゃがいも、 米、パン粉、油	豚ひき肉、チーズ、鶏 もも肉、ちくわ(乳・卵な し)、ベーコン(乳含 む)、煮干し	やえんどう、干ししいたけ、焼 きのり	
09 木	ブロッコリー ごま和え	秋野菜カレー(れんこん) 和風サラダ 福神漬け フルーツ	胚芽米、蒸し切干しい も、コーンフレーク、小 麦粉、油、きび砂糖、 はちみつ	ヨーグルト(無糖)、豚肉、豆乳、みそ	かき、たまねぎ、キャベツ、み かん缶、きゅうり、れんこん、 にんじん、福神漬、なす、し めじ、コーン缶、しょうが、 に んにく、わかめ(乾)	ョーグルトシリアル 干し芋
10 金	粉ふき芋	ソフトフランスパン スープ(白菜・ウインナー) 魚のムニエル ほうれん草とコーンの炒め物 フルーツ	ソフトフランスパン、胚 芽米、小麦粉、きび砂 糖、オリーブ油、油、ご ま、ごま油	(乳含む)、みそ	ほうれんそう、りんご、 はくさい、きゅうり、しめ じ、コーン缶、にんじん	中華きゅうり
11 土	こんぶ	チャーハン(焼き豚) 豆腐とわかめのスープ フルーツ	胚芽米、食パン、油	牛乳、焼き豚、絹ごし 豆腐、みそ	ちごジャム、ねぎ、ピー マン、しいたけ、わかめ (乾)	ジャムサンド 人参スティック
13 月	煮干し	ほうとううどん 金時豆の甘煮 かぶの塩昆布あえ フルーツ	ゆでうどん、胚芽米、さ といも、き び砂糖、焼 ふ、ごま	豚肉、いんげんまめ (乾)、べにさけ、油揚 げ、みそ	りんご、日本かぼちゃ、か ぶ、しめじ、かぶ・葉、に んじん、万能ねぎ、ねぎ、 干ししいたけ、塩こんぶ	里芋と鮭のごはん すまし汁(お麩・人 参)
14 火	ゆで かぼちゃ	ご飯 みそ汁(玉葱・なめこ) 鯖の塩焼き れんこんのカレーきんぴら フルーツ	胚芽米、小麦粉、きび 砂糖、油	牛乳、さば、おから、 卵、みそ、豚ひき肉、 バター、スキムミルク	かき、れんこん、たまねぎ、なめこ(ゆで)、にん じん、赤ピーマン、こん ぶ	んおからドーナツ こんぶ
15 水 どんぐり 祭り	大根スティック	おにぎり(塩こんぶ) みそ汁(キャベッ・わかめ)(乳児のみ) 鶏の唐揚げ・ポテトサラダ ブロッコリーのごま和え フルーツ(みかん)	胚芽米、じゃがいも、マ カロニ、片栗粉、油、ご ま、マヨドレ、きび砂糖	鶏もも肉、牛乳、みそ、 かつお節	みかん、キャベツ、プロッ コリー、にんじん、ごぼう、 きゅうり、塩こんぶ、しょう が、にんにく、焼きのり、 わかめ(乾)	いそベマカロニ

幼児の給食と軽食の平均値です。(エネルギー563kcal・たんぱく質20.2g・脂質16.9g)











