

令和6年度

11月給食献立表(1才児)

社会福祉法人 頤陽会 すみだこども園

日付	献立名	使用材料3色食品表			午前 おやつ	午後食
		赤 (血・肉・骨・菌のもと)	黄 (力や体温のもと)	緑 (からだの調子をととのえる)		
1(金)	軟飯 豆腐の炒め煮 大根の和え物 さつま芋の味噌汁	豆腐 豚ミンチ肉 鶏肉 味噌	米 ごま油 砂糖 かたくり粉 さつま芋	にんじん たまねぎ 生しいたけ 大根 きゅうり はくさい こまつな	牛乳 ウエハース	おじや(さつま芋 こまつな)
2(土)	わかめごはん 照り煮 もやしの味噌汁	鶏肉 油あげ 豚ミンチ肉 豆腐 味噌	米 砂糖 油 じゃがいも 麩	生しいたけ 若布 にんじん たまねぎ グリーンピース もやし こまつな	牛乳 あられ	お粥(たまねぎ にんじん)
5(火)	煮込みうどん 野菜の味噌和え 果物	豚肉 卵 味噌	うどん 砂糖 ごま	もやし にんじん たまねぎ 若布 葱 ほうれんそう はくさい にんじん りんご	牛乳 クラッカー	スープ(ほうれんそう たまねぎ) フライドポテト
6(水)	焼き鳥井風 ツナサラダ 白菜の味噌汁	鶏肉 卵 ツナ缶 味噌	米 砂糖 マヨネーズ	たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー はくさい もやし 若布	牛乳 せんべい	スープ(はくさい にんじん) おにぎり(若布)
7(木)	軟飯 焼き魚 白菜の煮物 具だくさん汁	白身魚 油あげ 味噌	米 砂糖 麩	はくさい こまつな にんじん 大根 ぶなしめじ 若布	牛乳 ウエハース	スープ(にんじん 大根) フレンチトースト
8(金)	軟飯 豆腐のおとし揚げ ほうれん草サラダ じゃが芋の味噌汁	豆腐 ちりめんじゃこ 卵 油あげ 味噌	米 かたくり粉 油 ごま 砂糖 じゃがいも 麩	にんじん ほうれんそう キャベツ 若布 大根	牛乳 ビスケット	おじや(にんじん じゃがいも)
9(土)	親子丼 油揚げの味噌汁 果物	卵 鶏肉 油あげ 味噌	米 砂糖 じゃがいも 麩	たまねぎ にんじん 葱 生しいたけ チンゲンサイ 若布 バナナ	牛乳 あられ	ぞうすい(たまねぎ にんじん)
11(月)	マーボー井風 中華風スープ 果物	豚ミンチ肉 豆腐	米 かたくり粉 砂糖 味噌 じゃがいも	たまねぎ にんじん 葱 大根 若布 こまつな バナナ	牛乳 おかき	スープ(大根 こまつな) たこ揚げ風
12(火)	軟飯 魚のおかか焼き ひじきの煮物 青菜の味噌汁	白身魚 かつお節 大豆水煮 油あげ 味噌	米 砂糖 じゃがいも ごま	ひじき にんじん もやし いんげん はくさい チンゲンサイ えのき	牛乳 サブレ	おじや(チンゲンサイ にんじん)
13(水)	パン オムレツ クリームスープ 果物	卵 鶏肉	ロールパン じゃがいも 油 バター 小麦粉	きゅうり チンゲンサイ たまねぎ にんじん りんご	牛乳 せんべい	スープ(にんじん じゃがいも) おにぎり(じゃこ)
14(木)	軟飯 肉じゃが煮 じゃこの和え物 大根の味噌汁	豚肉 ちりめんじゃこ 豆腐 味噌	米 じゃがいも 砂糖 ごま	たまねぎ にんじん グリンピース きゅうり もやし 若布 大根 こまつな	牛乳 クラッカー	スープ(にんじん たまねぎ) 蒸しパン
15(金)	軟飯 鶏肉のもみじ揚げ 白菜と大豆のサラダ ポテトスープ	鶏肉 大豆水煮	米 小麦粉 油 砂糖 じゃがいも	にんじん はくさい ブロッコリー たまねぎ グリーンピース	牛乳 ビスケット	おじや(じゃがいも にんじん)
