

予 定 献 立 表

2021年11月分

7~8か月

月	火	水	木	金	土
<p>1 全がゆ(7倍がゆ) スープ(じゃがいも,玉ねぎ) 魚の野菜煮</p> <p>【赤】キングクリップ 【黄】全かゆ,じゃが芋 【緑】たまねぎ,はくさい,にんじん,きゅうり</p> <p style="text-align: center;">ぞうすい(キング)</p>	<p>2 全がゆ(7倍がゆ) スープ(大根) 白身魚の野菜煮</p> <p>【赤】キングクリップ,調製粉乳 【黄】全かゆ,精白米 【緑】大根,たまねぎ,にんじん</p> <p style="text-align: center;">ミルク粥</p>	<p>3 文化の日</p> 	<p>4 全がゆ(7倍がゆ) 魚のミルク煮 バナナ</p> <p>【赤】キングクリップ,調製粉乳,しらす 【黄】全かゆ,じゃが芋 【緑】たまねぎ,にんじん,バナナ</p> <p style="text-align: center;">しらすがゆ</p>	<p>5 全がゆ(7倍がゆ) スープ(花魁) 魚のおろし煮</p> <p>【赤】キングクリップ 【黄】全かゆ,焼きふ,じゃがいも 【緑】こまつな,大根,にんじん,バナナ</p> <p style="text-align: center;">マッシュポテト</p>	<p>6 全がゆ(7倍がゆ) かちゅーゆー 豆腐の野菜煮 バナナ</p> <p>【赤】豆腐,キングクリップ 【黄】全かゆ,精白米,せんべい 【緑】はくさい,にんじん,たまねぎ,バナナ</p> <p style="text-align: center;">ソフトせんべい</p>
<p>8 混ぜおかゆ(7倍) スープ(絹ごし)</p> <p>【赤】鶏ひき肉,豆腐 【黄】全かゆ,精白米,じゃがいも 【緑】ほうれんそう,にんじん</p> <p style="text-align: center;">マッシュポテト</p>	<p>9 全がゆ(7倍がゆ) スープ 鮭の野菜煮</p> <p>【赤】しらす 【黄】全かゆ 【緑】レタス,にんじん,たまねぎ,ほうれん草</p> <p style="text-align: center;">ボロボロジュシー</p>	<p>10 弁当会</p> <p>【黄】ソフトせんべい</p> <p style="text-align: center;">ソフトせんべい</p>	<p>11 全がゆ(7倍がゆ) スープ(白菜) 煮やっこ 野菜煮 バナナ</p> <p>【赤】豆腐,しらす 【黄】全かゆ,精白米 【緑】はくさい,にんじん,たまねぎ,ほうれんそう,バナナ</p> <p style="text-align: center;">しらすがゆ</p>	<p>12 全がゆ(7倍がゆ) ささみと野菜のミルク煮</p> <p>【赤】鶏・ささ身,調製粉乳,しらす 【黄】全かゆ,じゃが芋,薄力粉,バター,精白米 【緑】にんじん,たまねぎ,プロックリート,マト,えだまめ</p> <p style="text-align: center;">しらすがゆ</p>	<p>13 全がゆ(7倍がゆ) スープ(小松菜) ささみと人参のマッシュ バナナ(煮)</p> <p>【赤】豆腐,鶏ささ身,キングクリップ 【黄】全かゆ,じゃがいも 【緑】こまつな,にんじん,たまねぎ,バナナ</p> <p style="text-align: center;">マッシュポテト</p>
