

11月12月 献立表(後期)

日付	献立名	材料名
24月	振替休日	
25火	そぼろおじや かぼちゃの煮物 ほうれん草のお味噌汁	胚芽米/豚ひき肉/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお/片栗粉 ほうれん草(冷凍)/切り麸(小麦)/味噌/だしあつお/こんぶ(だし用)
26水	お粥 たらのケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 たら/キャベツ/じゃがいも/ケチャップ/片栗粉 フロッコリー(冷凍)/コーン缶/コンソメ
27木	お粥 鶏とさつまいもの煮物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしあつお/こんぶ(だし用)
28金	かれいのおじや 利野菜の煮物 黄桃	胚芽米/かれい/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ さつまいも/かぼちゃ(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお もも缶(黄桃)
29土	おじや すまし汁 オレンジ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ 切り麸(小麦)/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ オレンジ
1月	お粥 そぼろ大根 お味噌汁	胚芽米 だいこん/にんじん/鶏ひき肉/しょうゆ/だしあつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/切り麸(小麦)/味噌/だしあつお/こんぶ(だし用)
2火	お粥 豚肉の白菜煮 わかめスープ	胚芽米 豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお/片栗粉 わかめ(乾)/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお
3水	お粥 じゃがいもおやき 白菜スープ	胚芽米 魁/じゃがいも/フロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 にんじん/はくさい/コンソメ
4木	お粥(ひじきのせ) 鶏内の味噌煮 けんちん汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ 鶏もも肉/にんじん/ねぎ/味噌/だしあつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 だいこん/さといも(冷凍)/しょうゆ/だしあつお/こんぶ(だし用)
5金	お粥 内巻子 野菜スープ	胚芽米 豚ひき肉/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/片栗粉 だいこん/はくさい/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ
6土	かれいのおじや バナナ	胚芽米/かれい/葉ねぎ/にんじん/だしあつお/しょうゆ/たまねぎ/コーン缶/ だしあつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ バナナ

*食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

*給食で使用しているだしあつおは、かつおのみのものを使用しています。

*後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

*しらす・チリソ・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきます

ようようしくお願いします。

12月 献立表(後期)

日付	献立名	材料名
8月	おじや ブロッコリーのスープ みかん	胚芽米/豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお ブロッコリー(冷凍)/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお みかん
9火	お粥 かれいの煮物 かぶスープ	胚芽米 かれい/にんじん/切り麸/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/だしあつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
10水	お粥 白菜の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/はくさい/チゲンサン/だしあつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 ほうれん草(冷凍)/にんじん/味噌/だしあつお/こんぶ(だし用)
11木	お粥 魁の和風煮 すまし汁	胚芽米 魁/はくさい/ほうれん草(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ/片栗粉 にんじん/わかめ/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ
12金	お粥 鶏肉の煮物 たまねぎスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/キャベツ/だしあつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/だしあつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
13土	煮込みうどん みかん	ゆでうどん(小麦)/キャベツ/にんじん/たまねぎ/だしあつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ みかん
15月	お粥 そぼろ大根 お味噌汁	胚芽米 だいこん/にんじん/鶏ひき肉/しょうゆ/だしあつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/切り麸(小麦)/味噌/だしあつお/こんぶ(だし用)
16火	お粥 豚肉の白菜煮 わかめスープ	胚芽米 豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお/片栗粉 わかめ(乾)/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしあつお
17水	お粥 じゃがいもおやき 白菜スープ	胚芽米 魁/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 にんじん/はくさい/コンソメ
18木	お粥(ひじきのせ) 鶏肉の味噌煮 けんちん汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ 鶏もも肉/にんじん/ねぎ/味噌/だしあつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 だいこん/さといも(冷凍)/しょうゆ/だしあつお/こんぶ(だし用)
19金	お粥 内巻子 野菜スープ	胚芽米 豚ひき肉/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/片栗粉 だいこん/はくさい/こんぶ(だし用)/だしあつお/しょうゆ
20土	かれいのおじや バナナ	胚芽米/かれい/葉ねぎ/にんじん/だしあつお/しょうゆ/たまねぎ/コーン缶/ だしあつお/こんぶ(だし用) バナナ

*食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

*給食で使用しているだしあつおは、かつおのみのものを使用しています。

*後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

*しらす・チリソ・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきます

ようようしくお願いします。

