

令和6年度 11月献立 北野田こども園

	11・25(月)	12・26(火)	13・27(水)	14(木)	1・29(金)	2・16・30(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ポークチャップ ・カリフラワーサラダ ・コンソメスープ ・パンツ缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・白身魚の磯辺フライ ・フレンチサラダ ・みそ汁 ・グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> (13日) ・トライカリー ・カレーツヨークルト (27日) ・チキンカリーライス ・フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・クワアジューシー風 ・サバの塩焼き ・いんげんのごま和え ・イナムトコチ ・ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・肉じゃが ・ほうれん草のお浸し ・すまし汁 ・オレソシ 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜ラーメン ・さつま芋の甘露 ・バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 玉ねぎ 人参 ▼カカロニ いんげん ▼ケチャップ ソース ▼コンソメ 砂糖 油 ▼カリフラワー コーン ▼ツナ 酢 醤油 油 ▼砂糖 ▼ウインナー 大根 ▼人参 コンソメ 醤油 ▼塩 酒 ▼パンツ缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼タラ 塩 小麦粉 ▼パン粉 又キムシルク ▼香のり 油 ソース ▼キャベツ 人参 ▼黄パプリカ 油 酢 ▼砂糖 塩 ▼木綿豆腐 玉ねぎ ▼しめじ みそ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> (27日) ▼白米 豚肉 牛肉 人参 ▼玉ねぎ じゃが芋 ▼しょうが じんにく ▼カレールウ ケチャップ ▼ソース スキムミルク ▼フルーツヨーグルト 砂糖 ▼黄桃缶 みかん缶 パイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 豚肉 人参 ▼赤かまぼこ 生しいたけ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼塩 醤油 ▼サバ 酒 塩 ▼いんげん 太ちやし ▼白ごま 醤油 砂糖 ▼天然だし (昆布・かつお) ▼豚肉 板こんにゃく ▼人参 油揚げ みそ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼片栗粉 ▼ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ ▼人参 糸こんにゃく ▼ケリンピーチ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼ほうれん草 えのき ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼ささがきごぼろ ▼玉ねぎ とうろろ昆布 ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 酒 みりん 塩 ▼オレソシ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼中華種 鶏肉 ▼太ちやし しいたけ ▼キャベツ 玉ねぎ 人参 ▼中華だし シヤンタン ▼醤油 みりん 酒 塩 ▼ごま油 ▼さつま芋 砂糖 塩 ▼バナナ
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 626kcal 蛋白 19.3g 脂質 22.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 598kcal 蛋白 19.9g 脂質 17.4g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 617/655kcal 蛋白 16.4/17.0g 脂質 18.6/22.1g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 571kcal 蛋白 24.2g 脂質 22.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 568kcal 蛋白 18.2g 脂質 11.8g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 648kcal 蛋白 18.1g 脂質 19.5g
献立	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚のしょうが焼き ・小松菜ののり和え ・みそ汁 ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏のカレーソテー ・シーザーサラダ ・コンソメスープ ・ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・すき焼き丼 ・フロウコリーの和え物 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏のから揚げ ・チャプチエ ・中華スープ ・みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ブリの照り焼き ・高野豆腐のそぼろ煮 ・みそ汁 ・グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・クリームスライス ・シューボテト ・バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 人参 玉ねぎ ▼ピーマン しょうが ▼醤油 みりん 酒 油 ▼小松菜 かにかま ▼ささみのり ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼なめこ 玉ねぎ 藍 ▼天然だし (昆布・かつお) ▼みそ ▼りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 れんこん ▼厚揚げ 黄パプリカ ▼赤パプリカ いんげん ▼カレールウ 醤油 塩 ▼砂糖 油 ▼チキンソテー コーン ▼マヨネーズ 粉チーズ ▼マヨネーズ 粉チーズ ▼にんにく 砂糖 塩 ▼マッシュルーム ▼カリフラワー ウインナー ▼コンソメ 塩 醤油 酒 ▼ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 豚肉 焼き豆腐 ▼白菜 玉ねぎ 人参 藍 ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼フロウコリー ちくわ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 醤油 じんにく ▼しょうが みりん 酒 ▼砂糖 塩 片栗粉 油 ▼春雨 玉ねぎ 人参 ▼小松菜 中華だし 醤油 ▼砂糖 ごま油 ▼玉ねぎ かぼちゃ ▼しめじ みりん ごま油 ▼中華だし シヤンタン ▼酒 醤油 塩 ▼みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼ブリの 醤油 みりん ▼酒 油 片栗粉 ▼高野豆腐 豚肉 人参 ▼ケリンピーチ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼人参 玉ねぎ わかめ ▼天然だし (昆布・かつお) ▼みそ ▼グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼スライス 鶏肉 ▼人参 玉ねぎ ▼クリームシチュー ▼牛乳 砂糖 コンソメ ▼スキムミルク 油 ▼じゃが芋 玉ねぎ ▼ピーマン ベーコン ▼コンソメ 塩 油 ▼バナナ
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 626kcal 蛋白 19.3g 脂質 22.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 598kcal 蛋白 19.9g 脂質 17.4g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 624kcal 蛋白 20.5g 脂質 13.8g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 624kcal 蛋白 20.0g 脂質 22.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 587kcal 蛋白 23.6g 脂質 17.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 670kcal 蛋白 19.1g 脂質 22.8g

※15日は七五三メニュー、28日はお誕生日メニューです。献立は玄閣にて掲示しています。
 ※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 富喜屋
 ※*印はアレルギー除去食対象です。
 ※アレルギーBCは別紙メニューになります。
 ※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。