<p>15 全がゆ(7倍がゆ) スープ 豆腐の野菜煮 バナナ</p> <p>【赤】豆腐,しらす,調製粉乳 【黄】全かゆ,精白米 【緑】大根,こまつな,にんじん,たまねぎ,バナナ</p> <p style="text-align: center;">ミルク粥</p>	<p>16 全がゆ(7倍がゆ) 誕生会 スープ(なす) 白身魚の野菜煮 りんご</p> <p>【赤】キングクリップ,調製粉乳 【黄】全かゆ 【緑】なす,はくさい,たまねぎ,にんじん,りんご</p> <p style="text-align: center;">ミルク粥</p>	<p>17 全がゆ(7倍がゆ) スープ(かぼちゃ) 魚のくず煮 野菜煮</p> <p>【赤】キングクリップ 【黄】全かゆ,精白米,パン 【緑】かぼちゃ,たまねぎ,ほうれんそう,にんじん</p> <p style="text-align: center;">パンがゆ</p>	<p>18 全がゆ(7倍がゆ) カボチャ煮</p> <p>【赤】豆腐 【黄】全かゆ,精白米 【緑】たまねぎ,かぼちゃ,にんじん</p> <p style="text-align: center;">野菜スープ</p>	<p>19 全がゆ(7倍がゆ) 食育の日 スープ(ゆし豆腐) 魚の野菜煮</p> <p>【赤】ゆし豆腐,キングクリップ 【黄】全かゆ 【緑】こまつな,にんじん,キャベツ</p> <p style="text-align: center;">白身魚がゆ</p>	<p>20 全がゆ(7倍がゆ) 野菜煮 バナナ</p> <p>【赤】豚肉 【黄】全かゆ,精白米,せんべい 【緑】キャベツ,にんじん,バナナ</p> <p style="text-align: center;">ソフトせんべい</p>
<p>22 全がゆ(7倍がゆ) 魚の野菜煮 バナナ</p> <p>【赤】キングクリップ 【黄】全かゆ,精白米,そうめん 【緑】チンゲンサイ,キャベツ,にんじん,たまねぎ,ほうれんそう,バナナ</p> <p style="text-align: center;">そうめん汁</p>	<p>23 勤労感謝の日</p> 	<p>24 全がゆ(7倍がゆ) 和食 鶏と野菜の煮物の日</p> <p>【赤】鶏ひき肉,しらす 【黄】全かゆ,精白米 【緑】こまつな,たまねぎ,にんじん</p> <p style="text-align: center;">全がゆ(人参,シラス)</p>	<p>25 全がゆ(7倍がゆ) スープ(ほうれん草) 魚のくず煮 野菜煮</p> <p>【赤】キングクリップ 【黄】全かゆ,精白米 【緑】ほうれんそう,たまねぎ,にんじん,きゅうり</p> <p style="text-align: center;">人参がゆ</p>	<p>26 全がゆ(7倍がゆ) かちゅーゆー マーボー豆腐 大根のだし煮</p> <p>【赤】豆腐,鶏ひき肉,しらす 【黄】全かゆ 【緑】なす,たまねぎ,にんじん,大根</p> <p style="text-align: center;">しらすがゆ</p>	<p>27 ボロボロジュシー バナナ</p> <p>【赤】豚肉 【黄】全かゆ,じゃがいも 【緑】ほうれん草,にんじん,バナナ</p> <p style="text-align: center;">マッシュポテト</p>
<p>29 全がゆ(7倍がゆ) スープ(じゃが芋) 野菜煮 りんご</p> <p>【赤】豚肉 【黄】全かゆ,じゃが芋 【緑】キャベツ,たまねぎ,にんじん,りんご,かぼちゃ</p> <p style="text-align: center;">むしかぼちゃ</p>	<p>30 全がゆ(7倍がゆ) スープ 魚の野菜煮</p> <p>【赤】キングクリップ 【黄】全かゆ,パン 【緑】にんじん,たまねぎ,キャベツ,かぼちゃ</p> <p style="text-align: center;">パンがゆ</p>	<p>11月24日は「和食の日」</p>  <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるようお願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さずに、だし汁や発酵食品のうま味を使用することを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋いでいきましょう。</p>			

