

令和6年11月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	1(金)	2・9(土)	5(火)・18(月)	6(水)・22(金)	7・21(木)	8(金)・20(水)	11・25(月)	12(火)・27(水)
10時	●ヤクルト ■どうぶつビスケット 2個	●牛乳 ■むらさきいもせんべい 1枚	●牛乳 ■全粒粉クラッカー 1枚	6日 ●牛乳 22日 ヤクルト ■満月ポン 1枚	●牛乳 ■ぱりんこ 1枚	8日 ●ヤクルト 20日牛乳 ■リッツ 1枚	●牛乳 ■全粒粉クラッカー 1枚	●牛乳 ■どうぶつビスケット 2個
昼	もみじごはん さつま汁 ビーフンのあえもの	麻婆丼【汁わん使用】 スープ	ごはん カレーあんかけうどん きゃべつの甘酢煮	ごはん ぶり大根 みそ汁	ピピンバ【汁わん使用】 すまし汁	超熟ロール あげボール ひたし すまし汁	ごはん 坦々麺風ラーメン ひじきとコーンの いため煮	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼 ブロッコリーのひたし すまし汁
3時	●牛乳 焼肉サンド	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■野菜かりんとう 7g	●牛乳 ピザ風肉まん	●牛乳 ▲みかん ■こぐまのビスケット 1/2袋	●牛乳 焼ふのラスク	●牛乳 ▲りんご ■カリボテミニ 1袋	▲野菜ジュース 100ml ハニーケーキ	●牛乳 おさつ揚げもち
昼と3時（手作りおやつ）の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 55.00 水 81.00 ▲人参 20.00 塩 0.40 しょうゆ(濃) 1.20 ■さつま芋 30.00 ●豚肉(1×1cm) 20.00 ▲大根 20.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 ■ピーファン 12.00 ▲ちんげん菜 10.00 ▲人参 10.00 ▲干しいたけ(スライス) 0.50 ■砂糖 0.50 しょうゆ(濃) 0.50 水 4.00 ■砂糖 0.86 しょうゆ(濃) 3.00 米酢 0.86 — 手作りおやつ — ■超熟食パン(10枚切) 1/2枚 ●牛肉(1×1cm) 12.00 ▲玉ねぎ 13.00 ■キャノーラ油 0.30 ■上新粉 0.32 水 4.80 ●みそ 1.60 しょうゆ(濃) 0.12 ■砂糖 0.48 ■マヨドレ 0.24 酒 0.40 ■かたくり粉 0.24 水 0.48 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豆腐 30.00 ●豚挽肉 30.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲人参 10.00 ■キャノーラ油 1.30 水 23.00 けずりぶし 0.70 ●みそ 4.40 しょうゆ(濃) 1.40 ■砂糖 0.50 酒 2.40 ■かたくり粉 1.50 水 3.00 ●ポークウインナー 5.00 ●じゃが芋 20.00 ▲きゃべつ 10.00 しょうゆ(淡) 1.50 水 160.00 ブイヨン(無添加) 0.70 ●焼豚 7.50 ▲きゃべつ 45.00 ▲人参 5.00 ■砂糖 1.00 米酢 2.00 しょうゆ(濃) 1.50 — 手作りおやつ — ■ケーキックス粉 30.00 ■トマトジュース 25.00 ●豚挽肉 10.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■キャノーラ油 0.10 ■上新粉 0.50 ■トマトケチャップ 6.00 ●ピザ用チーズ 3.00 ホイールケース 1枚 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 40.00 水 60.00 ■干しうどん 30.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(濃) 6.50 カレー粉 0.28 水 180.00 だし昆布 0.30 けずりぶし 5.50 ■かたくり粉 2.20 水 4.40 ●焼豚 7.50 ▲きゃべつ 45.00 ▲人参 5.00 ■砂糖 1.00 米酢 2.00 しょうゆ(濃) 1.50 — 手作りおやつ — ■ケーキックス粉 30.00 ■トマトジュース 25.00 ●豚挽肉 10.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■キャノーラ油 0.10 ■上新粉 0.50 ■トマトケチャップ 6.00 ●ピザ用チーズ 3.00 ホイールケース 1枚 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●ぶり(冷)皮なし 32.00 ▲大根 60.00 ▲人参 20.00 水 50.00 しょうゆ(濃) 4.50 本みりん 4.50 酒 3.80 ■砂糖 2.30 ▲土しよが 1.00 ●豚肉(1×1cm) 10.00 ▲はぐさい 15.00 ▲みず菜 3.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 ▲大根 20.00 ▲えのきたけ 5.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(淡) 4.60 水 150.00 けずりぶし 4.60 — 手作りおやつ — ■焼ふ 7.00 ■バター 7.00 ■黒砂糖 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●牛肉(1×1cm) 30.00 ▲土しよが(汁) 0.20 酒 1.50 ■砂糖 1.80 しょうゆ(濃) 1.80 ■ごま油 0.30 ▲ねぎ 1.00 ▲ほうれん草 20.00 ▲人参 20.00 ▲もやし 30.00 ■白ごま 1.00 ■砂糖 1.00 しょうゆ(濃) 3.00 ■ごま油 0.30 ▲大根 20.00 ▲えのきたけ 5.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(淡) 4.60 水 150.00 けずりぶし 4.60 — 手作りおやつ — ■焼ふ 7.00 ■バター 7.00 ■黒砂糖 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■超熟ロール 1個 ●ベーコン 15.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■じゃが芋 50.00 ■かたくり粉 1.50 塩 0.10 ■上新粉 3.00 ■なたね揚げ油 9.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲小松菜 10.00 しょうゆ(濃) 2.10 だし汁 1.80 ■焼ふ 2.00 ●わかめ 0.30 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 ●ロースハム 7.00 ●ひじき 2.50 ▲ホールコーン 7.