11月 給食献立表

	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
1	土	スパゲッテイナボリタン 白菜スーフ グリーンサラダ ヨーグルト	牛乳 果子 麦茶 おにぎり	牛乳・ベーコン・パルメザン チーズ・なると・ヨーグルト		たまねぎ・にんじん・青ピーマン・ トマトケチャップ・ホールトマト・ はくさい・長ねぎ・キャベツ・きゅ うり
4	火	納豆ご飯 味噌汁 れんこんの小判焼き チャフチェ チャック胡瓜 バナナ	コーグルト 麦茶 牛乳 クリームパン		精白米・片栗粉・三温糖・マロニー・ごま油・クリームパン	だいこん・こねぎ・れんこん・長ねぎ・しょうが・青ピーマン・赤ピーマン・りょくとうもやし・きゅうり・バナナ
5	水	バターロールパン 若布ス-プ ボートコロッケ	バナナ 麦茶 麦茶 コーン入りたまご雑炊	鶏ひき肉・鶏卵・ヨーグル ト・パルメザンチーズ	バターロールパン・いりごま・じゃがいも・薄カ粉・パン粉・調合油・スパゲティ・マヨネーズ・精白米・片栗粉	バナナ・塩わかめ・長ねぎ・たまね ぎ・にんじん・青ピーマン・トマト ケチャップ・キャベツ・冷凍コーン
6	木	コージルで デ学スを 生の塩焼き ひじきの炒り煮 みかん	ジュース 栗子 牛乳 ホットケーキ	生揚げ・ぶたロース・みそ・さけ・さつま揚げ・牛乳・鶏卵		りんごシュース・にんじん・だいこん・生しいたけ・長ねぎ・ごぼう・はくさい・乾ひじき・さやいんげん・みかん
7	金	ブルコギ丼 味噌汁 オリエンタルサラダ バナナ	イツトグーキ 牛乳 菓子 牛乳 餃子の皮のビザ	牛乳・ぶたロース・みそ・煮 干し・削り節・若鶏ささ身・ ピザ用チーズ	菓子・精白米・調合油・三温糖・ごま油・釜焼きふ・コーンフレーク・ぎょうざの皮	にんにく・たまねぎ・ごぼう・にん じん・にら・みずな・キャベツ・ きゅうり・バナナ・青ピーマン・冷 凍コーン・トマトケチャップ
8	土	鶏南蛮うどん 南瓜の甘煮 ヨークルト	散子の反のとり 牛乳 菓子 牛乳 ツナサンド	牛乳・若鶏もも皮なし・削り 節・ヨーグルト・まぐろ油漬 缶詰		たまねぎ・にんじん・長ねぎ・ほう れんそう・冷凍くりかぼちゃ・きゅ うり
10	月	こ飯 豚肉とこんにゃくの炒め汁 鯖の味噌煮 きゃべつの塩昆布和え みかん	ツナサンド 牛乳 菓子 麦茶 ★ドリア	牛乳・ぶたロース・さば・み そ・まぐろ油漬缶詰	菓子・精白米・糸こん・ごま油・三温糖・薄力粉・有塩パター	にんじん・えのきたけ・長ねぎ・さ やいんげん・しょうが・キャベツ・ 塩昆布・みかん・たまねぎ・青ビー マン・冷凍コーン・トマトケチャッ ブ
11	火	菜飯 味噌汁 擬製豆腐 ブロッコリーの胡麻酢和え ヨーグルト	★ドリア 牛乳 菓子 麦茶 ラーメン	牛乳・みそ・煮干し・削り 節・押し豆腐・鶏卵・鶏ひき 肉・サラダ竹輪・ヨーグル ト・焼き豚・なると	菓子・精白米・ごま油・いり ごま・調合油・三温糖・いり ごま・生中華めん	こまつな・だいこん・はくさい・た まねぎ・こねぎ・生しいたけ・にん じん・ほうれんそう・ブロッコ リー・冷凍コーン・長ねぎ
12	水	牛乳パン ボトフ タンドリーチキン マカロニサラダ ぶどうゼリー	ラーメン バナナ 麦茶 麦茶 豚肉の生姜ご飯	フランクフルトソーセージ・ 若鶏もも皮なし・プレーン ヨーグルト・まぐろ油漬缶 詰・ぶたロース	牛乳パン・じゃがいも・マカロニ・調合油・オレンジゼリー・精白米・三温糖	バナナ・たまねぎ・にんじん・かぶ・にんにく・しょうが・トマトケチャップ・きゅうり・こねぎ
13	木	ふりかけご飯 味噌汁 しゅうまい 金平牛等 かうりの和え物 バナナ	豚肉の生姜ご飯 ジュス 菓子 牛乳 大学芋 牛乳	絹ごし豆腐・みそ・煮干し・ 削り節・ぶたひき肉・牛乳	菓子・精白米・ごま油・片栗 粉・しゅうまいの皮・調合 油・三温糖・いりごま・さつ まいも	りんごジュース・たまねぎ・こまつな・しょうが・ゆでたけのこ・乾しいたけ・ごぼう・にんじん・きゅうり・バナナ
14	金	散らし寿司 すまし汁 鶏肉の唐揚げ 茹で野菜 みかん	果于	牛乳・鶏卵・でんぶ・木綿豆 腐・削り節・若鶏もも皮なし	菓子・精白米・三温糖・片栗粉・調合油・マヨネーズ・どら焼	かんびょう・乾しいたけ・にんじん・きざみのり・えのきたけ・ほうれんそう・長ねぎ・まこんぶ・しょうが・にんにく・キャベツ・みかん
15	土	あんかけやきそば 韓国風スープ ブロッコリーサラダ ヨーグルト	牛乳 どらやき 牛乳 菓子 麦茶 吹き込みごはん	牛乳・ぶたロース・なると・ ヨーグルト・若鶏もも皮なし	菓子・蒸し中華めん・ごま油・三温糖・片栗粉・いりごま・調合油・精白米	はくさい・にんじん・ほうれんそ う・塩わかめ・たまねぎ・ブロッコ リー・キャベツ・冷凍コーン・乾し いたけ
17	月	ご飯 甲華スープ ホインロー 本がいも みかん	麦茶 炊き込みごはん 牛乳 菓子 麦茶 カレーうどん	牛乳・なると・/ぶたロース・ 生揚げ・みそ	菓子・精白米・片栗粉・ごま油・調合油・三温糖・じゃがいも・マヨネーズ・ゆでうどん	はくさい・ゆでたけのこ・にんじん・長ねぎ・乾しいたけ・キャベツ・青ピーマン・赤ピーマン・みかん・たまねぎ・こねぎ

