2024年 11月予定献立表 岸部保育園

	献立名(調味料)	血や肉になるもの	燃えてエネルギーになるもの	身体の調子を整えてくれるもの
月	肉みそ納豆丼	豚ひき肉(25g),納豆(10g)	白米 (43g)	たまねぎ(15g)にんじん(10)しめじ(7g)
' -	(みそ・塩)			ねぎ (葉ねぎ)
11	小松菜のおかか和え	かつお節(0.6g)		小松菜(15g)にんじん(10g)
1		竹輪(6g)		大豆もやし(10g)
25	おみそ汁(みそ・にぼし)	うすあげ(4g)		白菜(15g)青ねぎ (2g)
				たまねぎ(15g)
	梅おかかおにぎり 果物	牛乳 かつお節 (1g)	白米(35g)	梅干し(3g)
火	さつまいもごはん		白米(43g)さつまいも(10g)	
	魚の塩焼き(塩)	魚(50g)		
12	きんぴらごぼう		糸こんにゃく(10g)白ごま	れんこん (12g) ごぼう (12g)
	(しょうゆ・塩)		三温糖 (2g)	にんじん(10g)いんげん (4g)
26	さつま汁(みそ・にぼし)	竹輪(6g)	さつまいも(15g)	大根(15g)人参(8g)白菜(10g)
				青ねぎ(2g)
	焼き芋 果物	牛乳	さつまいも(100g)	
水	ごはん		白米(43g)	
	松風焼き(みそ・塩)	鶏ひき肉(60g)	三温糖 (0.4g) パン粉 (6g)	たまねぎ(10g)白ねぎ (4g)
13			白ごま (1g) 黒ごま (1g)	
	厚揚げとかぼちゃの煮物	厚揚げ(15g)	三温糖 (2g)	かぼちゃ(50g)
27	(しょうゆ)			大根(15g)まいたけ(10g)
	すまし汁	ல் (4g)	わかめ乾燥(0.2g)	えのき (10g) みつば (1g)
	やきそば 果物	牛乳 豚もも肉(10g)	やきそば(50g)青のり	きゃべつ (10g) にんじん(8g)
木	きのこいっぱいスパゲティー	ベーコン (12g)	スパゲティ(40g)	しめじ(10g),エリンギ(10g)
	(塩・しょうゆ)		バター (4g)	まいたけ(12g)玉ねぎ(30g)
14	大根のゆずサラダ(酢・塩)	鶏ささみ肉(10g)	三温糖(2g)	大根(25g)水菜(5g)ゆず(4g)
	豆腐のスープ(コンソメ・塩)	豆腐(20g)		パプリカ赤 (8g) パプリカ赤 (8g)
28				白菜(10g)玉ねぎ(10g)
	おかかおにぎり 果物	牛乳 かつお節(0.2g)	白米(35g)	
金	ごはん			
	鮭のみそ焼き	鮭(50g)		
	小松菜の白和え(白みそ・塩)	木綿豆腐(30g)	白ごま(1.5g)三温糖(1.5g)	小松菜(10g)干しいたけ(1 g)
15				にんじん(10g)
29	すまし汁(かつお・昆布・うす口)	ふ(3g)		大根(12)しめじ(8),みつば(2)
	クロックムッシュ 果物	牛乳 ベーコン (6g) チーズ	食パン	
土	塩むすび		白米 (50g)	
	(しょうゆ・酒・塩・とりがら)			
2				
1	豚汁(みそ・にぼし)	豚もも肉(10g)豚ばら(10g)	さつまいも(15g)	はくさい(15),大根(10)
30				にんじん(7)青ねぎ(2g)
	シュガートースト 果物	牛乳 バター (2g)	食パン(1/2枚)三温糖(1 g)