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生

《はちみつ・黒糖は乳児ポツリヌス症をおこしやすいので1歳までは与えないようにしましょう》

予 定 献 立 表

2021年11月分

9～11か月

月	火	水	木	金	土
1 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(じゃがいも,玉ねぎ) すきやき風煮 きゅうりのおかか和え <small>【赤】キングクリップ 沖縄豆腐,きな粉 【黄】全かゆ,じゃが芋,精白米,三温糖 【緑】たまねぎ,ネギ,にんじん,はくさい,きゅうり,温州みかん</small> ぞうすい(キング)	2 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 すまし汁(大根,わかめ,ねぎ) 白身魚の野菜煮 <small>【赤】キングクリップ 調整粉乳 【黄】全かゆ,三温糖,油,精白米 【緑】大根,ワカメ,たまねぎ,にんじん</small> ミルク粥	3 文化の日 	4 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 魚のミルク煮 バナナ <small>【赤】キングクリップ 調整粉乳,しらす 【黄】全かゆ,じゃが芋 【緑】たまねぎ,にんじん,かぶ,葉,みかん,バナナ</small> しらすがゆ	5 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(花麴) 魚のバター煮 デークニーイリチー <small>【赤】キングクリップ 調整粉乳 【黄】全かゆ,焼きふ,バター,油,じゃがいも 【緑】こまつな,大根,にんじん,さやいんげん,ハ</small> マッシュポテト	6 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(豆腐,ワカメ) 八宝菜 バナナ <small>【赤】沖縄豆腐,豚ひき肉,まぐろ,缶詰 【黄】全かゆ,油,三温糖,精白米,せんべい 【緑】ワカメ,ネギ,はくさい,にんじん,たまねぎ,ピーマン</small> ソフトせんべい
8 混ぜおかゆ～軟飯(混ぜ) みそ汁(絹ごし)	9 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 すまし汁(白菜) 煮魚 切り干し大根炒め煮	10 弁当会 <small>【黄】ソフトせんべい</small> ソフトせんべい	11 スパゲティミートソース みそ汁(白菜) ほうれん草のサラダ バナナ <small>【赤】豚ひき肉,しらす 【黄】スパゲティ麺,オリーブ油,油,砂糖,精白米 【緑】にんじん,たまねぎ,はくさい,ほうれん草,コーン,バナナ</small> しらすがゆ	12 ロールパン ささみと野菜のミルク煮 スティックキュウリ <small>【赤】鶏,ささ身,調整粉乳,しらす 【黄】ロールパン,油,じゃが芋,薄力粉,バター,精白米 【緑】にんじん,たまねぎ,ブロッコリー,きゅうり,トマト,えだまめ,かき</small> しらすがゆ	13 親子丼 みそ汁(豆腐,ねぎ)
15 全がゆ(5倍)～軟飯(納豆) みそ汁 豆腐の野菜あんかけ バナナ <small>【赤】納豆,沖縄豆腐,調整粉乳 【黄】全かゆ,油,精白米 【緑】大根,こまつな,にんじん,根深ねぎ,たまねぎ,バナナ</small> ミルク粥	16 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 誕生会 みそ汁(なす) 魚の野菜煮 りんご 日会	17 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(かぼちゃ) 煮魚 野菜煮 <small>【赤】キングクリップ 沖縄豆腐 【黄】全かゆ,精白米,パン 【緑】かぼちゃ,ネギ,ほうれん草,にんじん,たまねぎ,りんご</small> パン	