16(土)	やきめし風 野菜スープ 果物	豚ミンチ肉 卵 厚揚げ	米 じゃがいも	たまねぎ にんじん ピーマン もやし こまつな バナナ	牛乳 ソフトせんべい	お粥(にんじん たまねぎ)
18(月)	ポパイチャーハン風 マカロニサラダ 豆腐スープ	ちりめんじゃこ 卵 豆腐	米 マカロニ マヨネーズ 麩	ほうれんそう たまねぎ にんじん きゅうり コーン こまつな 若布	牛乳 クラッカー	スープ(たまねぎ ほうれんそう) スイートポテト
19(火)	軟飯 鶏肉の煮物 若布の和え物 じゃが芋の味噌汁	鶏肉 豆腐 味噌	米 砂糖 はるさめ ごま じゃがいも 麩	大根 にんじん いんげん 若布 もやし こまつな	牛乳 ウエハース	ぞうすい(大根 にんじん)
20(水)	卵とじうどん 手作りがんも 果物	豚肉 卵 豆腐	うどん 砂糖 かたくり粉 油	たまねぎ にんじん ほうれんそう 若布 ひじき グリーンピース バナナ	牛乳 あられ	スープ(にんじん たまねぎ) おにぎり(かつお節)
21(木)	軟飯 煮魚 和え物 そうめん汁	白身魚 鶏ささ身 油あげ	米 砂糖 ごま そうめん	にんじん キャベツ もやし ほうれんそう たまねぎ	牛乳 ソフトせんべい	スープ(キャベツ にんじん) スティックトースト
22(金)	軟飯 松風焼き ブロッコリーの和え物 麩のすまし汁	鶏ミンチ肉 牛乳 卵 味噌 油あげ	米 パン粉 砂糖 ごま ごま油 麩	たまねぎ にんじん 葱 ブロッコリー キャベツ こまつな 若布 大根	牛乳 サブレ	ぞうすい(大根 こまつな)
25(月)	ハヤシライス風 ほうれん草のごま和え 果物	牛肉	米 じゃがいも 油 ごま 砂糖	たまねぎ にんじん グリンピース ピューレ ほうれんそう はくさい コーン りんご	牛乳 ビスケット	バナナヨーグルト ウエハース
26(火)	混ぜごはん もやしのごま和え さつま汁	ちりめんじゃこ 高野豆腐 卵 鶏肉 厚揚げ 味噌	米 砂糖 ごま	にんじん いんげん 生しいたけ もやし きゅうり コーン 大根 こまつな	牛乳 あられ	スープ(にんじん こまつな) おにぎり(青のり)
27(水)	パン ローストチキン じゃが芋の炒め煮 ミネストローネ風	鶏肉 大豆水煮	ロールパン じゃがいも 砂糖	たまねぎ にんじん ピーマン キャベツ ピューレ	牛乳 おかき	おじや(じゃがいも にんじん)
28(木)	軟飯 白身魚の磯フライ 大根の煮物 チンゲン菜の味噌汁	白身魚 卵 豚肉 厚揚げ 味噌	米 小麦粉 パン粉 油 砂糖 麩	青のり 大根 たまねぎ にんじん チンゲンサイ	牛乳 ウエハース	スープ(にんじん 大根) ほうれん草入りクッキー
29(金)	軟飯 おでん風煮 春雨サラダ 若布の味噌汁	鶏肉 厚揚げ 味噌	米 砂糖 はるさめ マヨネーズ じゃがいも 麩	大根 にんじん もやし きゅうり 若布 チンゲンサイ たまねぎ	牛乳 ソフトせんべい	煮込みうどん(チンゲンサイ にんじん)
30(土)	軟飯 魚のごま照り焼き 高野豆腐の卵とじ 白菜の味噌汁	白身魚 卵 高野豆腐 油あげ 味噌	米 砂糖 ごま じゃがいも	たまねぎ にんじん グリンピース 生しいたけ はくさい 若布	牛乳 おかき	お粥(にんじん たまねぎ)

* 味噌汁・すまし汁・スープ・煮物には、昆布と混合削り節、鶏ガラの天然だしを使用しています。

* 都合により、献立、食品名が異なる事があります。