

# 11 月 の 給 食 献 立 表

	1日 (火)	4日 (金)	7日 (月)	8日 (火)	9日 (水)	10日 (木)
献立名	【パン食】 ツナ火腿レタス 北海道ミルクパン	ハヤシライス 海藻サラダ パイナップル缶	けんちん汁 ひじきの煮物 動物ヨーチ	麻婆豆腐丼 中華スープ バナナ	すき焼き マカロニサラダ ミニゼリー	みそラーメン 揚げぎょうざ りんご
備考	※果物持参 果物のみ可	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行
商 品 名	<p>【ツナ火腿レタス】</p> ツナフレーク レタス ボンレスハム マヨネーズ 小麦粉 卵 砂糖 大豆 乳化剤 乳等を主要原料とする食品	精白米 牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース にんにく	★ 精白米 ★ ひじき ◇ 鶏肉 ◇ 豆腐 油揚げ ◇ だいこん・にんじん ◇ さといも ◇ ささがきごぼう・ねぎ	★ 精白米 ★ 豆腐 ☆ 合挽きミンチ ☆ しょうが ◇ にんにく ★ 白ねぎ ◇ みそ ◇ しょうゆ・酒 ◇ 砂糖・ごま油 片栗粉 たまねぎ・にんじん ☆ えのき茸・ねぎ ◇ わかめ ☆ たまご ★ しお・しょうゆ 削り節 (だし) ごま油・片栗粉 バナナ	★ 精白米 ☆ 牛肉 ◇ にんじん ◇ たまねぎ ◇ はくさい ☆ 白ねぎ 厚揚げ ★ ふ ★ 糸こんにゃく 油 ◇ しょうゆ ◇ 砂糖・みりん ◇ ☆ マカロニ ハム きゅうり ★ コーン・にんじん マヨネーズ ◇ ミニゼリー	★ 中華そば ★ 豚肉 ☆ きゃべつ・にんじん ◇ もやし・コーン ◇ わかめ ◇ 白ねぎ ◇ しょうが・にんにく ☆ 鶏がらスープの素 ★ みそ ◇ ★ 揚げぎょうざ ◇ キャベツ・玉葱 ◇ 豚肉・豚油 ◇ にら・しょうが ◇ ★ 小麦粉・片栗粉・米粉 ☆ 調味料・植物油脂 ◇ 揚油 ◇ アレルギー品目 ★ 【小麦・大豆】 レタス・ミニトマト ◇ りんご
		カロリー 485 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 485 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 489 kcal 蛋白質 15.1 g	カロリー 492 kcal 蛋白質 14.1 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

# 11 月 給 食 献 立 表

	11日 (金)	14日 (月)	15日 (火)	16日 (水)	17日 (木)	18日 (金)
献立名	【パン食】 ウインナーコルネ レーズンパン	肉と野菜の煮物 中華風サラダ ミニドーナツ	七五三献立 ちらしずし すまし汁 みかん 乳酸飲料	白菜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き ノアール	トマトシチュー チキンナゲット もも缶	【パン食】 やきそばドッグ ミニメロンパン
備考	※果物持参 果物のみ可	はし携行	はし携行	はし携行	はし携行 スプーン携行	※果物持参 果物のみ可
商	【ウインナーコルネ】 ポークウインナー 小麦粉 砂糖 マーガリン マヨネーズ トマトケチャップ 卵 食塩 乳化剤 りんご 乳 大豆 豚肉 牛肉 乳等を主要原料とする食品	精白米 豚肉 ちくわ じゃがいも たまねぎ にんじん さやいんげん しょうゆ・みりん 砂糖 油 削り節 (だし)	★精白米 鶏肉 ☆ひじき ☆高野豆腐 ★油揚げ ◇にんじん・絹さや ◇干しいたけ ◇しょうゆ・さとう・酢 ごま ★卵 ★出し昆布 花ふ ◇豆腐 ☆わかめ ◇えのきだけ・ねぎ ◇しょうゆ・塩 ★削り節・昆布 (だし) ★みかん 乳酸飲料	★精白米 ☆白菜 ☆油揚げ ☆たまねぎ・にんじん ◇しめじ ◇わかめ ねぎ ★みそ ☆削り節・煮干し (だし) 豚肉 ★しょうが ☆にんじん ◇たまねぎ ◇さやいんげん しょうゆ 油 ◇ノアール	★精白米 ◇ベーコン ☆玉葱 ◇じゃが芋 ◇き야べつ ☆トマト缶 ◇マカロニ ☆三度豆 コーン 塩・しょうゆ ☆オリーブオイル ◇チキンナゲット ◇鶏肉・卵 ◇小麦粉・大豆蛋白 乳化剤・揚油 ★アレルギー品目 【小麦・卵・乳・大豆】 ミニトマト・レタス ◇もも缶	★【焼きそばドッグ】 パン 焼きそば ☆ソース ウインナー ◇半固体状ドレッシング ★乳化剤 ◇小麦 卵 乳 ◇牛肉 ゼラチン ★大豆 鶏肉 豚肉 ◇もも りんご  【(ミニ)メロンパン】 小麦粉 砂糖 ☆卵 マーガリン 食塩 乳化剤 乳 イーストフード 大豆
品名	【レーズンパン】 小麦粉 レーズン 砂糖 マーガリン 豆乳 卵 食塩 乳化剤 乳 大豆 乳等を主要原料とする食品 ファットスプレッド イーストフード	もやし ハム きゅうり にんじん はるさめ しょうゆ・酢・砂糖 ごま・ごま油 ミニドーナツ				
		カロリー 478kcal 蛋白質 15.0g	カロリー 468 kcal 蛋白質 15.2g	カロリー 475kcal 蛋白質 14.8g	カロリー 480 kcal 蛋白質 15.0g	