18 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 カボチャスープ ハンバーグ スティックきゅうり <small>【赤】牛乳,牛ひき肉,豚ひき肉,沖縄豆腐,鶏ひき肉 【黄】全かゆ,油,バター,春雨,じゃが芋,精白米 【緑】たまねぎ,かぼちゃ,きゅうり,人参</small> 春雨スープ	19 もずく丼 食育の日 ゆし豆腐 小松菜と人参のおかか和え の 日 <small>【赤】豚ひき肉,鶏卵,ゆし豆腐,キングクリップ 【黄】全かゆ,砂糖,油,ロールパン 【緑】沖縄もずく,にんじん,ピーマン,赤ピーマン,ネギ,こまつな</small> 白身魚がゆ	20 煮込み野菜そば バナナ <small>【赤】キングクリップ 【黄】沖縄そば,油,せんべい,精白米 【緑】にんじん,キャベツ,りょうとうもやし,バナナ</small> ソフトせんべい
22 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 野菜のミルク煮 バナナ <small>【赤】キングクリップ 調整粉乳 【黄】全かゆ,油,精白米,じゃがいも 【緑】にんじん,玉ねぎ,バナナ</small> そうめん汁	23 勤労感謝の日 	24 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 和食の日 みそ汁(小松菜) 豆腐の野菜煮 <small>【赤】沖縄豆腐,ツナ缶,豆乳,鶏ひき肉,しらす 【黄】全かゆ,パン粉,油,精白米 【緑】ネギ,にんじん,さやいんげん</small> 軟飯(人参,スラ)	25 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(ほうれん草) 魚のバター煮 野菜炒め煮(人参,もやし) <small>【赤】キングクリップ,チーズ 【黄】全かゆ,バター,油,精白米 【緑】ほうれん草,にんじん,りょうとうもやし,たまねぎ,ニラ</small> もずくがゆ	26 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(絹ごし) なすの挽き肉炒め煮 だいこんスティック <small>【赤】豆腐,豚ひき肉,しらす 【黄】全かゆ,油 【緑】ワカメ,ネギ,ナス,にんじん,たまねぎ,さやいんげん,大根</small> しらすがゆ	27 ポロポロジュシー バナナ <small>【赤】豚肉 【黄】全かゆ,油,じゃがいも 【緑】にんじん,ほうれん草,バナナ</small> マッシュポテト
29 全がゆ(5倍)～軟飯(納豆) みそ汁 タマナーチャンプルー りんご <small>【赤】納豆,沖縄豆腐,豚ひき肉 【黄】乳,小麦,そば,落花生,あわび,いか,いくら,えび,オレンジ,カニ,キウイ,牛肉,くるみ,さけ,さば,大豆,鶏肉,豚肉,まつたけ,もも,やまいも,りんご,バナナ,ゼラチン,ごま,カシューナッツ,アーモンド 【緑】にんじん,ネギ,キャベツ,たまねぎ,ニラ,りんご,かぼちゃ</small> むしかぼちゃ	30 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 春雨スープ 鶏肉と野菜のミルク煮 <small>【赤】鶏肉,調整粉乳 【黄】全かゆ,ほろさめ,パン 【緑】レタス,にんじん,キャベツ,たまねぎ</small> パン	11月24日は「和食の日」  <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるようお願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さずに、だし汁や発酵食品のうま味を使うことを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋げていきましょう。</p>			

