

令和4年度



11月予定献立表



高野骨育園

| 日 曜 | 献 立 名 | 主な使用材料 | 乳 児 | | | 3時 おやつ |
|--------|--|---|--------|-----------|--------------------------|----------------------|
| | | | 主食 | 追加 | 10時 | |
| 1 火 | 鶏肉の香草パン粉焼き 添え野菜 煮湯し 里芋の和風サラダ | 鶏もも肉 ニンニク オリーブ油 粉チーズ 赤ピーマン バセリ パン粉 ブロッコリー 厚揚げ テンゲン菜 玉葱 人参 椿芽 醤油 里芋 ツナ 胡瓜 人参 かつお節 マヨネーズ | パン | 牛乳 昆布 | 100%ジュース 3以下せんべい | 大根チヂミ |
| 2 水 | 魚のチリソース和え 添え野菜 チャウダースープ 鮭の物 ブルーン | 白身魚 片栗粉 油 ニンニク 生姜 白葱 ケチャップ チリソース(3上) ごま油 キャベツ ジャガイモ ベーコン 玉葱 人参 マッシュルーム 水菜 シラス 鯛 鮭 胡瓜 大根 みかん缶 ごま ブルーン | 飯 | 菜 | 牛乳 ウエハース | フレンチトースト |
| 4 金 | 湯豆腐風 牛乳 | 豆腐 しらす 葱 ポン酢 牛乳 牛肉 ジャガイモ 玉葱 人参 糸こんにゃく 肉じゃが 水菜サラダ | パン | チーズ | フルーツ | みそ煮込み うどん |
| 5 土 | ちゃんめん フルーツ 牛乳 | 干中華めん 豚肉 平天 蒜餅 キャベツ コーン 人参 もやし 葱 コンソメ 鶏ガラ 煮干し 醤油 ごま油 バナナ 牛乳 | めん | | 乳酸菌飲料 アスパラビスクレ | せんべい |
| 7 月 | 鶏肉のマーマレード焼き 添え野菜 牛乳 大学南瓜 レンコンのたらこマヨ和え | 鶏もも肉 マーマレード 醤油 もやし 牛乳 南瓜 油 砂糖 醤油 ごま レンコン たらこ 胡瓜 人参 キャベツ マヨネーズ | 飯 | しらす | 牛乳 CAせんべい | 柿 |
| 8 火 | すごもり卵 ナポリタン たくあん和え | 卵 合挽きシソ キャベツ 玉葱 干バケティーベーコン 玉葱 しめじ トマト缶 ピーマン ケチャップ ソース コンソメ 刻たくあん 蒜餅 小松菜 白菜 人参 かつお節 | パン | 牛乳 干し芋 | 100%ジュース 秋の味覚 おにぎり | |
| ※ 9 水 | さつま汁 おにぎり 鮭の塩焼き 添え野菜 フルーツ | 豚肉 さつま芋 大根 人参 牛蒡 糸こんにゃく 玉葱 葱 みそ 米 ゆかり ウカ飯の素 鮭 レモン 酒 ブロッコリー みかん | 飯 | | ヨーグルト | モンブラン 3未)米粉タルト |
| 10 木 | トンカツ 添え野菜 | 豚ヒレ肉 小麦粉 卵 パン粉 油 キャベツ ひじき 大豆 ちくわ 人参 牛蒡 ひじきと大豆の炒め煮 春雨サラダ | めん | 野菜 | フルーツ | たこ焼き |
| 11 金 | 魚の西京焼き 添え野菜 きんぴら牛蒡 フレンチサラダ | 白身魚 生姜 白みそ みりん 醤油 もやし 牛蒡 鶏肉 人参 糸こんにゃく ピーマン ごま 醤油 キャベツ ハム ブロッコリー 胡瓜 コーン 赤ピーマン フレンチレッシング | 飯 | ゆかり | 牛乳 ウエハース | あんまん 2以上)米粉ケーキ |
| 12 土 | けんちゃんうどん フルーツ 牛乳 | 干めん 鶏肉 豆腐 ちくわ 大根 人参 牛蒡 里芋 葱 煮干し みりん 醤油 バナナ 牛乳 | めん | | 乳酸菌飲料 アスパラビスクレ | せんべい |
| 14 月 | 焼き魚のおろしだれ 添え野菜 ボトフ風煮 冷拌三糸 牛乳 | さんま おろしだれ 葱 もやし ウインナー ジャガイモ かぶ 人参 ブロッコリー コンソメ 春雨 ハム 卵 胡瓜 赤ピーマン ごま油 醋 砂糖 醤油 牛乳 | 飯 | ひじき | 牛乳 CAせんべい | りんごケーキ |
| 15 火 | 豚肉のマスター焼き 添え野菜 里芋のごまみそがらめ 海藻サラダ | 豚肉 マヨネーズ ソース 粒マスタート(3上) ブロッコリー 里芋 片栗粉 油 みそ みりん 砂糖 ごま 海藻ミックス タケ 大根 胡瓜 人参 コーン 青じそレッシング | パン | 牛乳 チーズ | 100%ジュース プリンアラモード | |