★仕入れの都合で食材を変更する場合があります。

★乳児は朝おやつを食べます

エネルギー529Cal タンパク質23.0g 脂質16.5g 塩分1.9g



岸部保育園

				一种水内图
	献立名(調味料)	血や肉になるもの	燃えてエネルギーになるもの	身体の調子を整えてくれるもの
月	ごはん		白米(43g)	
	秋のきのこ肉じゃが	豚もも(35g)豚ばら(10g)	じゃがいも(35g)	たまねぎ(30), にんじん(20),
	(しょうゆ・塩)		糸こんにゃく(15),	しめじ(ほんしめじ)(8),エリンギ(8)
18				いんげん (4g)
'	おみそ汁 (みそ・にぼし)	木綿豆腐(15g)		大根(10g)まいたけ(10g)青ねぎ(2g)
	さつまいもクッキー (B.P) 果物	牛乳 牛乳 (4cc) バター (2g)	小麦粉(15g)さつまいも(10g)
火	フランスパン		フランスパン(30g)	
` `	 鶏肉と新じゃがのクリーム煮	鶏もも肉(40g)牛乳(50g)	片栗粉(5g)油	たまねぎ(20g)にんじん(25g)しめじ(8g)
	(コンソメ・塩)			ブロッコリー(15g).エリンギ(8g)
5	白菜とりんごのサラダ		 三温糖(1g)	はくさい(30g)りんご(15g)ゆず(1g)
ľ	(塩・酢)			
	りんご蒸しパン (B.P)	バター(3g)豆乳(10cc)	小麦粉(15g)	りんご (10g)
	果物	牛乳	油 (4g)	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
水	秋のきのこかくれんぼ	豚もも肉(40g)	白米 (55g)	たまねぎ(30g)にんじん(10g)
′, `	ハヤシライス(ハヤシルー)	バター (3g)	さつまいも(30g)	しめじ(6g)エリンギ (6g) トマト缶 (10g)
6	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	(43)		
ľ	ヨーグルト	ヨーグルト(100g)		1-701- ((137
20		- 777 (1003)		
120	五平餅(赤みそ)	牛乳	白米(20g)白ごま(0.5g)	
	果物	1 70	もち米 (15g) 三温糖 (0.5g)	
末	ごはん		白米(43g)	
'	豚肉とれんこん炒め(しょうゆ)	豚≠,≠,肉(35 g)	三温糖(1g)	れんこん(20g)ゆず (2g)
7	小松菜ときりぼしのごま酢和え	ちりめんじゃこ(8g)	三温糖 (0.8g) 白ごま (1g)	小松菜(15g)にんじん(10g)
'	(しょうゆ・塩))))) ((((((((((((((((油	切り干し大根(3g)
21	、() は) 「ター メニック みそ汁 (みそ・にぼし)	油あげ(4)	^{A4}	大根(15g)まいたけ (10g) 青ねぎ(2g)
- '	きなこ揚げパン=果物	牛乳 きな粉 (3g)	ロールパン(1本)	八瓜(139/み いたけ) (109) 月18년 (29 /
全	ごはん	130 6.040 (38)	白米 (43g)	
31/	魚のきのこあんかけ	魚 (50g)	H/N (439)	 赤パプリカ(4g)黄パプリカ(4g)
8	無くなく ひんしのいいい	黒 (30g) 大豆 (8g) ちくわ (6g)	 三温糖 (2g)	ぶハフラカ(4g) 異ハフラカ(4g) 玉ねぎ(1 0 g)しめじ(8 g)えのき(5 g)
0	 添え野菜(ブロッコリー)(塩)	NAT (09) 2/12 (09)	/ <u></u> / <u></u> /(29)	ブロッコリー (30g)
22	みそ汁(みそ・にぼし)		し じゃがいも(15g)	プロッコワー(30g) 玉ねぎ(15g)なめこ(10g)にら(3g)
~~	マカロニあべかわ 果物	上 牛乳 きな粉 (3g)	マカロニ(14g)三温糖(3g)	
\vdash	秋野菜のカレーライス	下名 さな初 (3g) 豚もも肉(45g)	白米 (50g)	玉ねぎ(30g)にんじん(20g),れんこん(8)
╽┷	(カレールー)	IN COMMENT	日本(50g) じゃがいも(30)	玉ねさ(30g)にんしん(20g),1tルこん(8) れんこん(8g)にんにく (1g)
9			O 613.010(20)	1 40 - 70 (0 9 /1-701- (19)
"	 白苺フープ (といがた)	迎ナナユ内 (10~)		 白菜(15g)玉ねぎ(10g)
	白菜スープ(とりがら) 	鶏ささみ肉(10g)		I
	サルノパレイ ブ 田州	上 ガー・ブー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		人参 (5g)
	芋けんぴとチーズ 果物	牛乳 チーズ	芋ケンピ	

★ 誕生会 ★

火	ごはん		白米(4 3 g)	
	かぼちゃのコロッケ(塩)	豚ひき肉(20g)	油 パン粉(8g)	かぼちゃ(50g)玉ねぎ(10g)
	ブロッコリーとりんごのサラダ		油	ブロッコリー (25g)
19	(酢・塩)			りんご (20g) ゆず (4g)
	秋色スープ	ベーコン (8g)		玉ねぎ(10g)えのき(8g)人参(5g)
	(コンソメ・塩)			白菜(15g)エリンギ(8g)
	さつまいものケーキ	牛乳(10g)バター(3g)	小麦粉(20g)油(4g)	
	果物 (B.P)	牛乳	さつまいも(15g)白糖(1g)	