2023年11月12月

献　立　表（初期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
27月	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト こまつなスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん こまつな/こんぶ（だし用）/だしかつお
28火	つぶし粥 ほうれんそうペースト たまねぎペースト キャベツスープ	胚芽米 ほうれんそう（冷凍） たまねぎ キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）
29水	つぶし粥 ブロッコリーペースト じゃがいもペースト だいこんスープ	胚芽米 ブロッコリー（冷凍） じゃがいも だいこん/こんぶ（だし用）/だしかつお
30木	つぶし粥 さつまいもペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 さつまいも にんじん たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお
01金	つぶし粥 にんじんペースト 豆腐ペースト はくさいスープ	胚芽米 にんじん 絹ごし豆腐 はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお
02土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト キャベツスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお
04月	つぶし粥 豆腐ペースト はくさいペースト 麩スープ	胚芽米 絹ごし豆腐 はくさい 切り麩（小麦）/こんぶ（だし用）/だしかつお
05火	つぶし粥 にんじんペースト だいこんペースト はくさいスープ	胚芽米 にんじん だいこん はくさい/だしかつお/こんぶ（だし用）
06水	つぶし粥 キャベツペースト 豆腐ペースト たまねぎスープ	胚芽米 キャベツ 絹ごし豆腐 たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお
07木	つぶし粥 たまねぎペースト さつまいもマッシュ ブロッコリースープ	胚芽米 たまねぎ さつまいも ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）
08金	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト 麩のスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ 切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）
09土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん だしかつお/こんぶ（だし用）

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

献　立　表（中期）

2023年11月12月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
27月	お粥 かれいの和風あんかけ すまし汁	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/にんじん/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお こまつな/切り麩（小麦）/こんぶ（だし用）/だしかつお
28火	お粥 たらのぽってり煮 お味噌汁	胚芽米 たら/ほうれんそう（冷凍）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
29水	お粥 鶏肉の煮物 じゃがいもスープ	胚芽米 鶏もも肉/ブロッコリー（冷凍）/だいこん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 じゃがいも/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお
30木	お粥 鮭のまとめ煮 すまし汁	胚芽米 鮭/さつまいも/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 にんじん/切り麩（小麦）/こんぶ（だし用）/だしかつお
01金	お粥 かれいと白菜の煮物 とうふスープ	胚芽米 かれい/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/こんぶ（だし用）/だしかつお
02土	おじや オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお オレンジ
04月	お粥 かれいのぽってり煮 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/絹ごし豆腐/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 切り麩（小麦）/わかめ（乾）/こんぶ（だし用）/だしかつお
05火	お粥 鮭と大根のコトコト煮 白菜スープ	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 はくさい/さといも（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）
06水	お粥 キャベツと白菜のそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/キャベツ/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお
07木	お粥 たらのぽってり煮 ブロッコリースープ	胚芽米 たら/たまねぎ/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 ブロッコリー（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
08金	お粥 鶏肉の彩り煮 たまねぎスープ	胚芽米 鶏ひき肉/にんじん/カリフラワー/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）
09土	おじや バナナ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用） バナナ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

献　立　表（後期）

2023年11月12月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
27月	お粥 かれいの和風あんかけ すまし汁	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/にんじん/片栗粉/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお こまつな/切り麩（小麦）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
28火	お粥 豚肉のぽってり煮 お味噌汁	胚芽米 豚ひき肉/ほうれんそう（冷凍）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 キャベツ/木綿豆腐/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
29水	お粥 鶏肉のケチャップ煮 じゃがいもスープ	胚芽米 鶏もも肉/ブロッコリー（冷凍）/だいこん/ケチャップ/上白糖/片栗粉 じゃがいも/にんじん/コンソメ
30木	お粥 鮭のまとめ煮 すまし汁	胚芽米 鮭/さつまいも/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 にんじん/切り麩（小麦）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
01金	お粥 豚肉と白菜の煮物 とうふスープ	胚芽米 豚肉/はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
02土	おじや オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお オレンジ
04月	お粥 かれいのぽってり煮 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/絹ごし豆腐/上白糖/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 切り麩（小麦）/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
05火	お粥 豚肉と大根のコトコト煮 お味噌汁	胚芽米 豚肉/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 はくさい/さといも（冷凍）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
06水	お粥 キャベツと白菜のそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/キャベツ/はくさい/上白糖/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
07木	お粥 たらのケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 たら/たまねぎ/さつまいも/ケチャップ/片栗粉 ブロッコリー（冷凍）/にんじん/コンソメ
08金	お粥 鶏肉の彩り煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/にんじん/カリフラワー/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
09土	おじや バナナ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） バナナ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

