



献立表



令和5年11月 みのり第2保育園

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日		
<p>北海道地方の豚汁 11月29日</p> <p>北海道では「ぶたじる」と言います。芋は、「里芋」を使って、長ねぎの代わりに「玉ねぎ」を入れることが多いようです。今月は、定番の豚汁だけではなく、北海道の豚汁をみんなで食べようと思います♪</p> 				1		2		3	祝日	4		
				煮魚 さば	かぼちゃ入り白和え ほうれん草、かぼちゃ、豆腐、白滝、ごま、白みそ	茶飯	鶏肉のさっぱり煮 鶏肉、キャベツ、玉葱	文化の日 		ガパオライス 豚ミンチ、玉葱、赤ピーマン、ピーマン		コールスローサラダ キャベツ、きゅうり、パン缶
				菓子 牛乳	菓子 牛乳	菓子 牛乳		菓子 牛乳		菓子 牛乳		
6	7	8	9	10	おべんとうやさん	11	芋煮会(年長児)					
五目ラーメン 豚肉、かまぼこ、玉葱、人参、椎茸、白菜、コーン、ねぎ	豆腐の五目あんかけ 豆腐、鶏肉、蓮根、ごぼう、玉葱、人参、椎茸	さばの照り焼き さば、付) さつま芋	豚肉じゃが 豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、しらたき、椎茸、いんげん	バトウのオーロラソースかけ バトウ、ケチャップ、マヨ、付) 焼きれんこん		おにぎり						
さつま芋と昆布の煮物 さつま芋、刻み昆布	バンサンスー 春雨、きゅうり、人参、ハム、ごま	ミルクおから おから、玉葱、人参、豚ミンチ、ねぎ、チーズ、牛乳	キャベツのおかか和え キャベツ、小松菜、人参、かつお節	切干サラダ 切干大根、きゅうり、人参、ツナ、コーン		鮭のチーズ焼き 鮭、チーズ						
カリカリいりこ おかずいりこ、ごま	すまし汁 えのき、玉葱、ねぎ	みそ汁 ほうれん草、なめこ、豆腐、長ねぎ	かきたま汁 卵、玉ねぎ、えのき、ねぎ	ワントンスープ(未満児)(以上児) ブロccoli、卵焼き、ミニトマト		貝だくさん豚汁 豚肉、さつま芋、人参、大根、白菜、しめじ、油揚げ、ねぎ						
果物(りんご) わかめおにぎり はりはり漬け	焼き芋 牛乳	果物(バナナ) 菓子 牛乳	チチミ(ちどり②)	きなこプリン		果物(みかん) 菓子 牛乳						
13	14	15	誕生会・七五三	16	17	カミカミday	18					
きのこの塩焼きそば 豚肉、人参、玉葱、キャベツ、しめじ、えのき、椎茸、にら	彩り豆腐 豆腐、鶏ミンチ、豚ミンチ、ねぎ、人参、椎茸、卵、カニカマ	天 丼 えび、鶏肉、カニカマ、さつま芋、ピーマン、てんぷら粉	ロールパン	カレーチャウダー ルー、さつま芋、玉葱、人参、しめじ、グリビ、バター、加粉	雑穀ごはん		浦上そばろ丼 豚ミンチ、ごぼう、人参、しらたき、長天、もやし					
ひじきサラダ ひじき、きゅうり、人参、コーン、竹輪	切干大根のケチャップ煮 切干大根、人参、インゲン、ツナ、ケチャップ	甘酢和え キャベツ、きゅうり、人参、じゃこ	バンバンジーサラダ 鶏ささみ、きゅうり、もやし、人参、ごま	カミカミきんぴら ごぼう、人参、しらたき、茎わかめ、ごま		じゃが芋のおかか煮 じゃが芋、人参、いんげん、かつお節						
じゃが芋のみそ汁 玉葱、じゃが芋、ねぎ	すまし汁 人参、豆腐、玉葱、わかめ	手まり麩のすまし汁 手まり麩、玉葱、えのき、ほうれん草	オレンジゼリー	味増汁 果物 高野豆腐、玉葱、人参、ねぎ		厚揚げのとろみ汁 厚揚げ、玉葱、えのき、ねぎ						
果物(バナナ) おかかおにぎり カリカリいりこ	菓子 牛乳	果物(みかん) アップルポテトパイ 牛乳	牛 飯	玄米フレーククッキー 牛乳		菓子 牛乳						
20	21	22	予行練習	23	祝日	24	和食の日	25				
カレーうどん 牛肉、玉葱、人参、かまぼこ、油揚げ、ねぎ、カレールー	和風ハンバーグ 合シテ、豆腐、玉葱、えのき、ねぎ、卵、パン粉、付) 粉ふき芋	あいじょう弁当 	勤労感謝の日 	麦ごはん		炊き込みピラフ ウインナー、人参、玉葱、グリビ、コーン、マカロリ						
磯辺和え ほうれん草、人参、のり	ひじき煮物 ひじき、人参、長天、いんげん			さばの塩焼き さば、付) トマト		野菜サラダ キャベツ、きゅうり、パン缶、レーズン						
れんこんの天ぷら れんこん、てんぷら粉	玉ねぎのみそ汁 玉葱、麩、わかめ			納豆和え ほうれん草、人参、キャベツ、納豆、もみり		ポテトスープ じゃが芋、玉葱、わかめ						
果物(バナナ) さつま芋おにぎり チーズ	キャロットゼリー	ウインナーパン 牛乳		さつま汁 鶏肉、さつま芋、ごぼう、大根、人参、ねぎ		菓子 牛乳						
27	28	29	30	<p>「和食の日」に新米の食事を</p> <p>11月24日は「和食の日」です。日本の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日とされています。</p> 								
みそラーメン 豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、ねぎ	ポークビーンズ 大豆水煮、豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリビ、ケチャップ	黒米ごはん さわらの梅煮 さわら、梅干し	おでん風煮込み 大根、竹輪、鶏肉、里芋、こんにゃく、生揚げ、卵、昆布									キャベツのツナ和え キャベツ、人参、ツナ
ココロサラダ さつま芋、人参、きゅうり、チーズ、マヨ	甘酢和え キャベツ、きゅうり、人参、ちりめんじゃこ	小松菜のナムル 小松菜、人参、もやし、ハム、ごま	麩のみそ汁 麩、わかめ、玉葱、ねぎ	フルーツヨーグルト								
焼きししゃも ししゃも	中華風コーンスープ 卵、クリームコーン、玉葱、にら	豚汁(北海道地方) 果物 豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、大根、長ねぎ、白みそ										
果物(バナナ) ゆかりおにぎり はりはり漬け	カミカミ天ぷら	菓子 牛乳										

※未満児は9時半頃に牛乳を飲みます ※0,1歳児クラスでは、生の梨やりんごは提供しません