



# 11月 給食献立予定表



平成30年度

天附保育園

日	曜	未満児朝のおやつ	献立名	食品名	3時のおやつ
1	木	ヨーグルト	豆腐入松風焼 ジャガ芋と玉ねぎのみそ汁	鶏肉・絞豆腐・玉葱・人参・パン粉・牛乳・ 玉子・ジャガ芋・煮干・味噌・小ネギ	煮豆・牛乳
2	金	スポロン	ソーセージのカレー風味揚げ 玉子スープ・千キャベツ	ソーセージ・天ぷら粉・カレー粉・玉子 玉葱・豆腐・醤油・コンソメ・キャベツ	パームクーヘン 牛乳
5	月	ミカンジュース	マカロニサラダ 豆腐と揚げのみそ汁	ハム・人参・胡瓜・玉子・マカロニ・マヨ 豆腐・薄揚げ・煮干・味噌・小ネギ	チョコレートクッキー 牛乳
6	火	ゼリー	豚肉のケチャップ煮 あっさり汁	豚肉・玉葱・人参・ナス・ケチャップソース・醤油 グリーンピース・えのき・板付・ワカメ・小ネギ	ジャムサンド・牛乳
7	水	ヤクルト	カレー汁・福神漬け フルーツサラダ	鶏肉・人参・玉葱・ジャガ芋・グリーンピース・コーン缶・カレー粉 胡瓜・リンゴ・バナナ・パイナップル缶・ミカン缶・マヨ	お菓子・牛乳
8	木	ヨーグルト	焼ビーフン 豆腐とワカメのみそ汁	豚バラ・人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・ 蒲鉾・豆腐・ワカメ・煮干・みそ・小ネギ	豆腐ドーナツ・牛乳
9	金	スポロン	お好み揚げ・千キャベツ ワカメスープ	豚肉・干エビ・キャベツ・玉葱・人参・ごま ソース・お好み焼き粉・青のり・ワカメ	チーズ蒸しパン 牛乳
10	土	プリン	きつねうどん 小魚の佃煮	薄揚げ・蒲鉾・うどん類・小ネギ・煮干 醤油・いりこ・削り節・ごま・三温糖	ブッセ・牛乳
12	月	野菜ジュース	マカロニのあけぼの和え 南瓜と厚揚げのみそ汁	ベーコン・人参・玉葱・ピーマン・マカロニ コーン缶・ケチャップ・南瓜・厚揚げ・煮干・味噌・小ネギ	白玉豆腐団子・牛乳
13	火	ゼリー	ヘルシーミートローフ 玉子スープ	豚肉・玉葱・豆腐・玉子・パン粉・牛乳 玉子・片栗粉・コンソメ・小ネギ	お菓子・牛乳
14	水	ヤクルト	親子煮 麩とワカメの吸い物	鶏肉・人参・玉葱・竹輪・板付・干椎茸 麩・ワカメ・醤油・三温糖・小ネギ	プリンマフィン 牛乳
15	木	ヨーグルト	クリームシチュー・漬け物 リンゴサラダ	鶏肉・人参・ジャガ芋・玉葱・コーン缶 グリーンピース・シチューの素・胡瓜・リンゴ・マヨ	お菓子・牛乳
16	金	スポロン	揚げ豚の三色和え 豆腐とワカメのみそ汁	豚肉・人参・ほうれん草・パイン缶・醤油 みりん・片栗粉・豆腐・白菜・味噌・小ネギ	ラスク・牛乳
17	土	プリン	和風スパゲティー ワカメスープ	鶏肉・人参・玉葱・ピーマン・スパゲティー・醤油・バター きざみのり・ワカメ・コンソメ・ごま・小ネギ	クリームスティックパン 牛乳
19	月	リンゴジュース	ナムル風煮びたし 麩と玉葱のみそ汁	鶏肉・人参・ほうれん草・もやし・揚げ・醤油・酢 ごま油・三温糖・麩・玉葱・煮干・味噌・小ネギ	きなこマカロニ 牛乳
20	火	ゼリー	厚揚げと野菜のとろみ汁 胡瓜とジャコ和え物	鶏肉・人参・玉葱・大根・えのき・厚揚げ・小ネギ 片栗粉・しょうゆ・胡瓜・ちりめんじゃこ	煮玉子・牛乳
21	水	ヤクルト	チャンプル 胡瓜とカニカマノ酢の物	豚肉・人参・豆腐・グリーンピース・コンソメ 片栗粉・胡瓜 かにかま・酢・三温糖・醤油	麩のクッキー・牛乳
22	木	ヨーグルト	元気キンピラ キャベツと玉子のみそ汁	鶏肉・大豆・干椎茸・ゴボウ・人参・コンニャク 醤油・三温糖・キャベツ・玉子・煮干	ふかし芋・牛乳
24	土	プリン	カレーライス・福神漬け フレンチサラダ	鶏肉・人参・玉葱・ジャガ芋・グリーンピース カレー粉・胡瓜・レタス・トマト・酢・三温糖・塩	お菓子・牛乳
26	月	ブドウジュース	三色丼・つみれ汁 胡瓜の塩物	鶏肉・人参・インゲン・玉子・醤油 三温糖・すり身・豆腐・小ネギ・胡瓜・塩	チョコチップパン 牛乳
27	火	ゼリー	豚汁 胡瓜のゆかり和え	豚肉・人参・大根・ゴボウ・厚揚げ コンニャク・味噌・胡瓜・ゆかり	ハムサンド・牛乳
28	水	ヤクルト	おでん風煮 ほうれん草のゴマ和え	竹輪・角天・コンニャク・大根・人参・厚揚げ うずらの玉子・ほうれん草・ごま・醤油	チョコ万・牛乳
29	木	ヨーグルト	ポークビーンズ 南瓜の素揚げ	豚肉・人参・玉葱・水煮大豆・ジャガ芋・ミックス ビーンズ・トマトの水煮・マッシュルーム・南瓜	ホットケーキ・牛乳
30	金	スポロン	けんちんうどん 小魚の佃煮	鶏肉・人参・大根・ゴボウ・薄揚げ・干椎茸・うどん類・醤油 片栗粉・いりこ・ごま・ソフト削り節	ウエハースパン 牛乳



☆☆給食室からこんにちは☆☆

## 子どもにお米のおいしさを伝えよう!



日本人が日本の米を美味しいと感じるのは、子どもの頃から繰り返し  
 食べることでその味を脳に記憶し、おいしさの基準にしてきたのです。  
 これからの子供たちにも、お米を美味しいと感ずる嗜好を  
 育てていきましょう。

