

2022年11月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	火	豚汁 ひじき五目煮 鶏卵そぼろ	豚肉 大根 白菜 人参 椎茸 小葱 ひじき 板こんにゃく 干し椎茸 油揚げ 大豆水煮 卵 鶏ひき肉
	2	水	なかよしうどん 竹輪磯辺揚げ プリン	うどん 鶏肉 白菜 大根 人参 椎茸 小葱 竹輪 青海苔 プリン
	3	木	文化の日	
	4	金	鶏肉のチーズ巻き パンネトマト煮 切り干し大根サラダ(ツナ)	鶏肉 シソ チーズ パンネ 合挽き肉 トマト缶 mixベジタブル 玉葱 切干大根煮 シーチキン リンゴ 胡瓜
	5	土		
	6	日		
	7	月	ニラ玉スープ 焼売 プルコギ炒め	ニラ 卵 エノキ 豆腐 人参 焼売 春雨 豚肉 椎茸 チンゲン菜 玉葱 ごま
	8	火	すき焼き ほうれん草磯和え ブルーベリークレープ	牛肉 白菜 豆腐 白ネギ しらたき 椎茸 人参 キャベツ 刻み海苔 ごま ほうれん草 ブルーベリークレープ
	9	水	発表会(年少) おにぎり弁当	
	10	木	発表会(年中) おにぎり弁当	
	11	金	発表会(年長) おにぎり弁当	
	12	土		
	13	日		
	14	月	麻婆豆腐 焼き餃子 プロッコリーの卵炒め	豚挽き肉 豆腐 人参 玉葱 白ネギ 干し椎茸 餃子 プロッコリー 卵
	15	火	おでん 胡瓜とワカメの酢の物 レンコンチップス	ウインナー 大根 竹輪 人参 板こんにゃく 鶏つみれ 胡瓜 乾燥わかめ カニカマ コーン レンコン 青海苔
	16	水	弁当日	
	17	木	チキンカレー ひじきサラダ みかん	鶏肉 じゃが芋 人参 玉葱 しめじ カレールウ ひじき コーン 胡瓜 シーチキン みかん
	18	金	南瓜コロッケ グラタン 海藻サラダ	南瓜コロッケ 鶏肉 牛乳 玉葱 mixベジタブル カニカマ 乾燥わかめ レタス 人参 胡瓜 もやし
	19	土		
	20	日		
	21	月	さわら西京焼き 大根と昆布の煮物 ほうれん草ともやしのナムル	さわら 大根 豚肉 人参 糸昆布 厚揚げ ロースハム ほうれん草 もやし ぜんまい水煮
	22	火	焼き芋大会 おにぎり弁当	さつま芋
	23	水	勤労感謝の日	
	24	木	クリームシチュー ミートボール プロッコリーのすりおろしサラダ	鶏肉 じゃが芋 人参 玉葱 しめじ シチュールウ ミートボール プロッコリー コーン サラダチーズ
	25	金	(誕生会) とり天 エビフライ 野菜サラダ 誕生日ケーキ	鶏肉 エビフライ レタス 胡瓜 パプリカ 人参 ショコラ
	26	土		
	27	日		
	28	月	サバ塩焼き 筑前煮 ほうれん草白和え	鯖 鶏肉 筍水煮 人参 里芋 レンコン 牛蒡 板こんにゃく 干し椎茸 ほうれん草 豆腐 しらたき すりごま
	29	火	団子汁 切り干し大根の煮物 納豆味噌	豚肉 団子麺 白菜 椎茸 南瓜 人参 切干大根 油揚げ 干し椎茸 板こんにゃく 豚挽き肉 ひきわり納豆 ごま 小葱
	30	水	弁当日	

★2日は完全給食です！お弁当は要りません

