

2024年度11月 献立表

すずらん 8日(金)  
 幼児クラス お弁当日 かなちゅうりっぷ 15日  
 カリッ希望の家こども園 (金)

日	11.25 (月)	12.26 (火)	13.27 (水)	14.28 (木)	1.15.29 (金)	2.16 (土)
昼食	ごはん すきやき煮 ♡ さつま芋のみそ汁	ごはん 白身魚の西京焼き 厚あげの中華炒め 大根のみそ汁	発芽玄米ごはん 鶏のからあげ キバゲつとカキ大根の ♡ 里芋のみそ汁	食パン 豚肉のガーリック炒め チース ♡ ロロケイト (フィナンシェ料理)	高野豆腐の キーマカレー ♡ カブのピクルス 小松菜の清汁	鶏けんちんうどん バナナ
材料	米 牛肉、ごぼう 白菜、菊菜 しいたけ、人参 糸こんにゃく 火炙豆腐 しょうゆ、みりん、三温糖 だし(削り節) さつま芋、油あげ みそ、みりん だし(昆布煮干し)	米 白身魚 白みそ、酒、みりん しょうゆ 厚あげ、人参 太もやし、ちんげん菜 しょうゆ、ごま油 大根、じゃが芋 わかめ みそ、みりん だし(昆布煮干し)	米、発芽玄米 鶏肉、塩こうじ 片くり粉、なたね油 キバゲつ、七干大根 ツナ、かいわれ大根 マヨネーズ、しょうゆ、塩 里芋 白ねぎ みそ、みりん だし(昆布削り節)	食パン または バケット 豚肉、キバゲつ こら、しめじ パプリカ、太もやし にんにく、しょうゆ、ごま油 三温糖、ごま油 スライスチース 魚、じゃが芋 玉ねぎ、ブロックリー 豆腐、バター 鶏ガラ、ローリエ 塩、コンスタート	米 高野豆腐、豚ミンチ 玉ねぎ、人参 ピーマン カレールー、ケチャップ ソース、スキムミルク なたね油 カブ、きゅうり 米酢、三温糖 小松菜、油あげ しょうゆ、塩、みりん だし(昆布削り節)	うどん 鶏肉 油あげ 大根、人参 小松菜 ちりめんじゃこ しょうゆ みりん だし(昆布削り節) バナナ
おやつ	かむ昆布 菓子 スキムミルク ココア 三温糖	ぶどうゼリー 牛乳 ぶどうジュース 粉寒天 三温糖	ナポリタン 牛乳 スパゲッティ 玉ねぎ、ウインナー ケチャップ、ソース	菜めし、牛乳 米、小松菜 ちりめんじゃこ かつお節 しょうゆ、みりん、ごま油	♡ リんご 菓子 牛乳	菓子
18 (月)	5.19 (火)	6.20 (水)	7.21 (木)	8.22 (金)	9.30 (土)	
昼食	ごはん 鶏の山椒焼 梅ひじき煮 かぼちのみそ汁	ごはん ふいわわ揚げ ほうれん草のごま和え ♡ 竹ばとゆり根の清汁	発芽玄米ごはん 魚青の塩こうじ焼き 白菜の煮びたし ♡ 長芋のみそ汁	ごはん 豚肉のみそ炒め ニラの清汁	♡ さつま芋ごはん ☆ チャプチェ キバゲつのみそ汁	みそラーメン バナナ
材料	米 鶏肉、にんにく しょうゆ、ごま油 ひじき、人参 レンコン、厚あげ こんにゃく、梅干し しょうゆ、みりん だし(削り節) かぼち、玉ねぎ みそ、みりん だし(昆布煮干し)	米、ちりめんじゃこ 木綿豆腐 鶏ミンチ、枝豆 しいたけ、青ねぎ 片くり粉、塩 しょうゆ、なたね油 ほうれん草、太もやし ちくわ、カリフラワー しょうゆ、三温糖、ごま油 ゆば、ゆり根、みそ、 しょうゆ、塩、みりん だし(昆布削り節)	米、発芽玄米 魚、塩こうじ、酒 白菜、水菜 太もやし、人参 油あげ しょうゆ、みりん だし(削り節) 長芋、わかめ 豆腐 みそ、みりん だし(昆布煮干し)	米 豚肉、鶏レバー キバゲつ、ピーマン パプリカ、玉ねぎ にんにく、生姜 赤みそ、しょうゆ、ごま油 三温糖、酒 なたね油 ニラ、えのき しょうゆ、塩、みりん だし(昆布削り節)	米、さつま芋、塩 韓国春雨 合挽きミンチ ほうれん草、人参 玉ねぎ、しいたけ しょうゆ、三温糖 ごま油 キバゲつ、豆苗 みそ、みりん だし(昆布煮干し)	中華めん 豚ミンチ キバゲつ 太もやし (ほうれん草 コーン ちりめんじゃこ みそ、しょうゆ 鶏ガラスープの素 バナナ
おやつ	マカロニきな粉 牛乳 マカロニ きな粉 三温糖	塩こうじチヂミ 牛乳 鶏ミンチ、玉ねぎ 人参 小麦粉、片くり粉 塩こうじ、ごま油	♡ さつま芋あやき 牛乳 さつま芋 豆腐、三温糖 バター、片くり粉	煮干し ばらごま、しらたひ 菓子 スキムミルク ココア さとう	♡ 柿 菓子 牛乳	菓子

☆: 多文化メニュー    ♡: 旬の食材    仕入の都合により献立が変更になる場合があります。    ご了承ください