2023年11月12月

献　立　表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
27月	軟飯 かれいのねぎ塩あんかけ こまつなっとう すまし汁	胚芽米 かれい/食塩/酒/鶏がらスープ/なたね油/しょうが/ねぎ/片栗粉 こまつな/挽きわり納豆/にんじん/しょうゆ 絹ごし豆腐/みつば/切り麩(小麦)/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	メロンパントースト (コッペパン(小麦粉、マーガリン、牛乳)、バター、小麦粉、グラニュー糖)
28火	軟飯 牛肉炒め 磯和え お味噌汁	胚芽米 牛肉/たまねぎ/にんじん/おろしりんご/しょうゆ/みりん/酒/上白糖/にんにく/しょうが ほうれんそう(冷凍)/キャベツ/にんじん/しょうゆ/もみ海苔(えび) 木綿豆腐/さば(水煮缶)/しめじ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	さつまいもボール (さつまいも、片栗粉、上白糖、豚ひき肉、みりん、しょうゆ、なたね油)
29水	軟飯 チキンカツ 大根サラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/酒/小麦粉/パン粉(小麦)/なたね油/ケチャップ/こしょう/食塩 だいこん/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/トウミョウ/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 キャベツ/たまねぎ/パセリ粉/じゃがいも/にんじん/コンソメ/食塩	わかめおにぎり (胚芽米、わかめのふりかけ)
30木	秋の彩りご飯(軟飯) いんげんのごま和え かきたま汁	胚芽米/鮭/さつまいも/まいたけ/食塩/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ(だし用)/みつば いんげんまめ(冷凍)/にんじん/しょうゆ/すりごま/上白糖 卵/わかめ(乾)/たまねぎ/しいたけ/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	スノーボールクッキー (小麦粉、オリーブオイル、グラニュー糖、粉糖)
01金	豚丼(軟飯) 白菜のゆかり和え すまし汁	胚芽米/豚肉/油揚げ/たまねぎ/にんじん/ごぼう/葉ねぎ/酒/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) はくさい/にんじん/ツナ/ゆかり しめじ/絹ごし豆腐/わかめ(乾)/だいこん/しょうゆ/食塩/こんぶ(だし用)/だしかつお	みかん ※1ハイハイン(野菜味)
02土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/こしょう/なたね油/鶏がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 オレンジ	
04月	ご飯 かれいのバターしょうゆ焼き 酢の物 すまし汁	胚芽米 かれい/しょうゆ/みりん/酒/小麦粉/バター/パセリ粉 はくさい/きゅうり/にんじん/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 切り麩(小麦)/絹ごし豆腐/みつば/にんじん/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	にんじん蒸しパン (小麦粉、ベーキングパウダー、上白糖、豆乳、なたね油、にんじん)
05火	ゆかりごはん(軟飯) ひじき豆 豚汁	胚芽米/ゆかり 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) 豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも(冷凍)/はくさい/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌/干ししいたけ	ぶどうゼリー (ぶどう果汁、上白糖、アガー) ※2あんぱんまんせんべい
06水	軟飯 つくね風ハンバーグ 昆布和え すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/食塩/しょうが/たまねぎ/えのきたけ/ひじき/乾燥おから/片栗粉/豆乳/なたね油/酒/上白糖/しょうゆ/みりん キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/はくさい/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	ポテトドーナツ (じゃがいも、※3ホットケーキ粉(小麦)、なたね油、豆乳、)
07木	軟飯 たらのアングレス フレンチサラダ 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) キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 ブロッコリー(冷凍)/にんじん/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/コンソメ/食塩	さつまいもクッキー (さつまいも、小麦粉、なたね油、上白糖、黒ごま、ベーキングパウダー、食塩)
08金	軟飯 五目卵焼き もくもく野菜のおかか和え お味噌汁	胚芽米 卵/鶏ひき肉/にんじん/たまねぎ/干ししいたけ/干し椎茸(戻し汁)/上白糖/酒/しょうゆ/食塩 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお 油揚げ/たまねぎ/しめじ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	ソースマカロニ (マカロニ(小麦)、粉かつお、あおのり、焼きそばソース(小麦、大豆、鶏肉、もも、りんごを含む)
09土	スパゲッティ(ナポリタン) バナナ	スパゲティー(小麦)/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/こしょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/上白糖/オリーブオイル 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チェックをして頂き、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　ハイハイン(野菜味)の原材料…うるち米粉、でん粉、上白糖、食塩、かぼちゃペースト、ほうれんそうペースト、トマトピューレー、にんじんペースト、ピロリン酸鉄

