

令和6年度

11月給食献立表(1才児食移行期)

社会福祉法人 顕陽会 すみだこども園

日付	献立名	材料名	午後食	材料名
1(金)	軟飯 豆腐の煮物 大根の和え物 さつま芋の味噌汁	(豆腐 豚ミンチ肉 にんじん たまねぎ 生しいたけ かたくり粉) (大根 にんじん きゅうり) (鶏肉 さつま芋 はくさい にんじん こまつな 味噌)	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 生しいたけ 若布 にんじん) (豚ミンチ肉 じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース) (もやし 豆腐 こまつな 若布 麩 味噌)	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 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 味噌) (りんご)	スープ スティックポテト	ほうれんそう たまねぎ じゃがいも
6(水)	焼き鳥井風 ツナサラダ 白菜の味噌汁	(鶏肉 たまねぎ にんじん 卵) (キャベツ ブロッコリー にんじん マヨネーズ) (はくさい にんじん もやし 若布 味噌)	スープ おにぎり	はくさい にんじん 若布
7(木)	軟飯 煮魚 白菜の煮物 具だくさん汁	(白身魚 かたくり粉) (はくさい こまつな にんじん) (大根 にんじん 麩 若布 味噌)	ぞうすい	にんじん 大根
8(金)	軟飯 豆腐の煮物 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 にんじん たまねぎ 卵 かたくり粉) (ほうれんそう キャベツ にんじん) (じゃがいも 麩 若布 大根 味噌)	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 たまねぎ にんじん 葱 生しいたけ) (チンゲンサイ じゃがいも にんじん 若布 麩 味噌) (バナナ)	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 たまねぎ にんじん 葱 かたくり粉 味噌) (大根 じゃがいも にんじん 若布 こまつな) (バナナ)	お粥	大根 こまつな
12(火)	軟飯 煮魚 ひじきの煮物 青菜の味噌汁	(白身魚 かたくり粉) (ひじき にんじん もやし じゃがいも いんげん) (はくさい チンゲンサイ にんじん 味噌)	おじや	チンゲンサイ にんじん
13(水)	軟飯 オムレツ スープ 果物	(卵 にんじん たまねぎ) (鶏肉 チンゲンサイ たまねぎ にんじん じゃがいも) (りんご)	スープ おにぎり	にんじん じゃがいも 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 じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース) (ちりめんじゃこ きゅうり もやし にんじん 若布) (大根 たまねぎ 豆腐 こまつな 味噌)	ぞうすい	にんじん たまねぎ
15(金)	軟飯 鶏肉の煮物 白菜のサラダ ポテトスープ	(鶏肉 たまねぎ にんじん かたくり粉) (はくさい にんじん ブロッコリー) (じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース)	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 たまねぎ にんじん) (豆腐 じゃがいも もやし にんじん こまつな) (バナナ)	お粥	にんじん たまねぎ
18(月)	ポパイチャーハン風 サラダ 豆腐スープ	(ちりめんじゃこ ほうれんそう たまねぎ にんじん 卵) (にんじん きゅうり) (豆腐 こまつな にんじん 若布 麩)	スープ スティックポテト	たまねぎ ほうれんそう さつま芋
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 大根 たまねぎ にんじん いんげん) (若布 はるさめ もやし にんじん) (じゃがいも 豆腐 こまつな 麩 味噌)	ぞうすい	大根 にんじん
20(水)	卵とじうどん 豆腐と卵の煮物 果物	(豚肉 卵 たまねぎ にんじん ほうれんそう 若布) (豆腐 ひじき グリンピース にんじん 卵 かたくり粉) (バナナ)	スープ おにぎり	にんじん たまねぎ かつお節
21(木)	軟飯 煮魚 和え物 そうめん汁	(白身魚 かたくり粉) (鶏ささ身 にんじん キャベツ もやし) (そうめん ほうれんそう たまねぎ にんじん)	おじや	キャベツ にんじん
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 たまねぎ にんじん 葱 卵 味噌 かたくり粉) (ブロッコリー にんじん キャベツ) (麩 こまつな 若布 大根)	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 じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース ビューレ) (ほうれんそう はくさい にんじん) (りんご)	おじや	たまねぎ にんじん
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 にんじん いんげん 生しいたけ 卵) (もやし きゅうり にんじん) (鶏肉 豆腐 大根 にんじん こまつな 味噌)	スープ おにぎり	にんじん こまつな 青のり
27(水)	軟飯 鶏肉の煮物 じゃが芋の煮物 ミネストローネ風	(鶏肉 たまねぎ にんじん) (じゃがいも にんじん) (たまねぎ にんじん キャベツ ビューレ)	おじや	じゃがいも にんじん
28(木)	軟飯 煮魚 大根の煮物 チンゲン菜の味噌汁	(白身魚 かたくり粉) (豚肉 大根 たまねぎ にんじん) (豆腐 にんじん たまねぎ チンゲンサイ 麩 味噌)	お粥	にんじん 大根
29(金)	軟飯 おでん風煮 春雨サラダ 若布の味噌汁	(鶏肉 大根 にんじん 豆腐) (はるさめ もやし きゅうり にんじん マヨネーズ) (若布 チンゲンサイ じゃがいも たまねぎ 麩 味噌)	煮込みうどん	チンゲンサイ にんじん
30(土)	軟飯 煮魚 高野豆腐の卵とじ 白菜の味噌汁	(白身魚 かたくり粉) (卵 高野豆腐 たまねぎ にんじん グリンピース 生しいたけ) (はくさい にんじん じゃがいも 若布 味噌)	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。