献 立 表



201	7年1	1	Ħ

2017 €		#1.4-2		材料名	The second second	おやつ
日付	朝おやつ	献立名	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	
16 木 野外 保育	ゆで さつま芋	八宝菜井 みそ汁(小松菜・油揚げ) かぼちゃのそぼろ煮 フルーツ	胚芽米、さといも、油、 きび砂糖	タラ、ベーコン(乳含 む)、木綿豆腐、鶏もも 肉、みそ	りんご、たまねぎ、にんじん、れんこん、	お茶 ケチャップライス 豆腐のスープ
17 金	胡瓜 スティック	ご飯 すまし汁(里芋・人参) 魚の梅みそ焼き いり発煮 フルーツ	胚芽米、小麦粉、きび 砂糖、片栗粉、油	豚肉、鶏ひき肉、豆乳、油揚げ、バター、生クリーム、チーズ、みそ、えび、みそ	かぼちゃ、ぶどう、だいこん、 こまつな、はくさい、キャベ ツ、にんじん、たまねぎ、ビー マン、たけのこ、干ししいた け、しょうが	牛乳 スコーン(チーズ) 大根スティック
18 土	煮干し	インディアンスペゲッティ スープ(わかめ・ねぎ) フルーツ	スパグティー、胚芽米、 油	豚肉	オレンジ、トマト、たまねぎ、 ピーマン、はくさい、だいこ ん、ねぎ、にんじん、こんぶ、 わかめ	お茶 雑炊 こんぶ
20 月	こんぶ	ご飯 みそ汁(えのき・チンゲン菜) 豚肉のバーベキュー焼き はくさいのおかか和え フルーツ	さつまいも、胚芽米、き び砂糖、	牛乳、豚肉、みそ、バ ター、かつお節	かき、はくさい、チンゲ ンサイ、きゅうり、えのき たけ、りんご、にんじん	スイートポテト
21 火	人参 スティック	ご飯 みそ汁(かぼちゃ・玉葱) ぶり大根 白和え フルーツ	ほうれん草のパン、胚 芽米、じゃがいも、ご ま、きび砂糖	〇牛乳、ぶり、木綿豆 腐、みそ、	みかん、だいこん、こまつな、たまねぎ、 日本かばちゃ、にんじん、とうもろこし (冷凍)、人のきたけ、〇にんじん、〇た まねぎ、〇かぶ、〇万能ねぎ、黒きくら げ	ほうれん草のパン ミルクスープ
22 水	ごぼう スティック	ご飯 スープ(大根・ベーコン) ひき肉とじゃが芋のチーズ焼き しょうゆフレンチ サラダ フルーツ	胚芽米、じゃがいも、 米、バン粉、油	豚ひき肉、チーズ、鶏 もも肉、ちくわ(乳・卵な し)、ベーコン(乳含 む)、煮干し	たやく、たんしん、こはり、さ やえんどう、干ししいたけ、焼 きのり	お茶 五目御飯 煮干し
24 金誕生会	粉ふき芋	麦ご飯 春雨スープ 鮭フライ 大根とホタテのサラダ フルーツ	胚芽米、くりの甘露煮、 小麦粉、きび砂糖、押 麦、マヨドレ、パン粉、 油、小麦粉、グラ ニュー糖、はるさめ	牛乳、べにさけ、卵、ほ たて貝柱水煮缶、生ク リーム、バター		牛乳 モンブランケーキ みかん
25 土	こんぶ	チャーハン(焼き豚) 豆腐とわかめのスープ フルーツ	胚芽米、食パン、油	牛乳、焼き豚、絹ごし 豆腐、みそ	みかん、にんじん、い ちごジャム、ねぎ、ピー マン、しいたけ、わかめ (乾)	牛乳 ジャムサンド 人参スティック
27 月	煮干し	ほうとううどん 金時豆の甘煮 かぶの塩昆布あえ フルーツ	ゆでうどん、胚芽米、さ といも、きび砂糖、焼 ふ、ごま	豚肉、いんげんまめ (乾)、べにさけ、油揚 げ、みそ	りんご、日本かぼちゃ、か ぶ、しめじ、かぶ・葉、に んじん、万能ねぎ、ねぎ、 干ししいたけ、塩こんぶ	里芋と鮭のごはん すまし汁(お麩・人 参)
28 火	ゆで かぼちゃ	ご飯 みそ汁(玉葱・なめこ) 鯖の塩焼き れんこんのカレーきんぴら フルーツ	胚芽米、小麦粉、きび 砂糖、油	卵、みそ、豚ひき肉、 バター、スキムミルク	かき、れんこん、たまね ぎ、なめこ(ゆで)、にん じん、赤ピーマン、こん ぶ	おからドーナツ こんぶ
29 水	大根 スティック	ご飯 みそ汁(じゃが芋・玉葱) 鶏肉のパン粉焼き(ゆかり) チーズサラダ フルーツ	生中華めん、胚芽米、 じゃがいも、パン粉、 油、きび砂糖、ごま油	鶏がらスープ、鶏もも 肉、豚ひき肉、チーズ、 豆みそ	しょうが	しょう油 ラーメン ごぼうスティック
30 木		秋野菜カレー(れんこん) 和風サラダ 福神漬け フルーツ	胚芽米、蒸し切干しい も、コーンフレーク、小 麦粉、油、きび砂糖、 はちみつ	ヨーグルト(無糖)、豚肉、豆乳、みそ	かき、たまねぎ、キャベツ、み かん缶、きゅうり、れんこん、 にんじん、福神濱、なす、し めじ、コーン缶、しょうが、に んにく、わかめ(乾)	お茶 ヨーグルトシリアル 干し芋

11月の果物は梨・りんご・柿・みかん等です。 16日(木)は野外保育になります。3~5才児クラスh、お弁当の用意をお願いします。 0~2才児クラスは、給食があります。