☆印は赤色の食品 [血や肉のもととなる]   ★印は黄色の食品 [熱や力のもととなる]   ◇印は緑色の食品 [体の調子をととのえる]

# 11 月 の 給 食 献 立 表

		21日 (月)	22日 (火)	24日 (木)	25日 (金)	28日 (月)	29日 (火)
献立名		わかめごはん にゅうめん汁 白菜と厚揚げの煮びたし エントリークラッカー	ほうれん草豆乳スープ ひじきサラダ 黒蜜きなこ蒸しパン	八宝菜 焼きししゃも ココナツサブレ	カレーライス フルーツポンチ	お誕生献立 さつまいご飯 豚汁 豆腐ハンバーグ みかん	【パン食】 こだわりソースのカツサンド カスタードロール
	備考	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行 スプーン携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	※果物持参 果物のみ可
商	品	精白米 わかめご飯の素 ばちめん たまねぎ にんじん 油揚げ 生しいたけ ねぎ みそ 削り節・煮干し(だし) 白菜 厚揚げ 人参 いんげん しめじ・しょうが 削り節(だし) 砂糖・しょうゆ・油 エントリークラッカー	★精白米 ★ ほうれん草 ★たまねぎ ◇にんじん ◇コーン ☆ウインナー ◇豆乳 ◇シチューの素 ひじき ささがきごぼう ◇にんじん・コーン ☆ムキえだ豆 ☆ごま ◇マヨネーズ ◇砂糖・酢・しょうゆ ホットケーキミックス 牛乳・卵 きな粉 黒蜜・砂糖	★精白米 ◇豚肉 ◇えび・いか ◇きゃべつ ◇たまねぎ ☆にんじん ☆もやし たけのこ 生しいたけ ☆しょうが ◇にんにく ◇塩・片栗粉 ◇しょうゆ ごま油 ★鶏がらスープの素 ししゃも ★レタス・ミニトマト ☆ココナツサブレ	★精白米 ☆鶏肉 ☆じゃがいも ◇にんじん ◇たまねぎ ◇グリーンピース ◇カレールー ◇にんにく ◇パイナップル ◇みかん缶 もも缶 りんご ★バナナ レモン カルピス(白) ☆	★精白米・もち米 さつまいも・塩 ☆ ☆豚肉 ◇大根・にんじん ◇ささがきごぼう ◇板こんにやく・ねぎ 油揚げ・みそ 削り節・煮干し(だし) ◇豆腐ハンバーグ ◇鶏肉豆腐牛脂 ◇玉葱人参枝豆 ◇ねぎ生姜砂糖 ◇塩卵白小麦粉 ◇パン粉揚げ油 ☆アレルギー品目 【大豆・小麦・卵】 ミニトマト・レタス ◇ みかん	★【こだわりソースのカツサンド】 ★ロースカツ キャベツ ☆乳化剤 ◇小麦粉乳 ◇卵大豆 ◇豚肉りんご ☆ゼラチン  【カスタードロール】 ☆小麦粉砂糖 ◇カスタードクリーム ◇卵マーガリン 乳大豆 ゼラチン食塩 乳化剤 乳等を主要原料とする食品 ◇
		カロリー 483 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 475 kcal 蛋白質 15.8 g	カロリー 480 kcal 蛋白質 14.9 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 476 kcal 蛋白質 15.2 g	

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

# 11 月 給 食 献 立 表

	30日(水)					
献立名	<p>【パン食】</p> <p>北海道たまねぎカレーパン</p> <p>りんりんりんごパン</p>					
備考	<p>※果物持参</p> <p>果物のみ可</p>					
商 品 名	<p>【北海道たまねぎカレーパン】</p> <p>カレーフィリング</p> <p>小麦粉 砂糖</p> <p>卵 マーガリン</p> <p>パン粉 食塩</p> <p>乳化剤</p> <p>乳等を主要原料とする食品</p> <p>ゼラチン 牛肉</p> <p>大豆 鶏肉</p> <p>豚肉 りんご</p> <p>ファットスプレッド</p> <p>【りんりんりんご】</p> <p>小麦粉 りんご 砂糖</p> <p>卵 マーガリン 食塩</p> <p>入等を主要原料とする食品</p> <p>ファットスプレッド</p> <p>パン酵母</p>					

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