

# 11月 給食献立表

日	曜	昼食	3時	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	金	五目ご飯(α米) けんちん汁 ごま焼肉 粉ふきいも フルーツ	麦茶 あみじゃが	油揚げ・木綿豆腐・淡色辛みそ 煮干し・かつお削り節・豚ばら	米・車糖・さといも・調合油・ごま じゃがいも・ポテトチップス	ごぼう・にんじん・乾しいたけ・さやえんどう
2	土	焼きそば 白菜とベーコンのスープ ヨーグルト フルーツ	牛乳 ゴマスティック	豚ばら・ベーコン・ヨーグルト 普通牛乳	中華めん・薄力粉・有塩バター・粉糖 ごま	にんじん・キャベツ・りょうとうもやし・ぶなしめじ 青ピーマン・あおのり・はくさい・たまねぎ・みかん
5	火	三色丼 千切り野菜のすまし汁 柿サラダ 寒天ゼリー	牛乳 ジャムサンド	豚ひき肉・鶏卵・かつお削り節 普通牛乳	米・車糖・調合油・車糖・食パン いちごジャム・有塩バター	にんじん・大根・えのきたけ・さやえんどう・粉寒天 ま昆布・かき・キャベツ・きゅうり・りんご飲料
6	水	ごはん みそ汁 鮭のもみじ焼き 大根のそぼろ煮 フルーツ	麦茶 肉うどん	煮干し・かつお削り節・淡色辛みそ しろさけ・豚ひき肉・豚ばら	米・さつまいも・マヨドレ・車糖 調合油・干しうどん・かたくり粉	たまねぎ・生わかめ・にんじん・大根 バナナ・根深ねぎ・ま昆布
7	木	きのこご飯 すまし汁 鶏から揚げネギソース 白菜のお浸し フルーツ	牛乳 五平もち	油揚げ・木綿豆腐・かつお削り節 鶏もも・普通牛乳・淡色辛みそ	米・車糖・かたくり粉・調合油・ごま油 ごま	ぶなしめじ・まいたけ・生わかめ・根深ねぎ・みかん はくさい・にんじん・きゅうり・もやし
8	金	ごはん えのきのスープ 和風ハンバーグ 野菜炒め フルーツ	牛乳 鬼まんじゅう	かつお削り節・豚ひき肉・普通牛乳 淡色辛みそ	米・パン粉・車糖・かたくり粉 ごま油・さつまいも・薄力粉・上新粉 車糖	えのきたけ・こねぎ・たまねぎ ほしひじき・りょうとうもやし・ぶなしめじ にら・にんじん・ｽｲｰﾄﾎﾝﾌﾞ缶詰・かき
9	土	ｽﾊﾞｲ ｸﾞﾗｲﾝﾄﾞｽ ﾀﾞ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ 蒸し野菜サラダ セリー	牛乳 きな粉パン	豚ひき肉・パルメザンチーズ ベーコン・普通牛乳・きな粉	ｽﾊﾞｲ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ 有塩バター・じゃがいも・ゼリー・ロ プロッコリー	たまねぎ・にんじん・トマト缶詰・キャベツ プロッコリー
11	月	ハヤシライス 白菜のスープ ちくわのシーザーサラダ フルーツ	麦茶 混ぜご飯おにぎり	豚ばら・焼き竹輪・パルメザンチーズ 油揚げ	米・調合油・マヨドレ・車糖・米 米・調合油・じゃがいも・ゼリー・米	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ・はくさい・ごぼう キャベツ・きゅうり・ｽｲｰﾄﾎﾝﾌﾞ缶詰・バナナ
12	火	ごはん すまし汁 カジキの甘辛だれ 野菜と油揚げのみそ炒め フルーツ	牛乳 豆乳クリームサンド	絹ごし豆腐・かつお削り節・めかじき 油揚げ・淡色辛みそ・普通牛乳・調製豆乳	米・かたくり粉・調合油・ごま・車糖 ごま油・食パン・車糖	たまねぎ・しょうが・プロッコリー・キャベツ にんじん・温州みかん
