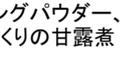




日付	曜日	献立名	材料	おやつ	
2	23	月 きのこカレー  フルーツヨーグルト	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、まいたけ、エリンギ、マッシュルーム、ひよこめ、カレールウ、洋風だしの素、ウスターソース、ケチャップ、油、 鶏レバー 脱脂粉乳、生クリーム、砂糖、みかん缶、バナナ、いちごジャム	きなこ大福 白玉粉、砂糖、水、さつまいも、三温糖、食塩、豆乳、きな粉 牛乳 牛乳	
3	17	火 おさかなバーグ 冬瓜サラダ スープ ご飯	青魚、しょうが、にんにく、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、油、ケチャップ、みりん、砂糖 とうがん、みずな、にんじん、酢、砂糖、食塩、油 緑豆もやし、ねぎ、凍り豆腐、洋風だしの素、食塩 米	バターサブレ 小麦粉、砂糖、無塩バター ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
4	18	水 鶏肉と野菜の煮物 ちくわの磯辺揚げ ゆでたまご ご飯	鶏もも肉、葉ねぎ、はくさい、にんじん、しめじ、さつまいも、だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒 ちくわ、小麦粉、卵、小麦粉、あおのり、食塩、水、油 卵、食塩 米	じゃこパン 食パン、しらす干し、マヨドレ、米酢、粉チーズ、しょうゆ、焼きのり ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
5	木				
	19	木 さわらのもみじ焼き チンゲン菜のあえ物 すまし汁 ご飯	さわら、にんじん、マヨドレ、パセリ粉 チンゲンサイ、にんじん、さつま揚げ、しょうゆ、砂糖 かぶ、なめこ、えのきたけ、だし汁、しょうゆ、みつば 米	マヨドレは卵を使用 していません	
6	20	金 竜田揚げ 煮びたし 味噌汁 ご飯	鶏もも肉、食塩、しょうが、酒、片栗粉、油 ほうれんそう、油揚げ、まいたけ、にんじん、本みりん、しょうゆ、だし汁 さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、米みそ、だし汁 米	プリン プリンミクス、豆乳 野菜ジュース 野菜ジュース スイートポテト さつまいも、砂糖、バター、牛乳、黒ごま ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
7	21	土 豚丼 味噌汁 果物	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、しょうが、砂糖、本みりん、しょうゆ、酒、油 生揚げ、なめこ、葉ねぎ、わかめ、だし汁、米みそ	栗むししょうかん くりの甘露煮、こしあん、小麦粉、片栗粉、砂糖、食塩	
10	火	マーボー丼 中華スープ 果物	米、豆腐、豚ひき肉、人参、玉葱、にら、しょうが、にんにく、淡色・赤みそ、しょうゆ、砂糖、片栗粉、中華だしの素、ごま油 干しいたけ、緑豆もやし、わかめ、中華だしの素、食塩	お菓子	
	24	火 千草焼き 柿生酢 具だくさん味噌汁 ご飯	卵、ひじき、ほうれんそう、にんじん、干しいたけ、だし汁、砂糖、しょうゆ、食塩 だいこん、かき、酢、砂糖、食塩、だし汁 はくさい、さつまいも、にんじん、しめじ、ごぼう、葉ねぎ、生揚げ、板こんにやく、米みそ、だし汁 米	焼きビーフン ビーフン、豚肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ねぎ、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	
11	水			焼きビーフン ビーフン、豚肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ねぎ、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	
	25	水 マーボー丼 中華スープ 果物	米、豆腐、豚ひき肉、人参、玉葱、にら、しょうが、にんにく、淡色・赤みそ、しょうゆ、砂糖、片栗粉、中華だしの素、ごま油 干しいたけ、緑豆もやし、わかめ、中華だしの素、食塩	豆乳くずもち 片栗粉、豆乳、砂糖、きな粉	
12	26	木 鮭のやさしいあんかけ 中華和え 春雨スープ ご飯	さけ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ピーマン、しょうが、中華だしの素、食塩、酒、片栗粉、ごま油 チンゲンサイ、切干だいこん、きくらげ、かにかまぼこ、ごま、しょうゆ、米酢、砂糖、ごま油、中華だしの素 はるさめ、はくさい、コーン、わかめ、しょうゆ、中華だしの素、食塩 米	豆乳くずもち 片栗粉、豆乳、砂糖、きな粉	
13	金	とんかつ ポテトサラダ 味噌汁 ご飯	豚肉、卵、小麦粉、パン粉、な油、ウスターソース、ケチャップ、本みりん じゃがいも、きゅうり、にんじん、ハム、マヨドレ、食塩 しいたけ、豆腐、葉ねぎ、米みそ、だし汁 米	かりっとじゃがいも じゃがいも、食塩、粉チーズ、片栗粉、小麦粉、オリーブ油 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
お誕生 会	27	金 とんかつ ポテトサラダ 味噌汁 きのこご飯 果物	豚肉、卵、小麦粉、パン粉、油、ウスターソース、ケチャップ、本みりん じゃがいも、きゅうり、にんじん、ハム、マヨドレ、食塩 かぶ、チンゲンサイ、油揚げ、だし汁、米みそ 米、しめじ、えのきたけ、まいたけ、干しいたけ、にんじん、だし汁、しょうゆ、本みりん	米粉むしぼん(栗)  小麦粉、米粉、ベーキングパウダー、砂糖、脱脂粉乳、油、くりの甘露煮 ミルク 脱脂粉乳、砂糖 米粉むしぼん(栗)  小麦粉、米粉、ベーキングパウダー、砂糖、脱脂粉乳、水、油、くりの甘露煮 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
14	土	 うんどうかい 			
16	30	月 ちゃんぼん麺 果物	中華めん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、かまぼこ、ごま油、中華だしの素、しょうゆ、食塩	おにぎり(さつまいも) 米、さつまいも、黒ごま、食塩	
	28	土 チキンライス スープ 果物	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、とうもろこし、グリーンピース、マッシュルーム缶、ケチャップ、洋風だしの素、食塩、油 かぼちゃ、こまつな、切り干しだいこん、洋風だしの素、食塩	黒ごまクッキー 無塩バター、砂糖、小麦粉、卵、黒ごま、食塩 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
	31	火 パンプキンシチュー ブロッコリーサラダ パン 果物 	豚肉、かぼちゃ、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、油、洋風だしの素、シチューミックスクリーム、生クリーム ブロッコリー、にんじん、とうもろこし、ツナ油漬缶、米酢、砂糖、食塩、油 パン	ハロウィンカップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、豆乳、砂糖、無塩バター、ココア、粉糖、ホイップクリーム ミルク 牛乳	

新今
メ月
ニの
ユ

《給食》2.23日⇒いつものカレーに鶏のレバーを使用します！
それによって栄養価があがります（鉄分、ビタミンAアップ）。

3.17日⇒おさかなバーグ 16.30日⇒ちゃんぼん麺

《おやつ》11.25日豆乳くずもち 31日⇒ハロウィンカップケーキ🍪

※ヨーグルトは、
スキムミルクと
ヨーグルト菌を使い、
園で手作りしています。