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE)(μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
乳児	501	19.7	15.7	227	1.7	154	0.32	0.38	32	4.4	2.1
幼児	586	22.7	18.3	204	2.2	182	0.38	0.37	40	5.6	2.6

※おやつの上段は、乳児のおやつです。 ※乳児のマヨネーズは、卵の入っていないものを使用しています。 ※材料の入荷状況により、献立を変更する場合があります。 ※★は新メニューです。

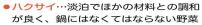
		·	•	יאנוואל טווי בייו		
	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
18		ご飯 のっぺい汁 鮭の西京焼き マロニーの金平 マロでご りんご	ヨーグルト 麦茶 牛乳 練乳クッキー	ヨーグルト・削り節・さけ・ みそ・コンデンスミルク・牛 乳	精白米・さといも・片栗粉・三温糖・すりごま・マロニー・ごま油・マヨネーズ・薄力粉・無塩バター・粉糖	だいこん・にんじん・生しいたけ・さやえんどう・ごぼう・青ピーマン・ブロッコリー・りんご
19	水	ブリオッシュ かき玉スープ マカロニグラタン ^{小松菜のカリカリベーコンサラダ} ビーチゼリー	アデナ 麦茶 麦茶 凍り豆腐のそぼろごはん	鶏卵・若鶏もも皮なし・牛 乳・パルメザンチーズ・ベー コン・凍り豆腐・鶏ひき肉	ブリオッシュ・片栗粉・マカロニ・調合油・薄力粉・有塩 バター・バン粉・オリーブ油・三温糖・ピーチゼリー・ 精白米	バナナ・たまねぎ・こまつな・キャ ベツ・にんじん
20	木	ご飯 味噌汁 鶏肉のガーリック焼き 切干大根の煮付け サ菜 バナナ	ジュース 菓子 牛乳 お好み焼き	みそ・削り節・煮干し・若鶏 もも皮なし・油揚げ・鶏卵・ ベーコン・牛乳	菓子・精白米・三温糖・調合 油・お好み焼き粉	りんごシュース・えのきたけ・長ねぎ・塩わかめ・にんにく・切干しだいこん・にんじん・さやいんげん・くりかぼちゃ・バナナ・キャベツ・冷凍コーン・たまねぎ・あおのり
21	金	だ赤飯 むらくも汁 かじきのケチャップソース 筑前でプロッコリー みかん	年到 東子 麦茶 ロニルケーキ	牛乳・ささげ・鶏卵・削り 節・めかじき・若鶏もも皮な し	菓子・精白米・いりごま・片 栗粉・調合油・三温糖・マヨ ネーズ・ロールケーキ	たまねぎ・えのきたけ・ほうれんそう・しょうが・トマトケチャップ・ゆでたけのこ・にんじん・ごぼう・れんこん・さやえんどう・ブロッコリー・みかん・いちご
22	土	ちゃんぼんうどん じゃが芋のそぼろ煮 ヨーグルト	牛乳 菓子	牛乳・ぶたロース・蒸しかま ぼこ・鶏ひき肉・ヨーグルト	菓子・ゆでうどん・ごま油・ じゃがいも・調合油・三温 糖・食バン・有塩バター・グ ラニュー糖	にんじん・キャベツ・りょくとうも やし・にら・長ねぎ
