



2022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	火 鮭のちゃんちゃん焼き 大根のそぼろ煮 すまし汁 ご飯	さけ、キャベツ、にんじん、しめじ、油、淡色みそ、みりん、砂糖、酒、しょうゆ だいこん、鶏ひき肉、いんげん、しょうゆ、砂糖、片栗粉 ながいも、わかめ、かまぼこ、しょうゆ、かつお昆布だし汁 米	ボンデケーキ 白玉粉、食塩、粉チーズ、油、脱脂粉乳 牛乳 牛乳
2	16	水 肉じゃが おかかおえ ゆでたまご ふりかけごはん(ゆかり)	牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、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 もやし、にんじん、はくさい、かつお節、しょうゆ、砂糖 卵、食塩 米、しそふりかけ	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 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
3		水	🌸🌸🌸🌸🌸 文化の日 🌸🌸🌸🌸🌸	
4		金 油淋鶏 ナムル 中華スープ ご飯	鶏もも肉、しょうが、酒、片栗粉、油、ねぎ、しょうゆ、酢、砂糖、ごま、ごま油 もやし、かにかまぼこ、チンゲンサイ、砂糖、しょうゆ、中華だしの素、ごま、ごま油 じゃがいも、えのきたけ、葉ねぎ、中華だしの素、食塩 米	栗パウンドケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、無塩バター、卵、砂糖、栗の甘露煮 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
5	19	土 牛すき丼 味噌汁 みかん	米、牛肉、はくさい、えのきたけ、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒 生揚げ、なめこ、葉ねぎ、わかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ みかん	お菓子
7	21	月 焼きそば さつま芋とりんごの重ね煮 味噌汁	焼きそば麺、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、中濃ソース、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	塩むすび 米、味付けのり 
8	22	火 鶏の西京焼き 卵の花サラダ のっぺい汁 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、脱脂粉乳、マヨドレ、砂糖、食塩 里芋、にんじん、ちくわ、生揚げ、ごぼう、葉ねぎ、しいたけ、板こんにゃく、ごま油、しょうゆ、本みりん、酒、食塩、片栗粉、かつ 米	さつまいもガレット さつまいも、バター、砂糖、卵、牛乳、小麦粉、ベーキングパウダー 牛乳 牛乳
9	30	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 梨 ご飯	牛肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、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 なし 米	栗入りぜんざい あずき、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐、栗の甘露煮
10	24	木 さわらの煮つけ 春菊のごま和え かぼちゃの含め煮 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 しゅんぎく、すりごま、しょうゆ かぼちゃ、いんげん、砂糖、しょうゆ、かつお・昆布だし汁、本みりん 白菜、まいたけ、葉ねぎ、焼ふ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	れんこんまんじゅう れんこん、鶏ひき肉、水、しいたけ、にんじん、しょうが、食塩、片栗粉、かつおだし汁、しょうゆ、みりん、片栗粉
11		金 里芋コロッケ 和風サラダ 味噌汁 ご飯	里芋、じゃがいも、牛・豚ひき肉、砂糖、しょうゆ、玉ねぎ、小麦粉、卵、パン粉、油 キャベツ、ブロッコリー、みずな、にんじん、とうもろこし、しょうゆ、米酢、砂糖、油、食塩 木綿豆腐、たまねぎ、焼ふ、わかめ、米みそ、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、牛乳、砂糖、油、りんご、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
	25	金 油淋鶏 ナムル 中華スープ ご飯	鶏もも肉、しょうが、酒、片栗粉、なたね油、ねぎ、しょうゆ、酢、砂糖、ごま、ごま油 もやし、かにかまぼこ、チンゲンサイ、砂糖、しょうゆ、中華だしの素、ごま、ごま油 じゃがいも、えのきたけ、葉ねぎ、中華だしの素、食塩 米	りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、砂糖、油、りんご、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
12	26	土 ひじきご飯 豚汁 バナナ	米、ひじき、にんじん、油揚げ、さやえんどう、砂糖、本みりん、しょうゆ、こんぶ 豚肉、ごぼう、だいこん、にんじん、さつまいも、ねぎ、ちくわ、ごま油、米みそ、かつお・昆布だし汁 バナナ	お菓子
14	28	月 ビビンバ 春雨スープ 柿	米、牛肉、しょうが、砂糖、しょうゆ、油、ほうれんそう、にんじん、豆もやし、ごま、鳥がらだし汁、しょうゆ、食塩、ごま油 はるさめ、白菜、チンゲンサイ、にんじん、しょうゆ、中華だしの素、食塩 かき	焼きいも さつまいも 
15	七五三	火 エビフライ ほうれん草のごま和え 高野豆腐の含め煮 赤飯 りんご すまし汁	えび、小麦粉、卵、パン粉、油、ケチャップ、マヨドレ、本みりん ほうれん草、もやし、砂糖、しょうゆ、すりごま、ごま 凍り豆腐、にんじん、かつおだし汁、しょうゆ、みりん、砂糖 米、もち米、あずき、黒ごま、食塩 りんご かぶ、かまぼこ、みつば、かつおだし汁、しょうゆ	パンパロア パンパロア、豆乳 牛乳 牛乳
17		木 豚肉のりんごソースがけ さつまいものきんぴら 味噌汁 ご飯	豚肉、米こうじ、油、りんご、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、酢 さつまいも、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ、みりん、ごま油、黒ごま キャベツ、みずな、油揚げ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	季節のカップケーキ(みかん) 小麦粉、卵、牛乳、砂糖、油、ホイップクリーム、粉糖、みかん ミルク 脱脂粉乳、砂糖
18		金 ハンバーグ ブロッコリーサラダ スープ ご飯	牛・豚ひき肉、卵、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、本みりん、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、コーン、マヨドレ ひよこめ、まいたけ、もやし、小松菜、洋風だしの素、食塩 米	栗パウンドケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、無塩バター、卵、砂糖、くりの甘露煮 ミルク 脱脂粉乳、砂糖

★今月の新メニュー★

《給食》1.29日→鮭のちゃんちゃん焼き、大根のそぼろ煮 17日→豚肉のりんごソースがけ

《おやつ》4.18→栗パウンドケーキ 10.24日→れんこんまんじゅう

♪11月17日(木)は、お誕生日のお祝いに、季節のフルーツをのせたカップケーキを焼きます

