令和3年11月 献立表

	令和3年11月		(大角)	江表				
日	#\ -\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ	公 苯 畑	
曜	献立名	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	栄養価	
	豚丼	■マカロニ なたね油	▲牛乳 ベーコン、豚肉	玉ねぎ 人参、ピーマン	ケチャップ 濃口しょうゆ	ヨーク	エネルギー 202 kcal	
	甘酢和え	片栗粉 米	みそ ちりめんじゃこ	ねぎ、三度豆 わかめ	淡口しょうゆ 酢、食塩	牛乳	たんぱく質 6.8 g	
月	とうふのみそ汁	三温糖ひまわり油	かつおぶし ◆油揚げ、◆豆腐	ぶなしめじ きゅうり、キャベツ	みりん、だし汁	イタリアンマカロニ	脂 質 7.7 g	
\bigcup	オレンジジュース						カルシウム 147 mg	
02	ご飯	米 ■◆食パン	▲牛乳 鯛、ツナ	白菜、人参 キャベツ、水菜	淡口しょうゆ 濃口しょうゆ	米粉のおやつ	エネルギー 514 kcal	
	鯛の西京焼き	三温糖片栗粉	◆油揚げみそ	えのきたけ 玉ねぎ、ねぎ	みりん食塩	牛乳	たんぱく質 24.9 g	
火	白菜と水菜の塩こんぶ和え) /(A)J	かつおぶし	塩昆布、しょうが	パセリ	ツナトースト	脂 質 16.9 g	
	たぬき汁						カルシウム 199 mg	
_	ご飯	米、米粉 三温糖	▲牛乳 ぶり	キャベツ 人参、白菜	淡口しょうゆ 濃口しょうゆ	おせんべい	エネルギー 639 kcal	
	ぶりの照り焼き	一価幅 なたね油 ■たまふ	◆豆乳、◆きなこ みそ	大多、日来 玉ねぎ 水菜	みりん	牛乳	たんぱく質 27.5 g	
	千草和え	- 1⊂&∞*	◆油揚げかつおぶし	小米 えのきたけ ねぎ、わかめ		. t. t.a.s.	脂 質 25.4 g	
	王麩のみそ汁		40.0				カルシウム 252 g	
	パン	■パン さつまいも	▲牛乳 ◆豆乳	玉ねぎ、人参 キャベツ	ブイヨン 食塩	ヨーク	エネルギー 525 kcal	
	きのこシチュー	■小麦粉 三温糖	鶏肉	きゅうりコーン	(食塩 こしょう	牛乳	たんぱく質 17.6 g	
	コールスローサラダ	三価帽 米粉 ひまわり油		まいたけ しめじ		みかんケーキ		
	プチゼリー	O \$4271H		しいたけ			カルシウム 220 mg	
	牛肉の混ぜ寿司	米 三温糖	▲牛乳	キャベツ	酢	ヨーク	エネルギー 534 kcal	
	キャベツとみずなの土佐和え	二温槽 米粉 ■生麩	◆豆腐 牛肉 ◆豆乳	人参 ごぼう、水菜 えのきたけ	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ みりん	牛乳	たんぱく質 18.3 g	
	生麩のすまし汁	■生麩 ひまわり油	かつおぶし	三度豆三つ葉、こんぶ	食塩	お豆腐のカップケーキ		
	オレンジゼリー			<u> </u>			カルシウム 233 mg	
09	<u> </u>	************************************	▲牛乳	キャベツ	濃口しょうゆ		エネルギー 583 kcal	
	鮭の焼き浸し	■小麦粉 三温糖 片栗粉	鮭 ◆豆腐、◆油揚げ ◆きなこ	人参 玉ねぎ、水菜 ねぎ	みりん 食塩	1 -1	たんぱく質 25.7 g	
	キャベツの磯香和え	万 未初	→さなこ みそ かつおぶし	わかめ のり		きなこクッキー		
	とうふのみそ汁		111-740	(V) 9			カルシウム 239 mg	
_	ベーコンピラフ	*	▲牛乳	玉ねぎ	ケチャップ	ヨーク	エネルギー 587 kcal	
	ビーフシチュー	じゃが芋 ▲■蒸しパンミックス	牛肉あん	人参、大根水菜	ワイン ソース	牛乳	たんぱく質 19.9 g	
