11月の献立　11/18～11/30　　2024年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
18		がんもどきのあんかけ	がんもどき、豚ひき肉		人参、玉ねぎ、ブロッコリー	きなこ蒸しパン（小麦、鶏卵）
／		小松菜のしらすあえ	しらす干し		小松菜	豆乳
月	ごはん	さつま汁		さつまいも	白菜、生椎茸	
19		レバー煮付け	鶏レバー		長ねぎ、こんにゃく	焼きうどん（小麦）
／		イタリアーのさつまいもーの	チーズ	さつまいも	パセリ	
火	ごはん	わかめと豆腐の味噌汁	豆腐		わかめ、葉ねぎ、えのきたけ	
20		洋風おでん	豚ソーセージ	さつまいも	キャベツ、人参、大根、生椎茸	べこもち
／		かぶサラダ	ロースハム		かぶ、ゆず	豆乳
水	ごはん	なすの味噌汁	油揚げ		なす、葉ねぎ、しめじ	
21		魚の煮付け	赤魚		しょうが	とりごぼうごはん
／		さといものゴマサラダ	ちくわ	ごま、里芋	ブロッコリー	みかん
木	ごはん	大根の味噌汁	油揚げ		大根、葉ねぎ	
22		大根と鶏肉の炊き込みごはん	鶏もも肉	精白米	大根	ふうせんポテト（小麦、鶏卵）
		高野豆腐の煮物	高野豆腐		人参、ごぼう、椎茸（乾）、小松菜	豆乳
／		ブロッコリーのごまあえ		ごま	ブロッコリー	
金	ごはん	味噌汁		そうめん・ひやむぎ	なす、もやし、葉ねぎ	
25		豆乳シチュー	豆乳、鶏もも肉	さつまいも	人参、玉葱、ブロッコリー、にんにく、しょうが	しらすチーズトースト（小麦、乳）
／		栄養きんぴら	豚ひき肉、はんぺん	ごま	人参、ごぼう、青ピーマン、こんにゃく	豆乳
月	ごはん					
26		さんまの塩焼き	さんま			カラフルごはん
／		大根と鶏肉の煮物	油揚げ、鶏もも肉		大根、人参	みかん
火	ごはん	味噌汁		そうめん・ひやむぎ	玉葱、小松菜、えのきたけ	
27		こっくり肉豆腐	豚ばら肉、焼き豆腐 焼きふ		白菜、生椎茸、こんにゃく、長ねぎ	恐竜の卵
／		カリフラワーのおかか和え	かつおぶし		カリフラワー	柿
水	ごはん	大根の味噌汁	油揚げ		大根、葉ねぎ	
28		若鶏の揚げ煮	鶏もも肉		しょうが	ふかし芋
／		かぶ甘酢			かぶ	豆乳
木	ごはん	さといもの味噌汁	油揚げ	里芋	大根、葉ねぎ	
29		ドライカレー	豚ひき肉	ごま	人参、玉葱、小松菜、トマト、ごぼう、にんにく、しょうが	ピザ風豆腐カンパーニュ（小麦、乳）
／		りんごのサラダ			りんご、白菜、みかん缶	プルーン
金	ごはん					
30		焼きそば	豚もも肉	蒸し中華麺	人参、玉ねぎ、キャベツ、青ピーマン	ビスケット（小麦）
／		ふかし芋		さつまいも		
土	めん	チーズ・バナナ	チーズ		バナナ	

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）のみ表示いたします。