13	水	ごはん みそ汁 豚肉の生姜焼き 白菜のごま和え フルーツ	牛乳 黒糖蒸しケーキ	油揚げ・煮干し・かつお削り節 淡色辛みそ・豚ロース・普通牛乳・鶏卵	黒砂糖・なたね油・薄力粉	あおのり・焼きのり・生わかめ・たまねぎ・キャベツ こまつな・ま昆布・にんじん・ごぼう・ｽｲｰﾄﾎﾝﾌﾞ缶詰
14	木	ふりかけごはん すまし汁 ぶりの塩麹焼き 筑前煮 フルーツ	麦茶 みそラーメン	かつお削り節・ぶり・鶏もも・豚ばら 淡色辛みそ	米・ごま・車糖・米こうじ・ごま油 中華めん・有塩バター	乾しいたけ・れんこん・たけのこ・さやえんどう・にんじん カットわかめ・かぶ・かぶ・たまねぎ
15	金	茶飯おにぎり かぶのスープ ミートローフ マカロニサラダ	麦茶 スイーツポテト パイ	豚ひき肉・豆乳・ヨーグルト	米・パン粉・調合油・ﾌｻﾞ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ 車糖・マヨドレ・車糖・パイ皮	にんじん・ｽｲｰﾄﾎﾝﾌﾞ缶詰・きゅうり・りんご バナナ・みかん缶詰
16	土	ドライビーزند 野菜スープ ポテトサラダ セリー	牛乳 黒ゴマバターサンド	豚ひき肉・だいず・普通牛乳	さつまいも・有塩バター・グラニュー糖	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・きゅうり・寒天 トマト缶詰・しょうが・にんにく・キャベツ・りんご飲料
18	月	ごはん すまし汁 カレイの照り焼き おからの煮物 フルーツ	牛乳 きのこ スパゲッティ	かつお削り節・まがれい・おから 豚ロース・普通牛乳・ベーコン	米・じゃがいも・車糖・ごま油 ﾌｻﾞ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ ﾀ	生わかめ・こまつな・ま昆布・にんじん 乾しいたけ・根深ねぎ・さやえんどう りんご・えのきたけ・ぶなしめじ・たまねぎ・にんにく
19	火	☆ひきずり丼(愛知県の郷土料理) みそ汁 ほうれん草のじゃこ和え フルーツ	牛乳 きな粉クッキー	鶏もも・焼き豆腐・油揚げ・煮干し・しらす干し かつお削り節・淡色辛みそ・普通牛乳・きな粉	米・車糖・ごま油・薄力粉 有塩バター・ごま	根深ねぎ・はくさい・生しいたけ・たまねぎ・かき なめこ・ほうれんそう・ブラックマツタケもやし・にんじん
20	水	若布おにぎり 芋汁 豚肉のマーメレード焼き	麦茶 スイーツブール	淡色辛みそ・かつお削り節 豚かたロース・鶏卵	米・ごま・さつまいも・マーメレード 調合油・ローレルパン・有塩バター・車糖・薄力粉	わかめ・大根・にんじん・はくさい ぶなしめじ・キャベツ・きゅうり・塩昆布・温州みかん
21	木	きゅうり すまし汁 たららの甘酢あん ☆肉かぼちゃ フルーツヨーグルト	麦茶 ゆかりチーズ おにぎり	煮しかまぼこ・かつお削り節・まだら 豚かたロース・ヨーグルト・プロセステーズ	米・薄力粉・調合油・車糖・かたくり粉 車糖	はくさい・ま昆布・西洋かぼちゃ・たまねぎ さやえんどう・りんご・バナナ・みかん缶詰・うめ
