

予 定 献 立 表

2020年11月分

月	火	水	木	金	土
<p>2 あわご飯 みそ汁 からし菜チャンプルー コロッケ 青切りみかん</p> <p><small>【赤】豚肉、沖縄豆腐、豚肉、シーチキン缶、煮干し 【黄】精白米、じゃが芋、三温糖 【緑】にんじん、しめじ、えのき、ワカメ、からしな、温州みかん、ネギ、焼きのり</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 納豆みそおにぎり いりこ</p>	<p>3</p> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">文化の日</p> 	<p>4 麦ご飯(ふりかけ) 豚汁 ほうれん草の胡麻和え 柿</p> <p><small>【赤】豚肉、牛乳、ツナ、缶詰 【黄】精白米、おし麦、ごま、砂糖、そうめん 【緑】なが昆布、にんじん、大根、しいたけ、ほうれんそう、かき、ネギ</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 ソーメンタチャー</p>	<p>5 麦ご飯 みそ汁(小松菜、ふ) わかさぎのカレー揚げ きんぴら風煮(れんこん) りんご</p> <p><small>【赤】わかさぎ、鶏ひき肉、牛乳、豆乳、きな粉 【黄】精白米、おし麦、ふ、くずでん粉、砂糖 【緑】こまつな、にんじん、パセリ、ごぼう、れんこん、りんご</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 豆乳のくずもち</p>	<p>6 秋の遠足(お弁当)</p> <p><small>【赤】牛乳 【黄】 【緑】</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 せんべい</p>	<p>7 劇団バク(観劇)</p> <p><small>【赤】 【黄】 【緑】</small></p>
<p>9 麦ご飯 すまし汁(玉ネギ、カイワレ) ごぼうと牛肉のみそ煮 マカロニサラダ(ツナ) プチトマト</p> <p><small>【赤】牛、かたろース、まぐろ、缶詰、牛乳、脱脂粉乳、牛乳 【黄】精白米、おし麦、こんにやく、三温糖、スパゲティ麺、砂糖 【緑】たまねぎ、かいわれ大根、ごぼう、にんじん、しょうが、きゅうり、干しぶどう、トマト、もも、缶</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 ピーチマフィン</p>	<p>10 スパゲティーミートソース アーサ汁 バナナ</p> <p><small>【赤】豚ひき肉、チーズ、豆腐、豚肉 【黄】スパゲティ麺、オリーブ油、バター、精白米 【緑】にんじん、たまねぎ、しいたけ、あおさ、こまつな、コーン、バナナ、昆布、ネギ</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 クファージュシーおにぎり</p>	<p>11 あわご飯 みそ汁(チンゲン菜、しめじ) 魚フライ(タルタルソース) ブロッコリーソテー 梨</p> <p><small>【赤】ホキ、豚肉 【黄】精白米、おし麦、黒砂糖、三温糖 【緑】チンゲンサイ、しめじ、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、なし</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 ぜんざい</p>	<p>12 麦ご飯 みそ汁(白菜、えのき) 鯖の塩焼き 野菜炒め(キャベツ、ピーマン) 柿</p> <p><small>【赤】さば、豚肉、牛乳、鶏卵、牛乳 【黄】精白米、おし麦、三温糖、はちみつ、さつま芋 【緑】はくさい、えのき、キャベツ、にんじん、りょくとうもやし、ピーマン、かき</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 さつまも蒸しカップ</p>	<p>13 ご飯 きのこシチュー トマトサラダ(きゅうり) ぶどうゼリー</p> <p><small>【赤】鶏肉、牛乳 【黄】精白米、じゃが芋、バター、三温糖、オリーブ油 【緑】にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、エリンギ、しいたけ、しめじ、トマト、きゅうり、ワカメ、バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">アップルジュース ウエハース バナナ</p>	<p>14 ポロポロジュージー 花ウインナー ゼリー</p> <p><small>【赤】豚肉、鶏卵、牛乳、ウインナー、ツナ缶 【黄】精白米、三温糖 【緑】にんじん、キャベツ、たまねぎ</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 ホットケーキ</p>
<p>16 納豆ごはん ちむしんじ キャベツ炒め パイン缶</p> <p><small>【赤】納豆、豚肉、豚レバー、豚肉、牛乳、ウインナー 【黄】精白米、おし麦 【緑】にんじん、ネギ、にんにく、冬瓜、キャベツ、パインアップル、缶</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 アメリカンドック</p>	<p>17 あわご飯 すまし汁(しめじ、えのき、水菜) 鮭のごま味噌焼き 切り干し大根炒め りんご</p> <p><small>【赤】しろさげ、豚肉、カマボコ、チーズ 【黄】精白米、ごま、砂糖、ごま油、こんにやく、三温糖 【緑】しめじ、えのき、きょうな、大根、切り干し大根、にんじん、しいたけ、りんご</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 おかかチーズおにぎり</p>	<p>18 お誕生会(お弁当) 誕生会</p> <p><small>【赤】 【黄】ヨーゴ、ケーキ 