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生

《はちみつ・黒糖は乳児ボツリヌス症をおこしやすいので1歳までは与えないようにしましょう》

予 定 献 立 表

2021年11月分

月	火	水	木	金	土
<p>1 あわご飯 みそ汁(じゃがいも,玉ねぎ) すきやき風煮 きゅうりの梅和え パイン缶</p> <p><small>【赤】牛・かたろー,沖繩豆腐,鮭 【黄】精白米,あわ精白粒,じゃが芋,油,こんにやく,もち米,三温糖,ごま 【緑】たまねぎ,ネギ,にんじん,はくさい,きゅうり,梅干し,パインアップル・缶</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 鮭おにぎり</p>	<p>2 麦ご飯 すまし汁(大根,わかめ,ねぎ) 鯖の味噌煮 野菜炒め 柿</p> <p><small>【赤】さば・かた 【黄】精白米,おし麦,三温糖,油,パニライス 【緑】大根,わかめ,ネギ,しょうが,たまねぎ,キャベツ,にんじん,かき,金時豆</small></p> <p style="text-align: center;">ぜんざい パニライス</p>	<p>3</p> <p style="font-size: 2em;">文化の日</p> 	<p>4 カレーライス 春雨サラダ バナナ</p> <p><small>【赤】ツナ缶,豚・かた 【黄】精白米,おし麦,じゃが芋,春雨 【緑】にんじん,たまねぎ,きゅうり,ピーマン,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 みそおにぎり</p>	<p>5 あずきご飯 みそ汁(花麩) ハニースパイシーチキン デークニーイリチー 青切りみかん</p> <p><small>【赤】鶏・もも,豚・かた,牛乳 【黄】精白米,もち米,焼きふ,はちみつ,油,はちや棒,砂糖 【緑】こまつな,にんにく,大根,にんじん,さやいんげん,青切りみかん</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 はちや棒 ミニゼリー</p>	<p>6 中華丼 スパゲティサラダ バナナ</p> <p><small>【赤】豚・かた,ツナ缶 【黄】精白米,スパゲティ麺,コーンフレーク 【緑】わかめ,ネギ,はくさい,にんじん,たまねぎ,しいたけ,たけのこ,ピーマン</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 コーンフレーク</p>
<p>8 キッズピビンバ なめこ汁 ポテトフライ 型抜きチーズ 青切りみかん</p> <p><small>【赤】豚肉,豆腐,牛乳,チーズ 【黄】精白米,おし麦,ごま油,三温糖,黒砂糖,じゃがいも,強力粉 【緑】にんにく,しょうが,たけのこ,しいたけ,にんじん,りょくとうもろやし,ほうれんそう,なめこ,ネギ,青切りみかん</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 黒糖蒸しパン</p>	<p>9 麦ご飯 すまし汁(白菜,えのき) 鮭のごま味噌焼き 切り干し大根炒め りんご</p> <p><small>【赤】しるさげ,豚・かた,マヨネーズ,まぐろ缶詰 【黄】精白米,おし麦,ごま油,砂糖,ごま油,こんにやく,油,三温糖,薄力粉,油 【緑】はくさい,えのき,わかめ,切り干し大根,にんじん,しいたけ,りんご</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 ジューシーおにぎり</p>	<p>10</p> <p style="font-size: 2em;">弁当会</p>	<p>11 インディアンズパグティ みそ汁(白菜,油揚げ) ほうれん草のサラダ バナナ</p> <p><small>【赤】豚肉,エビ,油揚げ,まぐろ・缶詰 【黄】麺,オリブ油,油,薄力粉,バター,砂糖,米,ごま 【緑】にんじん,たまねぎ,しいたけ,はくさい,ほうれんそう,コーン,バナナ,塩昆布</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 塩昆布とツナのおにぎり</p>	<p>12 ロールパン きのこシチュー トマトサラダ チーズ(fe)</p> <p><small>【赤】豚・かた,牛乳,脱脂粉乳,しらす,チーズ 【黄】ロールパン,油,じゃが芋,薄力粉,バター,三温糖,オリブ油,精白米 【緑】にんじん,たまねぎ,ブロッコリー,エリンギ,しいたけ,しめじ,トマト,きゅうり,わかめ,えだまめ</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 ゆかりおにぎり</p>	<p>13 親子丼 みそ汁(厚揚げ,ねぎ)</p> <p><small>【赤】鶏肉,鶏卵,生揚げ,牛乳 【黄】精白米,おし麦,油,せんべい 【緑】にんじん,たまねぎ,ピーマン,根深ねぎ,ネギ</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 まがりせんべい</p>
<p>15 納豆ごはん 豚汁 からし菜チャンブルー バナナ</p> <p><small>【赤】納豆,豚・かた,沖繩豆腐,牛乳,鶏卵 【黄】精白米,おし麦,こんにやく,黒砂糖,油,薄力粉,砂糖 【緑】大根,こまつな,にんじん,根深ねぎ,からし,たまねぎ,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 サーターアングギー</p>	<p>16 麦ご飯 みそ汁(なす) 生揚げ魚のケチャップ煮 スパゲティサラダ プリン</p> <p><small>【赤】キングクリップ,牛乳,クリーム,マゴロ缶詰 【黄】精白米,おし麦,油,三温糖,砂糖,油,薄力粉,バター,ケーキ,プリン,スパゲティ,砂糖 【緑】ナス,根深ねぎ,たまねぎ,ピーマン,きゅうり,にんじん,干しぶどう</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 