25	火	ふりかけご飯 味噌汁 とり豆ん 五目豆 みかん	牛乳 ラスク ヨーグルト 麦茶 牛乳 焼きず		精白米・薄力粉・片栗粉・調合油・三温糖・蒸し中華めん	たまねぎ・はくさい・塩蔵わかめ・ しょうが・にんにく・にんじん・ま こんぶ・乾しいたけ・みかん・キャ ベツ・青ピーマン
26	水	牛乳パン コーンのスープ キッシュ マカロニサラダ マカテザのレモン煮 さーデルト	がチチラ素 麦茶 黒糖いなり 牛乳	鶏卵・ベーコン・ピザ用チーズ・まぐろ油漬缶詰・ヨーグルト・油揚げ	牛乳パン・片栗粉・調合油・マカロニ・さつまいも・三温糖・精白米・いりごま・黒砂糖	バナナ・冷凍コーン・たまねぎ・に んじん・チンゲンサイ・赤ピーマ ン・ほうれんそう・きゅうり・レモ ン果汁
27	木	ヨーグルト キーマカレー 春雨スープ 根菜サラダ りんご	年乳 菓子 麦茶 桃のケーキ	牛乳・ぶたひき肉・鶏卵	菓子・精白米・調合油・はる さめ・いりごま・マヨネー ズ・薄力粉・無塩バター・三 温糖	たまねぎ・にんじん・青ピーマン・ しょうが・にんにく・ホールトマ ト・チンゲンサイ・れんこん・か ぶ・かぶの葉・りんご・黄桃缶
28	金	ご飯 味噌汁 豚肉のバーベキューソース焼き きゃべつともやしのナムル みかん	ジュース 菓子 牛乳 ボデマヨトースト	みそ・削り節・煮干し・ぶた ロース・まぐろ油漬缶詰・ピ ザ用チーズ・牛乳	菓子・精白米・三温糖・ごま油・食パン・じゃがいも・ エッグケア	りんごシュース・えのきたけ・だい こん・みずな・トマトケチャップ・ りんご・たまねぎ・にんにく・しょ うが・キャベツ・りょくとうもや し・にんじん・みかん・冷凍コーン
29	土	ミートソーススパゲティ もやしのスープ コーンサラダ ヨーグルト	年乳 東子 麦茶 おにぎり	牛乳・鶏ひき肉・ぶたひき 肉・パルメザンチーズ・ベー コン・ヨーグルト	菓子・スパゲティ・有塩パター・三温糖・調合油・いり ごま・精白米	にんにく・たまねぎ・にんじん・青 ピーマン・セロリー・ホールトマ ト・トマトケチャップ・りょくとう もやし・生しいたけ・キャベツ・ きゅうり・冷凍コーン

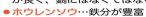
うれしい効能 きたっぷりの冬野菜



冬野菜といえばダイコン・ハクサイ・ネギ・ホウレンソウ・シュンギクなど、どの野菜にも体に必要な栄養素がいっぱいです。体をあたためたり、風邪の予防や症状を和らげるなど、うれしい作用がたくさんあります。冬の野菜をたっぷり食べましょう。







●ダイコン…冬に甘味を増し、消化酵素 で胃腸の働きを整える

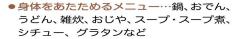






体をあたためで風邪予防

風邪のウイルスを防ぐには、免疫機能を高めること、身体をあたためることが大切です。ビタミン・ミネラルを十分にとり、バランスの良い食事をとることが風邪の予防になります。



● 身体をあたためる食品…ネギ・ニラ・タマネギ・ショウガ・ニンニク・カボチャ・ ゴボウ・ニンジン・ダイコンなど