【緑】</small></p> <p style="text-align: center;">ヨーゴ お誕生ケーキ</p>	<p>19 三色ご飯 みそ汁(なす) きゅうりともやしの和え物 青切りみかん</p> <p><small>【赤】合いびき肉、鶏卵、牛乳 【黄】精白米、おし麦、三温糖、砂糖、バター 【緑】ほうれんそう、ナス、ワカメ、ネギ、きゅうり、りょくとうもやし、温州みかん、かぼちゃ</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 かぼちゃクッキー</p>	<p>20 カレーライス ブロッコリーのマヨネーズ和え バナナ</p> <p><small>【赤】合いびき肉、牛乳、まぐろ、缶詰、みどり調整豆乳 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋、黒糖 【緑】にんじん、たまねぎ、にんにく、ピーマン、ブロッコリー、カリフラワー、コーン、バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">みどり調整豆乳 黒糖くずもち</p>	<p>21 野菜そば ゼリー</p> <p><small>【赤】豚、かたカマボコ、牛乳 【黄】沖縄そば、精白米 【緑】にんじん、キャベツ、りょくとうもやし</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 ゆかりおにぎり</p>
<p>23 勤労感謝の日</p> 	<p>24 焼きそば みそ汁(白菜、油揚げ) オレンジ</p> <p><small>【赤】豚肉、ツナ缶、煮干し 【黄】精白米、三温糖 【緑】キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、オレンジ、味付けのり</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 みそおにぎり いりこ</p>	<p>25 麦ご飯 みそ汁(かぼちゃ、しめじ) トンカツ 野菜炒め(青菜) バナナ</p> <p><small>【赤】豚肉、牛乳 【黄】精白米、おし麦、食パン、バター、ゴマペースト、黒砂糖 【緑】かぼちゃ、しめじ、ネギ、にんにく、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、ピーマン、バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 練りゴマトースト</p>	<p>26 あわご飯 すまし汁(冬瓜、水菜) ハンバーグ 春雨サラダ 柿</p> <p><small>【赤】合いびき肉、ツナ缶、牛乳、ナチュラルチーズ、クリーム、鶏卵、牛乳、チーズ 【黄】精白米、はるさめ、三温糖、砂糖 【緑】とうがん、きょうな、たまねぎ、きゅうり、トマト、ワカメ、かき、ほうれんそう</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 チーズ蒸しパン</p>	<p>27 麦ご飯 ゆし豆腐(ねぎ) 肉じゃが 白菜の和え物 ミニゼリー(プルーン)</p> <p><small>【赤】ゆし豆腐、牛、かたろース、グリーンピース、しろさげ 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋、三温糖 【緑】ネギ、たまねぎ、にんじん、はくさい、きゅうり、こまつな、味付けのり</small></p> <p style="text-align: center;">ジョア(プルーン) 黒糖くろ棒</p>	<p>28 カレーピラフ クリームスープ ゼリー</p> <p><small>【赤】豚肉、ツナ缶、牛乳 【黄】精白米、砂糖、強力粉 【緑】じゃが芋、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、コーン缶、ニラ</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 ヒラヤーチー</p>
<p>30 麦ご飯(ふりかけ) みそ汁(チンゲン菜、しいたけ) 豆腐コロッケ 野菜炒め チーズ(鉄)</p> <p><small>【赤】豆腐、豚肉、チーズ、シーチキン缶、牛乳 【黄】精白米、おし麦、三温糖 【緑】チンゲンサイ、しいたけ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ひじき、ニラ</small></p> <p style="text-align: center;">酪農牛乳 人参ケーキ</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <h2 style="font-size: 36px; font-weight: bold;">和食</h2> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">11月24日は「和食の日」</p> <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるよう願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さずに、だし汁や発酵食品のうま味を使うことを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋げていきましょう。</p> </div>  </div>				

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・カシューナッツ・キウイ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・アーモンド

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生