誕生会ケーキ</p>	<p>17 黒米ご飯 みそ汁(かぼちゃ,しめじ) エビフライタルタルソース キャベツサラダ(ゆかり) 梨</p> <p><small>【赤】えび 【黄】精白米,黒米,バナナ 【緑】かぼちゃ,しめじ,ネギ,たまねぎ,キャベツ,パプリカ,梨</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 スイートポテパン</p>	<p>18 ふりかけご飯 カボチャスープ ハンバーグ ミニトマト スティックきゅうり 青切りみかん</p> <p><small>【赤】鶏ひき肉,豚ひき肉,豆腐 【黄】精白米,おし麦,春雨 【緑】たまねぎ,かぼちゃ,もやし,にんじん,ニラ</small></p> <p style="text-align: center;">春雨スープ</p>	<p>19 もずく丼 ゆし豆腐 小松菜としめじのおかか和え のチーズ(鉄分入り) 日</p> <p><small>【赤】鶏ひき肉,鶏卵,ゆし豆腐,チーズ,マゴロ缶詰 【黄】精白米,おし麦,砂糖,油 【緑】沖繩もずく,にんじん,にんにく,ピーマン,赤ピーマン,ネギ,こまつな,しめじ,キャベツ</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 ツナマヨおにぎり</p>	<p>20 野菜そば 青切りみかん</p> <p><small>【赤】豚肉,マヨネーズ,牛乳 【黄】精白米,おし麦,精白米 【緑】にんじん,キャベツ,りょくとうもろやし,温州みかん</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 ビスコ</p>
<p>22 ハヤシライス 白あえ(ほうれん草,ひじき) バナナ</p> <p><small>【赤】牛肉,豆腐,鶏卵 【黄】精白米,そうめん,じゃがいも 【緑】しめじ,ネギ,舞茸,にんじん,たまねぎ,ピーマン,椎茸,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">かきたまにゅうめん</p>	<p>23</p> <p style="font-size: 2em;">勤労感謝の日</p> 	<p>24 ゆかりご飯 和みそ汁(小松菜,えのき) 食豆腐ハンバーグ のひじき炒め 日りんご</p> <p><small>【赤】沖繩豆腐,ツナ缶,豆乳,鶏ひき肉,しらす,油揚げ,ポーク缶詰 【黄】精白米,おし麦,パン粉,油,三温糖,ごま,砂糖 【緑】こまつな,えのき,ネギ,にんじん,ごぼう,れんこん,さやいんげん,りんご,からし菜</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 からし菜おにぎり</p>	<p>25 麦ご飯 みそ汁(ほうれん草,花麩) レバーの炒め物 マカロニサラダ(ツナ) パイン缶</p> <p><small>【赤】豚レバー,豚・かた,まぐろ・缶詰,牛乳,鶏卵 【黄】精白米,おし麦,油,三温糖,スパゲティ麺,薄力粉 【緑】ほうれんそう,にんにく,にんじん,たまねぎ,りょくとうもろやし,ニラ,きゅうり,干しぶどう,パインアップル・缶,もずく</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 ヒラヤチー</p>	<p>26 あわご飯 みそ汁(厚揚げ) なすの挽き肉炒め 大根と柿の甘酢合え</p> <p><small>【赤】生揚げ,豚ひき肉 【黄】精白米,あわ精白粒,油,砂糖,薄力粉 【緑】ほうれん草,ネギ,にんじん,たまねぎ,さやいんげん,大根,かき</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 ワカメおにぎり</p>	<p>27 ボロボロジュシー ゆで卵 ウインナー バナナ</p> <p><small>【赤】鶏卵,豚・かた,ウインナー,牛乳 【黄】精白米,おし麦,油,かりんとう 【緑】ほうれん草,にんじん,しいたけ,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 かりんとう</p>
<p>29 納豆みそご飯 ちむしんじ タマナーチャンブルー ブルー</p> <p><small>【赤】挽きわり納豆,豚ひき肉,豚・かた,豚レバー,沖繩豆腐,牛乳 【黄】精白米,三温糖,じゃが芋,米粉,アーモンド,砂糖,バター 【緑】ネギ,にんじん,にんにく,キャベツ,たまねぎ,ニラ,ブルー,かぼちゃ</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 かぼちゃクッキー</p>	<p>30 ふりかけご飯 春雨スープ チキンのケチャップ煮 塩昆布サラダ 梨</p> <p><small>【赤】ウインナー,鶏肉,牛乳,チーズ 【黄】精白米,おし麦,はるさめ,油,三温糖,食パン 【緑】ピーマン,にんじん,たまねぎ,キャベツ,しめじ,昆布,なし</small></p> <p style="text-align: center;">牛乳 ビザトースト</p>	<p style="font-size: 2em;">11月24日は「和食の日」</p> <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるようお願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さずに、だし汁や発酵食品のうま味を使うことを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋げていきましょう。</p>  			

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・カシューナッツ・キウイ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・アーモンド

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生