

2023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	水	(焼き芋大会) おにぎり弁当	さつまいも
	2	木	チキンカレー ひじきサラダ みかん	鶏肉 ジャガイモ 人参 玉葱 しめじ カレールー ひじき コーン 胡瓜 シーチキン みかん
	3	金	文化の日	
	4	土		
	5	日		
	6	月	肉じゃが 納豆味噌 春雨酢の物 (カニカマ)	牛肉 ジャガイモ 人参 玉葱 しめじ 豚挽き肉 ひきわり納豆 胡麻 小葱 胡瓜 春雨 乾燥わかめ カニカマ
	7	火	豚汁 切り干し大根の煮物 鶏卵そぼろ	豚肉 大根 白菜 人参 椎茸 切干大根 板こんにゃく 干し椎茸 油揚げ 卵 鶏ひき肉
	8	水	弁当日	
	9	木	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 厚揚げ 胡瓜 乾燥わかめ カニカマ コーン レンコン 青海苔
	10	金	麻婆豆腐 揚げ餃子 ブ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 ブロッコリー 卵
	11	土		
	12	日		
	13	月	枝豆ひじきご飯 なめこ味噌汁 豆腐ハンバーグ りんご	白米 ひじき 枝豆 人参 油揚げ 大根 なめこ 乾燥わかめ 豆腐 鶏ひき肉 玉葱 りんご
	14	火	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
	15	水	弁当日	
	16	木	鮭バジル焼き じゃが芋と鶏団子のゴマ煮 コールスローサラダ	鮭 バジルソース ジャガイモ しらたき 鶏団子 すりごま ロースハム 胡瓜 キャベツ 人参 コーン
	17	金	南瓜コロケ 切り干し大根サラダ パンネトマト煮	南瓜コロケ 合挽き肉 パンネ 玉葱 mixベジタブル トマト缶 切干大根 胡瓜 ロースハム
	18	土		
	19	日		
	20	月	鯖パン粉焼き ほうれん草磯和え カレー味きんぴらごぼう	鯖 キャベツ 刻み海苔 人参 ほうれん草 カレー粉 牛蒡 牛肉 油揚げ きんぴらこんにゃく
	21	火	仲良しうどん フルーツヨーグルト	うどん 鶏肉 白菜 大根 人参 椎茸 小葱 かまぼこ ヨーグルト りんご パナナ みかん缶
	22	水	弁当日	
	23	木	勤労感謝の日	
	24	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 ショートケーキ
	25	土		
	26	日		
	27	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 さつまいも 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
	28	火	クリームシチュー ミートボール ブロッコリーのすりおろしサラダ	鶏肉 ジャガイモ 人参 玉葱 しめじ シチュールー ミートボール 牛乳 ブロッコリー コーン サラダチーズ
	29	水	発表会 (年少)	おにぎり弁当 (年中 年長)
	30	木	発表会 (年中)	おにぎり弁当 (年少 年長)

★13・21日は完全給食です！お弁当は要りません

