

11月献立表

阿佐谷保育園 1歳

毎食牛乳が付きまます。ヨーグルト、牛乳を主とした献立のときは麦茶になります。

2019年度

午前食

午後食

1 15 29 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ナポリタン (スパゲティ、小麦粉、玉葱、人参、ピーマン、マッシュルーム、トマト缶、鶏もも肉、ベーコン、バター、なたね油、だし、塩、ケチャップ) ・ベイクドポテト (じゃが芋、玉葱、ハム、ツナ、シュレッドチーズ、塩) ・人参とコーンのグラッセ (人参、コーン、バター砂糖、塩) 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮭おかかおにぎり (米、麦、塩鮭、白胡麻) ・煮ごぼう (ごぼう、煮干し、砂糖、醤油) ・果物
2 16 30 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・ピラフ (2日) ・スープ ・ナムル ・果物 ・ハヤシライス (16日) ・ほうれん草とベーコンのソテー ・クリームポテト ・果物 ・クリームライス (30日) ・ブロッコリーサラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・フレンチトースト (食パン、卵、牛乳、バター、砂糖) ・ブロッコリーのおかか和え (ブロッコリー、かつお節、だし、醤油) ・果物
18 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス (米、麦、小麦粉、じゃが芋、玉葱、人参、にんにく、生姜、セロリ、トマト缶、鶏もも肉、なたね油、バター、塩、カレー粉) ・ごぼうサラダ (ごぼう、赤ピーマン、ハム、白すり胡麻、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつま芋蒸しパン (小麦粉、ベーキングパウダー、さつま芋、卵、牛乳、なたね油、砂糖) ・人参のしらすドレッシング和え (人参、しらす、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) ・果物
5 19 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・野菜スープ (人参、キャベツ、セロリ、マッシュルーム、なたね油、だし、塩、醤油) ・魚のムニエル (小麦粉、魚、バター、塩、醤油、酒) ・ジャーマンポテト (じゃが芋、玉葱、ベーコン、なたね油、塩) ・ブロッコリーのおかか和え (ブロッコリー、かつお節、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふりかけおにぎり (米、麦、しらす、かつお節、ゆかり、白胡麻、青のり、わかめ) ・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油) ・果物
6 20 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) ・豆腐ハンバーグ (片栗粉、玉葱、干し椎茸、木綿豆腐、鶏挽肉、砂糖、塩、醤油、みりん) ・ひじきの炒り煮 (人参、長ひじき、油揚げ、鶏もも肉、なたね油、煮干し、砂糖、醤油、みりん) ・小松菜とツナの胡麻和え (小松菜、ツナ、白すり胡麻、ノンエッグマヨネーズ、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・はちみつバターパン (食パン、はちみつ、バター) ・酢ごぼう (ごぼう、煮干し、砂糖、醤油、米酢) ・果物
7 21 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) ・魚の蒲焼き (小麦粉、片栗粉、魚、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒) ・キャベツのささみ和え (キャベツ、青菜、コーン、鶏ささみ、胡麻油、だし、塩、醤油、酒) ・白滝と人参の炒り煮 (白滝、人参、白胡麻、胡麻油、砂糖、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・胡麻クッキー (小麦粉、ベーキングパウダー、白すり胡麻、牛乳、バター、砂糖、塩) ・大根の煮物 (大根、だし、砂糖、醤油) ・果物
8 22 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん (乾麺、玉葱、人参、大根、長葱、小葱、しめじ、干し椎茸、豆腐、鶏もも肉、昆布、なたね油、だし、塩、醤油、みりん) ・車麩の煮揚げ (車麩、小麦粉、なたね油、砂糖、塩、醤油、酒) ・かぶ酢 (かぶ、わかめ、昆布、砂糖、塩、醤油、米酢) ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯お好み焼き (小麦粉、米、麦、人参、キャベツ、しらす、豚挽肉、胡麻油、だし、塩) ・蒸し南瓜 ・果物
9 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス (9日) ・小松菜サラダ ・野菜スープ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立
11 25 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 (米、麦、片栗粉、じゃが芋、白滝、玉葱、人参、小葱、豚挽肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、みりん、酒) ・ひじきとコーンのナムル (人参、胡瓜、コーン、長ひじき、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) ・煮豆 (金時豆、砂糖、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・フレンチトースト (食パン、卵、牛乳、バター、砂糖) ・ブロッコリーのおかか和え (ブロッコリー、かつお節、だし、醤油) ・果物
12 26 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・野菜スープ (玉葱、人参、キャベツ、マッシュルーム、なたね油、だし、塩、醤油) ・照り焼きハンバーグ (パン粉、玉葱、豚挽肉、牛挽肉、牛乳、砂糖、塩、醤油、みりん) ・マカロニサラダ (マカロニ、じゃが芋、人参、胡瓜、ツナ、塩、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・茶飯おにぎり (米、麦、わかめ、バター、醤油、酒) ・大学芋 (さつま芋、黒胡麻、はちみつ、なたね油、砂糖、醤油) ・果物
13 27 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・すまし汁 (長葱、わかめ、豆腐、だし、塩、醤油) ・魚の変わり西京焼き (魚、白胡麻、砂糖、味噌、みりん、ノンエッグマヨネーズ) ・切干大根煮 (人参、切干大根、油揚げ、大豆、胡麻油、煮干し、砂糖、醤油、みりん) ・ブロッコリーのおかか和え (ブロッコリー、かつお節、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ピザトースト (食パン、玉葱、ピーマン、ハム、シュレッドチーズ、ケチャップ) ・かぶのゆかり和え (かぶ、ゆかり、塩) ・果物
14 28 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (小町麦、小松菜、煮干し、味噌) ・松風焼き (パン粉、長葱、鶏挽肉、豚挽肉、白すり胡麻、だし、砂糖、味噌) ・わかめとピーマンの炒り煮 (ピーマン、わかめ、しらす、胡麻油、砂糖、塩、醤油) ・牛ごぼう煮 (ごぼう、牛バラ肉、煮干し、砂糖、醤油、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・きなこ揚げパン (ロールパン、きな粉、揚げ油、砂糖) ・人参の煮物 (人参、だし、砂糖、醤油) ・果物

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承ください。

※土曜日は幼児給食を展開し、1歳児に合わせた食事を提供します。

今月使用している旬の食材

かぶ、玉葱、人参、白菜、ブロッコリー、さつま芋、じゃが芋、柿、みかん、りんご