

R 6 11 月 給 食 献 立 表

	6日(水)	7日(木)	8日(金)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
献立名	けんちん汁 スナップエンドウソテー 三幸の揚げせん(塩味)	生姜入りみそ汁 里芋のおかか煮 米粉のきな粉パンケーキ	麻婆豆腐丼 中華スープ 乳酸飲料	【パン食】 ウィンナーコルネ カスタードクリームパン 牛乳	すきやき 海藻サラダ ぱりんこ	七五三献立 赤飯 すまし汁 若鶏しょうゆ香り揚げ みかん
備考	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	はし携行	はし携行
商 品 名	精白米 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 生しいたけ 板こんにゃく しょうゆ 削り節(だし) スナップエンドウ レンコン ウィンナー オリーブオイル 塩・しょうゆ 三幸の揚げせん(塩味) アレルギー品目 【大豆】	★精白米 ☆白菜 ☆豚肉・油揚げ ◇たまねぎ・にんじん ★生姜 ◇ねぎ ◇みそ ◇削り節・煮干し(だし) 里芋 厚揚げ ◇花かつお ◇三度豆 ☆しょうゆ ★砂糖・みりん 米粉 ベーキングパウダー きな粉・豆乳 黒蜜 砂糖	★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 ◇むきえび しお・しょうゆ 削り節(だし) ★片栗粉 ★乳酸飲料	★【ウィンナーコルネ】 ☆小麦粉、ウィンナー ☆砂糖、トマトケチャップ ◇発酵風味料、マーガリン ◇ミックス粉、パン酵母 ◇食塩、調味酢 ☆一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む ★ ★ 【カスタードクリームパン】 ◇フラワーペースト ◇小麦粉 砂糖 ◇マーガリン、発酵風味料 ☆食塩 パン酵母 乳等を主要原料とする食品 ★一部に小麦 卵 乳成分大豆を含む	精白米 牛肉 にんじん たまねぎ はくさい 白ねぎ 厚揚げ 糸こんにゃく 削り節(だし) 油 しょうゆ 砂糖・みりん 海藻ミックス ツナ きゅうり 砂糖 酢・塩・しょうゆ ぱりんこ	★精白米・もち米 ★小豆・塩 ☆えのき茸 ◇ねぎ ◇しょうゆ・塩 ◇削り節・昆布(だし) ☆若鶏しょうゆ香り揚げ ★鶏肉 パン粉・小麦粉・でん粉 しょうゆ・みそ 砂糖・塩・酒 粉末卵白・鶏卵 しょうが・にんにく・揚油 アレルギー品目 ◇【小麦・大豆・卵・乳・ごま】 ★ミニトマト ◇レタス ◇みかん
	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 465 kcal 蛋白質 14.4 g	カロリー 485 kcal 蛋白質 14.6 g		カロリー 480 kcal 蛋白質 15.1 g	カロリー 485 kcal 蛋白質 15.0 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〕