| 16 水 | マーポー豆腐 煮干しカリント ポパイサラダ | 豆腐 豚ミンチ肉 ニンニク 生姜 玉葱 人参 椿芽 タケ ごま油 みそ ケチャップ 煮干し 砂糖 ごま ほうれん草 ハム 卵 ジャガイモ キャベツ 赤ピーマン マヨネーズ | 飯 | きな粉 | フルーツ | ふかし芋 |
| ◎ 17 木 | 焼きそば 鶏肉の甘辛揚げ 添え野菜 | 干中華めん 豚肉 キャベツ 人参 ソース かつお粉 鶏もも肉 片栗粉 油 みりん 砂糖 醤油 ごま トマト ブロッコリー カリフラワー タケ コーン きゅうり 人参 マヨネーズ アップルジュース | めん | | ヨーグルト | いなり寿司 2以下)いなりおにぎり |
| 18 金 | 鮭のちゃんちゃん焼き レバー煮 すまし汁 コロコロサラダ | 鮭 キャベツ 玉葱 しめじ みそ みりん バター レバー 煮 豆腐 平天 元のき 人参 カム みつば 醤油 さつま芋 南瓜 りんご ハム チーズ 胡瓜 人参 マヨネーズ | パン | ブルーン | 牛乳 ウエハース | 片栗粉クッキー |
| 19 土 | チキンカレー フルーツ 牛乳 | 米 鶏肉 ニンニク ジャガイモ 玉葱 人参 ケリントースト トマト缶 ヨーグルト カレールウ バナナ 牛乳 | 飯 | | 乳酸菌飲料 アスパラビスクレ | せんべい |
| 21 月 | ハンバーグ 添え野菜 牛乳 たらこ人参 かみかみサラダ | 合挽き肉 卵 玉葱 豆腐 パン粉 ケチャップ キャベツ 牛乳 人参 さつま芋 たらこ ハニー 切干し大根 ハム 牛蒡 胡瓜 赤ピーマン コーン マヨネーズ ごま | パン | チーズ | 100%ジュース 小魚 ポンチ | ヨーグルト |
| 22 火 | さつま芋のキッシュ風 粒汁 ごま和え フルーツ | 卵 さつま芋 ベーコン 玉葱 しめじ ほうれん草 牛乳 生クリーム ミックスチーズ 鮭 油揚げ 白菜 牛蒡 大根 人参 椿芽 葱 みそ ごま 酒粕(もも以上) ブロッコリー キャベツ 胡瓜 蒜餅 ごま 甘夏缶 | 飯 | ワカメ | フルーツ | 栗のコロッケ |
| 24 木 | すき焼き風煮 ちくわチーズ ナムル | 牛肉 豆腐 鮭 玉葱 白菜 椿芽 糸こんにゃく 牛蒡 人参 葱 みりん 醤油 ちくわ チーズ ほうれん草 ハム もやし 胡瓜 赤ピーマン ごま ごま油 醋 醤油 | 飯 | ぶりかけ | ヨーグルト | レーズンサンド |
| 25 金 | 魚の幽庵焼き 添え野菜 ロールキャベツ カブサラダ | 鰯 ゆず 酒 みりん 醤油 もやし ロールキャベツ コンソメ ケチャップ かぶ ハム 大根 胡瓜 人参 コーン マヨネーズ | パン | 牛乳 | 牛乳 CAせんべい | ゼリー(せんべい 3未)ゼリー |
| 26 土 | 卵とうどん フルーツ 牛乳 | 干めん 卵 鶏肉 蒜餅 玉葱 椿芽 人参 みつば 煮干し みりん 醤油 バナナ 牛乳 | めん | | 乳酸菌飲料 アスパラビスクレ | せんべい |
| 28 月 | 魚のコーンマヨ焼き 添え野菜 ポークピーンズ 柚なます 牛乳 | 鮭 米粉 マヨネーズ コーン 粉チーズ バセリ もやし 豚肉 大豆 ジャガイモ 玉葱 人参 トマト缶 コンソメ ケチャップ 柚 大根 人参 胡瓜 ごま 醋 醤油 牛乳 | 飯 | 菜 | 100%ジュース ブルーン | フルーツサンド |
| 29 火 | きのこグラタン 昆布巻煮 納豆和え | 鶏肉 ベーコン マカロニ しめじ 椿芽 マッシュルーム 舞茸 えのき 小麦粉 バター 牛乳 ミックスチーズ 昆布巻 めんつゆ 納豆 蒜餅 小松菜 白菜 胡瓜 かつお節 醤油 | パン | 牛乳 | 牛乳 ウエハース | ホワイトボート |
| 30 水 | おでん風煮 おひたし フルーツ | 鶏肉 厚揚げ 牛蒡 大根 人参 ジャガイモ だし巻卵 めんつゆ ほうれん草 白菜 もやし ごま かつお節 醤油 バナナ | 飯 | ぶりかけ | ヨーグルト | 麸のコアラスク |

※ 9日(水)みんなで収穫したさつま芋を料理して、

各クラスでお芋パーティーをします。

◎ 17日(木)誕生日です。3歳以上児はお箸だけ用意してください。

④ 気温の変化に気をつけましょう ④

秋の深まりを感じる今日この頃、朝夕の冷え込みも増してきました。寒い日には、温かい食べ物で体を温めましょう！大根や牛蒡、人参などの根菜類には、体を温める働きがあります。煮物にすると多くとることができますので、しっかりと食べましょう♪

風邪をひかないように食事にも心がけて、元気にすごしましょう！

