

11月のこんだて

日付	給食・おやつ	使用食材			調味料
		赤群	黄群	緑群	
1.15.29	豚肉と大根のごまみそ煮 金時豆の煮付け	豚肉、白みそ 金時豆	片栗粉、すりごま	大根、人参、椎茸、ねぎ	しょうゆ、さとう、酒
おやつ	1.29大学芋15ふかし芋		さつま芋、黒ごま		
2.16.30	あんかけうどん	豚肉	うどん、片栗粉	人参、青菜、ねぎ	みりん、しょうゆ、だし
おやつ	バナナorおせんべい				
5.27	マカロニ入りトマトグラタン 白菜の和え物 食パン	ベーコン、チーズ しらす干し	マカロニ、じゃが芋	玉ねぎ、人参、グリーンピース 白菜	ケチャップ、トマトピューレ、スープの素 しょうゆ
おやつ	ゆかりごはん	ツナ缶		ほうれん草	顆粒だし、みりん
6.21	煮魚 うの花炒り煮 みかん	白身魚 おから、油揚げ		人参、しいたけ、ねぎ みかん	しょうゆ、さとう、しょうが 顆粒だし
おやつ	じゃが芋もち	チーズ、青のり	じゃが芋、片栗粉		
7.19	親子丼 れんこんの金平 7クッキング・クレープ	鶏肉、卵		人参、玉ねぎ、三つ葉 れんこん	さとう、みりん、しょうゆ 顆粒だし、油
おやつ	19チーズスティック	生クリーム チーズ	クレープの皮、スポンジケーキ 食パン、バター	バナナ、みかん缶、パイン缶	
8.20	豆腐の中華風炒め スープ	豆腐、豚肉	片栗粉、ごま油	人参、エリンギ、チンゲン菜、玉ねぎ かぶ、あさつき	しょうゆ、さとう、酒 スープの素
おやつ	ココア蒸しパン	豆乳	小麦粉		ベーキングパウダー
9	五目中華	豚肉	中華そば	白菜、人参、もやし ほうれん草	スープの素、しょうゆ
おやつ	バナナorおせんべい				
11.25	鶏とさつま芋のうま煮 納豆和え	鶏肉 納豆	さつま芋 マヨネーズ(卵不使用)	玉ねぎ、人参、さやいんげん キャベツ、コーン缶	さとう、しょうゆ、ケチャップ
おやつ	きな粉サンド	きな粉、牛乳	食パン		
12.26	関東煮風 みそ汁 12マカロニナポリタン	生揚げ、はんぺん、卵 わかめ、赤みそ ツナ缶	じゃが芋 マカロニ	大根 えのき茸 玉ねぎ、ピーマン、コーン缶	酒、みりん、しょうゆ、顆粒だし
おやつ	26ヨーグルト、おせんべい	ヨーグルト	おせんべい		
13	白身魚の天ぷら ゆかり和え パイン缶	白身魚	小麦粉、油	キャベツ、人参、小松菜 パイン缶	ゆかり粉、しょうゆ
おやつ	フルーツヨーグルト、おせんべい	ヨーグルト	おせんべい	みかん缶、桃缶、バナナ	
14.28	白菜のクリームシチュー ツナの和え物 柿	鶏肉、牛乳 ツナ缶	じゃが芋	人参、玉ねぎ、白菜、しめじ、パセリ もやし 柿	上新粉
おやつ	焼うどん	ツナ缶	うどん	キャベツ	しょうゆ、顆粒だし
18	ビーフンスープ りんごのサラダ	豚肉	ビーフン	人参、玉ねぎ、チンゲン菜 キャベツ、きゅうり、りんご	しょうゆ、スープの素 さとう、果実酢、油
おやつ	フライドポテト(コンソメ味)		フライドポテト		コンソメ
誕生会22	ドライカレー コーンサラダ りんご	豚ひき肉	バター、上新粉	玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが キャベツ、コーン缶 りんご	ケチャップ、純カレー スープの素、果実酢 さとう
おやつ	桃のケーキ	生クリーム	スポンジケーキ	桃缶	

※主食にごはんがつきます。パンがつく日は、ごはんはありません。

10月の献立写真

1.15.31



あんかけスパゲッティ
ブロッコリーのあえもの、ロールパン

2.18



のっぺい汁
春雨和え、ごはん

3.17



生揚げの中華風炒め
れんこんサラダ、ごはん

4遠足特別メニュー



から揚げ、星のポテト
おにぎり、バナナ

7.21



すき煮丼
南瓜の煮付け、みかん

8.24



ツナの柳川風、ごはん
さっぱり炒め

9.28



高野豆腐のうま煮
かき玉汁、ごはん

10.29



鯡の豆乳クラタン
ひじきの中華和え、食パン

11.23



カレーソテー
わかめスープ、ごはん

16



ムニエルカレーソースかけ
ソテー、ごはん

誕生会25



ビビンバ
スープ、りんご

30



さつま芋のかき揚げ
おひたし、ごはん、パイン缶



今月のクッキングはスイートポテトを作ったよ！ふかしたお芋にさとう、生クリーム、牛乳を混ぜて作った生地を、一人ずつ上手に絞り出し袋でカップに絞りました。みんな美味しそうにたくさん食べてくれました。プランターで育てたお芋は小さめだったけど、みんな大喜びでした。こちらはふかし芋にして食べました。ピーマンは最後の収穫時にたくさん採れたので、《無限ピーマン》にして、ほし・ゆきさんでいただきました。こちらも好評でしたよ♪♪