	大根サラダ	■小麦粉	ベーコン	トマトピューレコーン	食塩 ブイヨン こしょう	抹茶あんまん		
	/ · / / /				ニレムノ	71.71.021.0 01.0	カルシウム 227 mg	
11	 ご飯	米	カラスカレイ	キャベツ	淡口しょうゆ	米粉のおやつ	エネルギー 552 kcal	
	白身魚フライ	■小麦粉■パンこなたわき	ベーコンツナ	人参 玉ねぎ 水 夢	ずイヨン		たんぱく質 18.3 g	
	水菜のサラダ	なたね油 片栗粉 三温糖		水菜	食塩 こしょう パセリ		脂質11.6 g	
1 '	オニオンスープ	三温糖			/ · E //	-/ 10//*	カルシウム 74 mg	
	ご飯	米	▲牛乳	キャベツ	淡口しょうゆ	ヨーク	エネルギー 521 kcal	
	ちゃんこ煮	さつまいも 三温糖	鶏肉 とうふ、◆油揚げ	白菜、大根人参、小松菜	濃口しょうゆ みりん	牛乳	たんぱく質 18.6 g	
	キャベツと小松菜のごま和え	◆ソイレブール マロニー 出無数	◆豆乳 かつおぶし ▲ dn ごさ	れんこん ねぎ	食塩	スイートポテト	_	
	ピーチゼリー	万 米粉	◆すりごま	しょうが		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	加 貝 13.2 g カルシウム 269 mg	
	ご飯	米	▲牛乳	人参、玉ねぎ	カレールウ	ヨーク	エネルギー 572 kcal	
		さつまいも ■小麦粉	鶏肉 ◆豆乳	キャベツかぼちゃ	ケチャップ、ソース 淡口しょうゆ、酢	1	エネルキー 572 Kcal たんぱく質 16.2 g	
	が野来カレー ひじきサラダ	三温糖 ひまわり油		きゅうり、ぶなしめじコーン、ひじき	濃口しょうゆ ブイヨン	キャロットケーキ		
	プチゼリー			しょうが、にんにく	食塩、こしょう	1 7 ロットツ ーイ		
\coprod	/ / ^E y —						カルシウム 220 mg	

- ※ 仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。
- ※ 材料名の●卵・▲乳製品・■小麦・◆その他マークはアレルギー食材です。
- ※ 11月18日(木)のぶどうゼリーは、10月ラッキー人参であたった子どもからのリクエストメニューです。

宇治田原町立保育所

		字治田						
日	献立名		材料名(昼食・3時おやつ)			10時おやつ	栄 養	新
曜			血や肉や骨になるもの		調味料	3時おやつ	//	
16	ご飯 野菜ゼリー	米 ■麺 卵・乳なし	▲牛乳 鮭	キャベツ人参、大根	濃口しょうゆ ソース	動物ビスケット	エネルギー	594 kcal
$\widehat{}$	鮭の幽庵焼き	三温糖なたね油	豚肉 みそ	玉ねぎ 小松菜、ごぼう	みりん 食塩	牛乳	たんぱく質	30.0 д
火	キャベツと小松菜の土佐和え	片栗粉	かつおぶし	ねぎ レモン汁、青のり	こしょう	焼きそば	脂 質	12.3 д
$\overline{}$	豚汁						カルシウム	242 mg
17	ご飯	米 ■小麦粉	▲牛乳 鶏肉、豚肉	キャベツ 人参、大根	濃口しょうゆ ケチャップ	ヨーク	エネルギー	570 kcal
$\widehat{}$	タンドリーチキン	さつまいも 三温糖	◆豆乳 ◆油揚げ	きゅうり コーン、ごぼう	ワイン、食塩 カレー粉	牛乳	たんぱく質	25.0 g
水	コールスローサラダ		みそ かつおぶし	ねぎ にんにく	こしょう バジル粉	さつまいも蒸しパン	脂質	18.0 д
$\overline{}$	飛鳥汁						カルシウム	227 mg
18	ご飯 ぶどうゼリー	米 ■マカロニ	▲牛乳 鮭	もやし 人参、きゅうり	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	おせんべい	エネルギー	503 kcal
