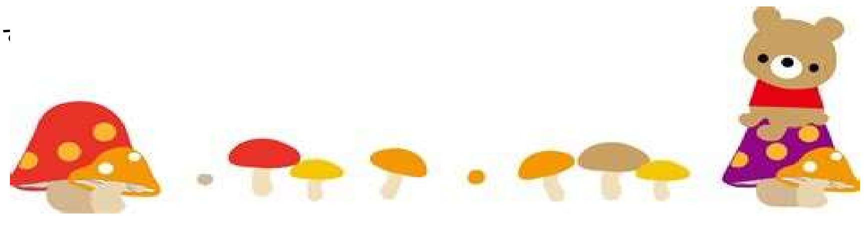
11月の献立表

令和3年11月　　　　みのり保育園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1	2	3　文化の日	4	5	6　芋煮会
ナポリタンスパゲッティ ウインナー、玉ねぎ、人参 大豆サラダ 大豆水煮、さつま芋、きゅうり、レー キャベツスープ キャベツ、玉ねぎ、人参、しめじ	和風ハンバーグ 合いびき肉、えのき、付）粉ふき芋 ひじき煮物 ひじき、人参、油揚げ、いんげん 玉ねぎのみそ汁 玉ねぎ、人参、わかめ、ねぎ 果物		麦ごはん 鶏の照り焼き 鶏肉、付）トマト 納豆和え 挽わり納豆、ほうれん草、人参 むらくも汁 卵、玉ねぎ、とろろ昆布、ねぎ	鯖の竜田揚げ 鯖、片栗粉、付）エリンギソテー 小松菜の梅肉和え 小松菜、キャベツ、人参、梅干し かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ、玉ねぎ、ごぼう、ねぎ 果物	おにぎり 鶏のマーマレード焼き 鶏肉、付）キャベツのゆかり和え 豚汁 豚肉、さつま芋、人参、ごぼう、ねぎ 果物
鶏そぼろおにぎり カリカリいりこ	れんこんクッキー 牛乳		梨ケーキ 牛乳	きな粉プリン	菓子 牛乳
8	9	10	11	12　お弁当の日	13
和風焼きそば 豚肉、人参、玉ねぎ、さつまあげ 切干大根サラダ 切干大根、きゅうり、人参、ツナ わかめスープ わかめ、玉ねぎ、もやし 果物	かき揚げ エビ、さつま芋、人参、ごぼう、付）トマト 小松菜のナムル 小松菜、人参、もやし、ハム ワンタンスープ ワンタン、玉ねぎ、しめじ	さばの塩焼き さば、付）焼きれんこん ミルクおから 豚ひき肉、おから、玉ねぎ、人参 なめこのみそ汁 なめこ、玉ねぎ、豆腐、わかめ 果物	赤飯 肉じゃが 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ キャベツのおかか和え キャベツ、小松菜、人参、かつお節 かきたま汁 卵、玉ねぎ、えのき、ねぎ		牛飯 牛肉、人参、キヌサヤ いんげんのごま和え いんげん、人参、ごま 厚揚げスープ 厚揚げ、玉ねぎ、えのき、ねぎ
鮭おにぎり チーズ	芋入りぜんざい	菓子 牛乳	豆乳くずもち(黒みつ)	梨のデザートピザ 牛乳	菓子 牛乳
15　七五三	16	17	18	19　お弁当詰めるデイ	20
けんちんうどん 鶏肉、玉ねぎ、人参、油揚げ かぼちゃの含め煮 かぼちゃ、いんげん 焼きししゃも ししゃも 果物	豆腐と秋野菜の 五目あんかけ 豆腐、鶏肉、レンコン、ごぼう バンサンスー 春雨、きゅうり、人参、ハム コーンスープ コーン、クリームコーン、玉ねぎ	鮭のピザ焼き 玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム ほうれん草のごま和え ほうれん草、キャベツ、人参、ごま しめじのすまし汁 しめじ、玉ねぎ、人参、ねぎ 果物	ロールパン 秋野菜のシチュー 鶏肉、かぼちゃ、玉ねぎ、しめじ ツナコーンサラダ いんげん、コーン、ツナ きんぴらごぼう ごぼう、人参、ごま	バトウフライ バトウ、パン粉、小麦粉、付）トマト マカロニサラダ マカロニ、きゅうり、キャベツ、人参 里芋のみそ汁 里芋、玉ねぎ、人参、ねぎ	浦上そぼろ丼 豚ひき肉、ごぼう、さつま揚げ じゃが芋のおかか煮 じゃが芋、いんげん、かつお節 根菜汁 鶏肉、さつま芋、ごぼう、人参
カレーピラフおにぎり チーズ	ちょこっとフレンチ 牛乳	菓子 牛乳	梨のヨーグルト和え	ごまじゃこトースト 牛乳	菓子 牛乳
22	23	24　和食の日	25　誕生会	26	27
肉みそスパゲティ 豚ひき肉、人参、玉ねぎ、もやし ひじきの華風和え ほうれん草、キャベツ、人参、のり 中華風コーンスープ クリームコーン、玉ねぎ、にら 果物		さばのネギ味噌焼き さば、付）キャベツゆかり和え 煮豆 金時豆 けんちん汁 鶏肉、人参、大根、里芋、ごぼう	ハヤシライス 牛肉、じゃが芋、人参、マッシュルーム おからナゲット おから、鶏ひき肉、マヨネーズ コールスローサラダ キャベツ、きゅうり、パイン缶 果物	白身魚の甘酢炒め バトウ、玉ねぎ、ピーマン、人参 ほうれん草の磯部和え ほうれん草、キャベツ、人参、のり 豆腐のみそ汁 豆腐、玉ねぎ、わかめ、えのき	炊き込みご飯 鶏肉、人参、しめじ、キヌサヤ キャベツのごま和え キャベツ、もやし、人参、ごま じゃが芋のみそ汁 じゃが芋、玉ねぎ、ねぎ
ゆかりおにぎり はりはり漬け		菓子 牛乳	フラワーカップパン 牛乳	さつまいもようかん	菓子 牛乳
29	30				
マーボーラーメン 合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、ねぎ コロコロサラダ さつま芋、人参、きゅうり、チーズ 魚の塩焼き さば、付）トマト 果物	ポークビーンズ 大豆水煮、豚肉、じゃが芋、人参 甘酢和え キャベツ、きゅうり、ちりめんじゃこ ふのすまし汁 ふ、玉ねぎ、人参、ねぎ				
じゃこわかめおにぎり チーズ	おやつ焼きそば				

◇11月24日は「和食の日」です◇

和食とは「飯・汁・菜(おかず)・漬物」を組み合わせた食事の事です。この組み合わせを「一汁三菜」の形にすることで、栄養バランスの良い食事になります。 また、この日の給食はくま・ぞう・きりん組で下処理をしてもらった煮干しを使ったいりこだしを汁に使います！だしの風味を感じてもらえたらと思います。

※都合により、献立が変更になる場合がありま
※未満児は9時半頃に牛乳を飲みます