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 1.00 しょうゆ(濃) 1.20 水 5.00 けずりぶし 0.15 — 手作りおやつ — ■小麦粉 11.00 ■ベーキングパウダー 0.50 ●卵 13.00 ■グラニュー糖 10.00 ■メープルシロップ 1.00 ■バター 10.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●生鮭(冷)角切 40.00 酒 0.50 ▲きゃべつ 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲ちんげん菜 10.00 ▲赤だしみそ 1.80 ●白みそ 0.80 ■砂糖 0.80 本みりん 0.80 しょうゆ(濃) 0.40 シリコンケース 1枚 ▲ブロッコリー 25.00 本みりん 0.30 しょうゆ(淡) 0.90 だし汁 15.00 ●豆腐 30.00 ▲みず菜 5.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■さつま芋 25.00 ■白玉だんご粉 15.00 ■砂糖 3.00 水 9.00 ■なたね揚げ油 4.50 塩 少々 	
		10時は1歳児だけです。 材料の分量は3～5歳児分で、0～2歳児は3～5歳児の約80%です。 材料の分量の単位は「g」です。 10時と3時の牛乳は、 ・10時・・・1～2歳児100ml ・3時・・・1～2歳児100mlです。 3時のヨーグルト・ゼリーは、1個です。				★献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。 ★離乳の完了(12～18か月頃)は、0～2歳児食を必要に応じて「細かく切る、煮る」などを行っています。 また、果物については一部変更する場合があります。		

	13(水)・28(木)	14(木)・26(火)	15・29(金)	16・30(土)	19(火)
10時	●牛乳 ■満月ポン 1枚	●牛乳 ■ぱりんこ 1枚	●ヤクルト ■ミレービスケット ノンフライ 2枚	●牛乳 ■むらさきいもせんべい 1枚	●牛乳 ■どうぶつビスケット 2個
昼	超熟ロール 牛肉とさつま芋の かき揚げ ひたし わかめのスープ	ごはん(かつおふりかけ) 肉だんごのスープ リヨネーズポテト	ごはん 豆腐のカレー煮 みそ汁	ごはん(しそふりかけ) 焼きそば ベーコンのスープ	菜めし さつまい ビーフンのあえもの
3時	●牛乳 ▲マスカットゼリー ■こぐまのビスケット 1/2袋	●牛乳 ▲みかん ■カリポテミニ 1袋	●牛乳 抹茶蒸しパン	●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 16日 ■野菜かりんとう 7g 30日 ■セブーレ 1個	●牛乳 焼肉サンド
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	■超熟ロール 1個 ●牛肉 20.00 塩 0.10 ■さつま芋 25.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■上新粉 13.50 塩 0.15 水 20.00 ■なたね揚げ油 6.00 ▲はくさい 50.00 ▲人参 15.00 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 0.70 ●わかめ 0.40 ▲えのきたけ 10.00 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50	■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.50 ●鶏挽肉 30.00 水 1.00 しょうゆ(濃) 0.50 ■かたくり粉 2.00 ■はるさめ 3.00 ▲人参 10.00 ▲はくさい 25.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 ■じゃが芋 60.00 水 56.00 塩 0.30 ●ベーコン 15.00 ▲玉ねぎ 30.00 ■キャノーラ油 0.50 しょうゆ(淡) 2.20 ▲グリーンピース(冷) 2.00	■米 60.00 水 90.00 ●豆腐 50.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 15.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲干しいたけ 0.50 塩 0.10 ■キャノーラ油 0.50 だし汁 20.00 ■砂糖 1.00 酒 0.50 しょうゆ(濃) 3.50 カレー粉 0.15 ■かたくり粉 1.00 水 2.00 ▲大根 20.00 ▲ちんげん菜 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■小麦粉 20.00 抹茶 0.35 ベーキングパウダー 1.60 ■砂糖 7.20 塩 0.10 水 20.00 ■キャノーラ油 4.00 ホイルクース 1枚	■米 40.00 水 60.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 ■中華めん(乾) 30.00 ●豚肉 20.00 ▲きゃべつ 25.00 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■キャノーラ油 2.00 ウスターソース 5.00 トマトケチャップ 2.00 しょうゆ(濃) 1.00 塩 少々 ●ベーコン 5.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 1.70 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80	■米 55.00 水 75.00 塩 0.10 酒 1.80 ●ちりめんじゃこ 2.70 水 5.50 酒 1.60 しょうゆ(濃) 1.60 かぶの葉 5.00 ■さつま芋 30.00 ●豚肉(1×1cm) 20.00 ▲小かぶ(葉付き) 30.00 ▲人参 10.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 ■ビーフン 12.00 ▲ちんげん菜 10.00 ▲人参 10.00 ▲干しいたけ 0.50 ■砂糖 0.50 しょうゆ(濃) 0.50 水 4.00 ■砂糖 0.86 しょうゆ(濃) 3.00 米酢 0.86 — 手作りおやつ — ■超熟食パン(10枚切) 1/2枚 ●牛肉(1×1cm) 12.00 ▲玉ねぎ 13.00 ■キャノーラ油 0.30 ■上新粉 0.32 水 4.80 ●みそ 1.60 しょうゆ(濃) 0.12 ■砂糖 0.48 ■マヨトレ 0.24 酒 0.40 ■かたくり粉 0.24 水 0.48
	【食品名の印について】 食品名の左側についている印は、 ■・・・熱や力となるもの ●・・・血や肉となるもの ▲・・・体の調子をととのえるもの です。	3時に使用している果物の量は りんご(電子レンジで温めます) 1/6個 みかん 1/2個 *ヨーグルトの時など、組み合わせにより、 量が異なることもあります。			