



2021年11月のお給食



認定こども園 聖ヶ丘保育園こども未来学舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	
1	29	月	焼きそば さつま芋とりんごの重ね煮 味噌汁	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、焼きそばソース、かつお節、あおさりんご、バター、さつまいも、干しぶどう、砂糖 かぶ、チンゲンサイ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、米みそ	おにぎり(鮭) 米、さけ、しょうゆ
七 五 三	15	月	エビフライ スパゲティーサラダ すまし汁 赤飯 りんご	しばえび、小麦粉、卵、パン粉、油、たまねぎ、にんじん、パセリ粉、マヨネーズ、レモン スパゲティ、ハム、黄ピーマン、きゅうり、マヨネーズ、食塩 木綿豆腐、たまねぎ、みつば、焼ふ、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 米、もち米、あずき、黒ごま、食塩 りんご	塩むすび 米、塩
2	16	火	さわらの煮つけ 春菊のごま和え 野菜の酢味噌がけ 味噌汁 ご飯	さわら、しょうが、しょうゆ、砂糖、本みりん、酒、かつお・昆布だし汁、水 しゅんぎく、すりごま、しょうゆ だいこん、にんじん、白みそ、酢、砂糖、米粉、水 はくさい、まいたけ、葉ねぎ、焼ふ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	抹茶スコーン 小麦粉、ベーキングパウダー、無塩バター、卵、牛乳、砂糖、抹茶 牛乳 牛乳
	17	水	ビーフシチュー ブロッコリーとカリフラワーのサラダ オレンジ パン	牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、ハヤシルウ、洋風だしの素、油 ブロッコリー、カリフラワー、とうもろこし、米酢、砂糖、食塩、油 オレンジ ロールパン	焼きビーフン ビーフン、豚肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、にら、干しいたけ、ごま油、中華だしの素、しょうゆ、オイスターソース
4	18	木	ぎせい豆腐 蓮根のきんぴら のっぺい汁 ご飯	木綿豆腐、卵、ひじき、にんじん、さやえんどう、ちくわ、しいたけ、油、砂糖、食塩、しょうゆ、油 れんこん、にんじん、酒、ごま油、しょうゆ、砂糖 鶏もも肉、ごぼう、だいこん、にんじん、さといも、板こんにゃく、葉ねぎ、干しいたけ、ごま油、しょうゆ、本みりん、酒、食塩、かつお・昆布だし汁、片栗粉 米	焼きいも さつまいも ミルク 脱脂粉乳、砂糖
5	19	金	油淋鶏 ナムル 中華スープ ご飯	鶏もも肉、しょうが、食塩、酒、片栗粉、なたね油、ねぎ、しょうゆ、酢、砂糖、ごま、ごま油 緑豆もやし、かにかまぼこ、チンゲンサイ、砂糖、しょうゆ、鳥がらだし汁、ごま、ごま油、食塩 はくさい、にんじん、しめじ、中華だしの素、食塩 米	栗入りぜんざい あずき(乾)、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐、くりの甘露煮
6	20	土	肉うどん 柿	ゆでうどん、牛肉、たまねぎ、はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ、なたね油 かき	お菓子
8	22	月	ビビンバ 春雨スープ バナナ	米、牛肉、しょうが、油、ほうれんそう、にんじん、大豆もやし、もやし、ごま、鳥がらだし汁、しょうゆ、食塩、ごま油 はるさめ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、しょうゆ、中華だしの素、食塩 バナナ	お野菜ビスケット 小麦粉、片栗粉、パセリ粉、にんじん、食塩、油 牛乳 牛乳
9	30	火	さけのコーンクリームかけ サラダ スープ ご飯	さけ、豆乳、クリームコーン缶、洋風だしの素、エリンギ、しめじ キャベツ、黄パプリカ、ハム、米酢、砂糖、レモン、マヨネーズ、食塩 レタス、トウモロコシ、卵、洋風だしの素、食塩 米	栗かぼちゃの茶巾しぼり かぼちゃ、砂糖、水あめ、こしあん
10	24	水	鶏の西京焼き 卵の花サラダ ブロッコリーのごま和え すまし汁 ご飯	鶏もも肉、白みそ、本みりん、酒、砂糖 じゃがいも、おから、きゅうり、とうもろこし、赤たまねぎ、スキムミルク、酢、マヨネーズ、砂糖、食塩 ブロッコリー、しめじ、ごま、砂糖、しょうゆ ながいも、わかめ、かまぼこ、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 米	りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、無塩バター、りんご ミルク 脱脂粉乳、砂糖
11	25	木	肉じゃが おかか和え ゆでたまご ゆかり御飯	牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、スナップえんどう、しらたき、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、かつお・昆布だし汁 緑豆もやし、にんじん、はくさい、かつお節、しょうゆ、砂糖、食塩 卵、食塩 米、押麦、水、しそふりかけ、ごま	ボンデケーキ 白玉粉、食塩、粉チーズ、なたね油、脱脂粉乳、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
12	26	金	里芋コロッケ 水菜サラダ すまし汁 ご飯	さといも、じゃがいも、牛ひき肉、豚ひき肉、砂糖、しょうゆ、食塩、たまねぎ、小麦粉、卵、パン粉、油、ウスターソース、ケチャップ だいこん、みずな、ちくわ、しらす干し、しょうゆ、砂糖、米酢、食塩、油 木綿豆腐、たまねぎ、みつば、焼ふ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ 米	さつまいもガレット さつまいも、バター、砂糖、片栗粉 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
13	27	土	他人丼 味噌汁 パイナップル	米、豚肉、卵、たまねぎ、にんじん、ねぎ、しょうゆ、本みりん、砂糖、かつお・昆布だし汁 生揚げ、なめこ、葉ねぎ、わかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ パイナップル	お菓子

※食材は変更する可能性があります。

☆今月の新メニュー☆

≪給食≫ 1.29日→さつまいもとりんごの重ね煮 2.16日→春菊のごま和え、野菜の酢味噌がけ 4.18日→蓮根のきんぴら
9.30日→さけのコーンクリームがけ 10.24日→卵の花サラダ 12.26日→水菜サラダ

≪おやつ≫ 2.16日→抹茶スコーン 5.19日→栗入りぜんざい 8.22日→お野菜ビスケット 9.30日→栗かぼちゃの茶巾しぼり
12.26日→さつまいもガレット



・今月の献立は、さつまいも、里芋、春菊、大根、長芋、ほうれん草など、秋が旬の食材を使用したメニューとなっています。

