

2024年 11月 献立表

日付	献立名	材料	主食	フルーツ	おやつ
11 25 月	鰯の幽庵焼き さつまいもと大豆のごまがらめ 和風サラダ しめじとわかめのみそ汁	鰯、しょうゆ、酒、みりん、ゆず果汁 さつまいも、大豆、上白糖、しょうゆ、みりん、ごま 大根、にんじん、きゅうり、酢、しょうゆ、上白糖、オリーブ油 しめじ、わかめ、ねぎ、みそ、だし	ごはん	りんご	牛乳 ☆ピザ風クラッカー クラッカー、ケチャップ、チーズ
12 26 火	肉団子の甘酢あんかけ じゃがいものきんぴら 水菜ともやしの和え物 油揚げと小松菜のみそ汁	豚ひき肉、玉ねぎ、卵、木綿豆腐、塩、パン粉、牛乳、上白糖、酢、しょうゆ、片栗粉 じゃがいも、人参、ピーマン、上白糖、しょうゆ、酒、みりん 水菜、もやし、ツナ、しょうゆ、みりん 油揚げ、小松菜、玉ねぎ、みそ、だし	ごはん	かき	牛乳 ☆おからドーナツ おから、ホットケーキミックス、卵、牛乳 上白糖、サラダ油
13 27 水	あじの塩焼き 高野豆腐の卵とじ ほうれん草の塩昆布和え かぶとかぼちゃのみそ汁	あじ、食塩、酒 凍り豆腐、しいたけ、人参、卵、上白糖、酒、しょうゆ、だし ほうれん草、人参、塩昆布、ごま油、鶏がらだし、ごま かぶ、かぼちゃ、みそ、だし	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆バナナマフィン 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、上白糖 バター、バナナ
14 28 木	鶏肉の照り焼き 白菜の煮びたし きゅうりとしらすの酢の物 さつまいもと玉ねぎのみそ汁	鶏肉、しょうゆ、上白糖、みりん、酒、片栗粉 白菜、人参、油揚げ、しょうゆ、みりん、上白糖、だし きゅうり、しらす、わかめ、酢、上白糖 さつまいも、たまねぎ、みそ、だし	ごはん	バナナ	牛乳 クリームパン
1 金 15	鮭のもみじ焼き ★八寸 プロッコリーの和え物 わかめと卵のすまし汁	鮭、人参、マヨネーズ、みそ、酒、みりん 鶏もも肉、こんにゃく、人参、里芋、れんこん、しいたけ、厚揚げ、大根、上白糖、しょうゆ、みりん、だし プロッコリー、パプリカ、コーン、しょうゆ、上白糖 わかめ、玉ねぎ、卵、しょうゆ、みりん、だし、食塩	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆ロックビスケット 薄力粉、バター、卵、上白糖、ベーキングパウダー、干しうどう、牛乳、コーンフレーク
2 土 16	豚肉とニラのスタミナ丼 かぼちゃと人参のみそ汁	豚もも肉、ニラ、玉ねぎ、しょうゆ、上白糖、みりん、酒、鶏がらだし、にんにく かぼちゃ、人参、みそ、だし	ごはん	バナナ	牛乳 Hi!ガッキー(胚芽クッキー)
18 月	鶏肉のオレンジ煮 ほうれん草のソテー 玉ねぎとパプリカのマリネ じゃがいもと人参のスープ	鶏もも肉、オレンジジュース、上白糖、しょうゆ、酒、しょうが ほうれん草、しめじ、バター、しょうゆ 玉ねぎ、パプリカ、上白糖、酢、オリーブ油、食塩 じゃがいも、人参、コンソメ、食塩	ごはん	りんご	牛乳 カステラ
5 火	さばのしょうが焼き 里芋のそぼろ煮 キャベツとひじきのコールスローサラダ もやしとえのきのみそ汁	鯖、しょうが、みりん、上白糖、酒、しょうゆ 里芋、豚ひき肉、しょうゆ、みりん、上白糖、だし、片栗粉 キャベツ、ひじき、人参、マヨネーズ、酢、上白糖、食塩 もやし、えのき、ねぎ、みそ、だし	ごはん	オレンジ	牛乳 バームクーヘン 牛乳 ☆みたらし団子 白玉粉、木綿豆腐、片栗粉、しょうゆ、上白糖
6 水 20	豚肉と大根の炒め煮 ツナとなすの煮物 小松菜のサラダ ごぼうと油揚げのみそ汁	豚もも肉、大根、上白糖、しょうゆ、みりん、酒 ツナ、なす、しょうゆ、みりん、上白糖、だし 小松菜、パプリカ、酢、しょうゆ、ごま油、上白糖、 ごぼう、油揚げ、玉ねぎ、みそ、だし	ごはん	バナナ	牛乳 ☆豆乳きな粉プリン 豆乳、卵、上白糖、黒砂糖、きなこ
7 木	カレイの天ぷら かぼちゃのバター醤油味	カレイ、薄力粉、卵、食塩、サラダ油 かぼちゃ、バター、しょうゆ、みりん	ごはん	かき	牛乳 ☆コアマーブルケーキ 薄力粉、上白糖、ヨーグルト、卵、ベーキングパウダー、バター、ココア、牛乳
29 金	春雨サラダ 豆腐と人参のみそ汁	春雨、きゅうり、人参、コーン、マヨネーズ、食塩 木綿豆腐、人参、卵、みそ、だし	ごはん		
8 金 22	チンジャオロース 中華風オムレツ チンゲン菜ともやしのナムル わかめと人参のスープ	牛もも肉、ピーマン、たけのこ、しょうが、にんにく、酒、オイスターソース、鶏がらだし 卵、にら、しいたけ、鶏がらだし、しょうゆ、食塩 チンゲン菜、もやし、人参、しょうゆ、ごま油、上白糖、ごま わかめ、人参、鶏がらだし、食塩	ごはん	バナナ	牛乳 ☆大学芋 さつまいも、上白糖、サラダ油、しょうゆ、酢
9 土 30	ミートスパゲッティ キャベツと玉ねぎのスープ	パスタ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、トマト缶、ケチャップ、ウスターーソース、コンソメ キャベツ、えのき、コンソメ、食塩	麺	オレンジ	牛乳 ひこうきビスケット

お楽しみメニュー

21 木	ツナカレーピラフ チキンナゲット コロコロサラダ ミルクスープ	米、ツナ、人参、玉ねぎ、卵、カレー粉、コンソメ 鶏ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、マヨネーズ、片栗粉、食塩、薄力粉、サラダ油、 ケチャップ じゃがいも、人参、きゅうり、コーン、マヨネーズ、食塩 プロッコリー、かぼちゃ、キャベツ、牛乳、コンソメ、パセリ	ごはん	かき	牛乳 ☆どんぐり型クッキー 薄力粉、卵、バター、上白糖、ベーキングパウダー、きなこ、ココア
---------	--	--	-----	----	---

・旬の食べ物 にんじん、柿、鮭

・☆のついているおやつは手作りおやつです。

・3歳未満児は牛乳と月・木はカルテツウエハース、その他の曜日は袋菓子の朝のおやつがつきます。

・だしは昆布とかつおだしを使っています。

・麦入りのごはんを使用しています。

★印のついているメニューは広島県の郷土料理を取り入れたものです。