

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）/だしかつお かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう（冷凍）/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
26水	お粥 たらけチャップ煮 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 ブロッコリー（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）/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
28金	かれいのおじや 秋野菜の煮物 黄桃	胚芽米/かれい/たまねぎ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/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）/だしかつお 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）/だしかつお/しょうゆ 切り麩（小麦）/わかめ（乾）/こんぶ（だし用）/だしかつお/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/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぼちゃ（冷凍）/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/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）/だしかつお/片栗粉 わかめ（乾）/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
3水	お粥 じゃがいもおやき 白菜スープ	胚芽米 鮭/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
4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/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/さといも（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
5金	お粥 肉団子 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）/だしかつお/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/だしかつお/しょうゆ/たまねぎ/コーン缶/ だしかつお/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かつおは、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・チリメン・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ろしくお願いします。

日付	献立名	材料名	おやつ
24月	振替休日		
25火	そぼろ丼 かぼちゃのサラダ お味噌汁	胚芽米/鶏ひき肉/豚ひき肉/食塩/酒/しょうゆ/上白糖/みりん/コーン缶 かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/ベーコン（卵不使用）/食塩/こしょう ほうれんそう（冷凍）/たまねぎ/切り麩（小麦）/しめじ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	揚げさつまいも （さつまいも、片栗粉、 なたね油）  牛乳
26水	軟飯 たらのアングレス キャベツのソテー コンソメスープ	胚芽米 たら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/なたね油/ケチャップ/食塩/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/上白糖 キャベツ/にんじん/コーン缶/ベーコン（卵不使用）/コンソメ/こしょう/なたね油 ブロッコリー（冷凍）/しめじ/じゃがいも/にんじん/コンソメ/食塩	みかん （みかん缶） ※1 あんぱんまんせんべい 牛乳
27木	鶏肉とごぼうの まぜごはん（軟飯） うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米/鶏もも肉/ごぼう/油揚げ/酒/上白糖/みりん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/ きざみのり おから/にんじん/干しいたけ/ちくわ（卵不使用）/さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/上 白糖/なたね油/酒/みりん 絹ごし豆腐/みつば/にんじん/まいたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/ 食塩	チーズじゃがもち  （じゃがいも、片栗粉、なたね 油、ハム（卵不使用）、チーズ、 コンソメ）  牛乳
28金	秋野菜カレー（軟飯） コールスローサラダ 黄桃	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/さつまいも/れんこん/しめじ/かぼちゃ（冷凍）/ ※2 あんぱんまんカレールウ キャベツ/きゅうり/にんじん/ハム（卵不使用）/酢/上白糖/食塩/こしょう もも缶（黄桃）	りんごゼリー （りんご天然果汁、上白糖、アガー） ※3 ハイハイン 牛乳
29土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー（小麦）/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/ オリーブオイル/きざみのり オレンジ	
1月	軟飯 あじの塩焼き そぼろ大根 お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/だいこん/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/上白糖/酒 /だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	スノーボールクッキー （小麦粉、バター、グラニュー 糖、粉糖）  牛乳
2火	中華丼（軟飯） 春雨サラダ わかめスープ	胚芽米/豚肉/なたね油/しょうが/たまねぎ/にんじん/チンゲンサイ/はくさい/ 干しいたけ/しょうゆ/上白糖/鶏がらスープ/片栗粉 きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/ハム（卵不使用）/上白糖/酢/しょうゆ/ 鶏がらスープ わかめ（乾）/たまねぎ/エリンギ/絹ごし豆腐/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	バナナ ※1 あんぱんまんせんべい  牛乳
3水	コッペパン さばのポテトグラタン コンソメスープ	ロールパン（小麦・マーガリン、牛乳） さば（水煮缶）/じゃがいも/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/しめじ/小麦粉/牛乳/ バター/コンソメ/とろけるチーズ/パン粉（小麦）/パセリ粉 ベーコン（卵不使用）/にんじん/はくさい/コンソメ/食塩	肉味噌おにぎり （胚芽米、上白糖、豚ひき肉、味 噌、だいこん（葉）、みりん、しょう ゆ）
4木	軟飯 鶏肉の西京焼き ひじき豆 けんちん汁	胚芽米 鶏もも肉/味噌/上白糖/酒/みりん ひじき/にんじん/だいず水煮レトルト/いんげんまめ（冷凍）/上白糖/しょうゆ/ みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） だいこん/にんじん/ねぎ/なたね油/木綿豆腐/さといも（冷凍）/油揚げ/しょうゆ/ みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	豆腐ドーナツ（きな粉味）  （※4 ホットケーキ粉（小麦）、なた ね油、上白糖、絹ごし豆腐、きな 粉、食塩）  牛乳
5金	わかめご飯（軟飯） 大根とじゃこのサラダ 肉団子スープ	胚芽米/炊き込みわかめ だいこん/きゅうり/にんじん/チリメン/しょうゆ/上白糖/酢 豚ひき肉/鶏ひき肉/木綿豆腐/酒/にら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/はくさい/ にんじん/干しいたけ/はるさめ/コンソメ/食塩/しょうゆ/こしょう/鶏がらスープ	ナポリタン （スパゲティー（小麦）、上白糖、なた ね油、ウインナー（卵不使用）にんじ ん、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、 ※5 ウスターソース、コンソメ、食塩、 こしょう） 牛乳
6土	味噌ラーメン バナナ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/葉ねぎ/にんじん/もやし/たまねぎ/コーン缶/にんにく/ 味噌/みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう バナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★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かつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・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、よろしくお願いします。

※1 あんぱんまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぶん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※3 ハイハインの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）、具カルシウム、（原材料の一部に大豆含む）

※4 ホットケーキ粉（小麦）の原材料…小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぶん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※5 ウスターソース…（大豆・りんご含む）