22	金	ごはん すまし汁 鶏肉のみそ焼き 白菜と竹輪のごま酢あえ 金時豆の甘煮 フルーツ	牛乳 ハッシュドポテト	かつお削り節・鶏もも・淡色辛みそ 焼き竹輪・うずら豆・普通牛乳	米・車糖・ごま・じゃがいも・かたくり粉 調合油	大根・えのきたけ・にんじん・ま昆布 はくさい・りんご
25	月	里芋のカレー 豆腐スープ キャベツとコーンのサラダ フルーツ	牛乳 カリントースト	豚もも・普通牛乳・木綿豆腐	米・さといも・調合油・薄力粉・車糖 食パン・黒砂糖・有塩バター	たまねぎ・にんじん・トマト・にんにく・キャベツ しょうが・りんご・生わかめ・根深ねぎ・きゅうり バナナ・ｽｲｰﾄﾎﾝﾌﾞ缶詰
26	火	ごはん 豚汁 サバの生姜焼き 高野豆腐と野菜煮 フルーツ	麦茶 おかかおにぎり	豚かたロース・生揚げ・淡色辛みそ 煮干し・かつお削り節・まさば・凍り豆腐	米・車糖・じゃがいも	大根・ごぼう・にんじん・ぶなしめじ はくさい・葉ねぎ・しょうが・さやえんどう・かき
27	水	ごはん 沢煮鯛 おろしハンバーグ チンゲン菜の炒め物 寒天ゼリー	牛乳 いそべじゃがもち	かつお削り節・豚ひき肉・普通牛乳 ロースハム	米・パン粉・車糖・ごま油・車糖 じゃがいも・かたくり粉	たけのこ・ごぼう・にんじん・生しいたけ・ぶどう飲料・寒天 ほうれんそう・ま昆布・たまねぎ・エリンギ・にんにく 生しいたけ・大根・チンゲンサイ・はくさい・焼きのり
28	木	じゃこのチャーハン 若布スープ 春巻き キャベツとツナの甘酢和え フルーツ	麦茶 マロンケーキ	しらす干し・絹ごし豆腐・豚ひき肉 まぐろ缶詰・鶏卵	米・ごま油・普通はるさめ・車糖 春巻きの皮・調合油・有塩バター 薄力粉・日本ぐり	根深ねぎ・生わかめ・にんじん りょうとうもやし・たけのこ水蒸し たけのこ・キャベツ・温州みかん
29	金	ミルクロール ジュリエンスープ 鮭とポテトのグラタン	麦茶 温そうめん	しろさけ・普通牛乳・プロセステーズ 豚かた・かつお削り節	ロールパン・じゃがいも・調合油 有塩バター・薄力粉・パン粉・車糖 そうめん・ひやむぎ	たまねぎ・にんじん・プロッコリー 温州みかん・根深ねぎ・ま昆布 さやえんどう
30	土	中華丼 キャベツスープ 春雨サラダ ヨーグルト	牛乳 ウインナードック	豚かたロース・ヨーグルト・普通牛乳 調製豆乳・ウインナー	米・ごま油・車糖・かたくり粉 普通はるさめ・ごま・粉揚げ粉・調合油	たまねぎ・にんじん・生しいたけ・はくさい しょうが・キャベツ・きゅうり

## ☆今月のおすすめメニュー☆

21日(木)「肉かぼちゃ」

かぼちゃが苦手な子どももお肉と一緒に煮ることで  
食べやすい煮物になっています。

給食だよりに作り方が載っています。ご覧ください。

## ～今月の予定～

1日(金)：引き渡し訓練・災害食(α米)の試食。

13日(金)：幼児園外保育(幼児クラスお弁当持参)

献立表の昼食はもも組 すみれ組 ちゅうりっぷ組のメニューです。

20日(水)：「みのり会」子どもたちと芋汁・おにぎりを作ります。

28日(木)：誕生日会

## 今月の平均給与量

	エネルギー	タンパク質	脂質
3歳以上児	563kcal	21.2g	18.5g
3歳未満児	450kcal	17.0g	14.8g

## ☆今月の郷土料理☆

19日(火)「ひきずり丼」(愛知県)

「ひきずり」は名古屋の方言で「すきやき」のことを言います。 鶏肉を使ったすき焼き丼です。