$\overline{}$	鮭のコーン焼き	三温糖 片栗粉	◆きなこ ◆油揚げ	大根	酢、食塩 ワイン、ブイヨン	牛乳	たんぱく質	26.0 g
木	華風和え	◆ごま油	かつおぶし	玉ねぎ、ねぎ しょうが	こしょう	マカロニきなこ	脂 質	10.3 g
\smile	あったか汁						カルシウム	197 mg
_	· ·	▲■Wバンズ ■小麦粉	▲牛乳	バナナ キャベツ	ケチャップ ソース	ヨーク	エネルギー	595 kcal
$\overline{}$	バナナ	三温糖なたね油		人参 玉ねぎ	食塩 淡口しょうゆ	牛乳	たんぱく質	19.1 g
金	野菜ジュース	片栗粉			塩こしょう ブイヨン	マーブルカップケーキ	脂質	17.6 g
<u> </u>							カルシウム	204 mg
22	ご飯	米 ▲■蒸しパンミックス	▲牛乳 鶏肉	大根キャベツ	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	ヨーク	エネルギー	
	鶏肉の照焼	■無にハンミックへ ■麩 片栗粉	◆豆腐、▲チーズ▲バター	人参	みりん食塩	牛乳	たんぱく質	
	キャベツのごま和え	三温糖	かつおぶし ◆すりごま	三つ葉にんにく	戊塩	チーズのスコーン		13.8 д
	雪見汁		* // / / C &	12,012 (カルシウム	
	ご飯	************************************	▲牛乳	キャベツ 人参	ケチャップ 淡口しょうゆ、ソース	ヨーク	エネルギー	504 kcal
	頭由のマンがいっ	さつまいも 片栗粉 ■なたね油	鶏肉 ベーコン かつおぶし	へ きゅうり 玉ねぎ	濃口しょうゆ ブイヨン、ワイン	牛乳	たんぱく質	
	きゅうりの和え物	三温糖	1/1° JA&C	しょうが	タイコン、ワイン 食塩、パセリ こしょう	焼き芋		14.3 g
	コールスロースープ					1 1 1	カルシウム	
25		米、さといも	▲牛乳	キャベツ	濃口しょうゆ	おせんべい	エネルギー	
	鶏肉の梅みそ焼き	■小麦粉、白玉粉 上新粉、三温糖	鶏肉 ◆豆腐、◆油揚げ	人参、水菜 大根	淡口しょうゆ みりん		たんぱく質	
	キャベツの土佐和え	片栗粉 なたね油 ▲ごま油	みそ ◆干しエビ かったご	小松菜ねぎ	食塩	¹		10.8 g
	いもっこ汁	◆ごま油	かつおぶし	しょうが		~ / 7 / A V / / / ·	カルシウム	
	パン	■パン	▲牛乳	玉ねぎ	ケチャップ	ヨーク	エネルギー	
	ミートスパゲティ	■スパゲティ ■小麦粉	牛肉◆豆乳	人参トマト缶	ソース、ブイヨン 淡口しょうゆ	牛乳	たんぱく質	
金	コンソメスープ	三温糖片栗粉	ベーコン	パセリ しょうが	濃口しょうゆ 食塩	一升 ほうじ茶蒸しぱん		20.0 g 16.8 g
		ひまわり油		にんにく	こしょう	はノレボ奈しはん	加 カルシウム	
20	デ治庁	米	▲牛乳	玉ねぎ、白菜	濃口しょうゆ	ヨーク	エネルギー	
29		■小麦粉 三温糖	とうふ	いちごジャム えのきたけ	みりん 食塩			
	すき焼き風煮	マロニー ■麩	みそ かつおぶし	人参、ねぎ しいたけ		牛乳	たんぱく質	_
月	切干大根のみそ汁	ひまわり油		切干大根、わかめ		いちごのスコーン		13.0 g
)	プチゼリー	*	▲牛乳	キャベツ	ケチャップ	110M/ ~ 2 4	カルシウム	_
30	ご飯プチゼリー	★ ■◆食パン さつまいも	塩鮭ベーコン	玉ねぎ 人参	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	米粉のおやつ		
	鮭の塩焼き	三温糖	◆油揚げ みそ	水菜ピーマン	(J. 1.1. U.S.) 7.	牛乳	たんぱく質	_
	キャベツとほうれん草の磯香和え		かつおぶし	ねぎ、のり		ピザトースト		18.9 g
\smile	さつまいものみそ汁						カルシウム	216 mg