※2　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

※３ホットケーキ粉（小麦）の原材料：小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

献　立　表（初期）

2023年12月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	つぶし粥 じゃがいもマッシュ ブロッコリーペースト にんじんスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー（冷凍） にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
12火	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト かぶスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん かぶ/こんぶ（だし用）/だしかつお
13水	つぶし粥 にんじんペースト ほうれんそうペースト だいこんスープ	胚芽米 にんじん ほうれんそう（冷凍） だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）
14木	つぶし粥 さつまいもマッシュ たまねぎペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 さつまいも たまねぎ ほうれんそう（生）/だしかつお/こんぶ（だし用）
15金	つぶし粥 にんじんペースト 豆腐ペースト はくさいスープ	胚芽米 にんじん 絹ごし豆腐 はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお
16土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ（だし用）/だしかつお
18月	つぶし粥 豆腐ペースト はくさいペースト 麩スープ	胚芽米 絹ごし豆腐 はくさい 切り麩（小麦）/こんぶ（だし用）/だしかつお
19火	つぶし粥 じゃがいもマッシュ にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 じゃがいも にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）
20水	つぶし粥 キャベツペースト 豆腐ペースト たまねぎスープ	胚芽米 キャベツ 絹ごし豆腐 たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお
21木	つぶし粥 たまねぎペースト さつまいもマッシュ ブロッコリースープ	胚芽米 たまねぎ さつまいも ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）
22金	つぶし粥 にんじんペースト キャベツペースト コーンスープ	胚芽米 にんじん キャベツ コーン缶/だしかつお/こんぶ（だし用）
23土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん だしかつお/こんぶ（だし用）

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

2023年12月

献　立　表（中期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	お粥 鶏肉のぽってり煮 にんじんスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 にんじん/だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）
12火	お粥 かれいのトロトロ煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/こんぶ（だし用）/だしかつお
13水	お粥 鶏肉の彩り煮 だいこんスープ	胚芽米 鶏もも肉（細かく）/にんじん/ほうれんそう（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
14木	お粥 鮭のさつまいも煮 こまつなスープ	胚芽米 鮭/さつまいも/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 こまつな/ほうれんそう（生）/だしかつお/こんぶ（だし用）
15金	お粥 かれいと白菜の煮物 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/こんぶ（だし用）/だしかつお
16土	煮込みうどん オレンジ	ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ
18月	お粥 かれいのぽってり煮 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/絹ごし豆腐/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 切り麩（小麦）/わかめ（乾）/こんぶ（だし用）/だしかつお
19火	おじや たまねぎとはくさいの煮物 コーンスープ	胚芽米/鮭/じゃがいも/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用） たまねぎ/はくさい/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 コーン缶/ほうれんそう（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）
20水	お粥 キャベツと白菜のそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/キャベツ/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお
21木	お粥 たらのぽってり煮 ブロッコリースープ	胚芽米 たら/たまねぎ/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 ブロッコリー（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
22金	お粥 鶏肉のコトコト煮 コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ（だし用）
23土	おじや バナナ	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 バナナ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

献　立　表（後期）

2023年12月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	お粥 鶏肉のぽってり煮 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 にんじん/だいこん/コンソメ
12火	お粥 かれいのトロトロ煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
13水	お粥 鶏肉の彩り煮 だいこんスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/ほうれんそう（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ
14木	お粥 鮭とさつまいものおやき お味噌汁	胚芽米 鮭/さつまいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉 こまつな/ほうれんそう（生）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
15金	お粥 牛肉と白菜の煮物 すまし汁	胚芽米 牛肉/はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
16土	煮込みうどん オレンジ	ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ
18月	お粥 かれいのぽってり煮 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 切り麩（小麦）/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
19火	おじや たまねぎとはくさいの煮物 コーンスープ	胚芽米/鮭/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） たまねぎ/はくさい/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 コーン缶/ほうれんそう（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ
20水	お粥 キャベツと白菜のそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/キャベツ/はくさい/上白糖/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
21木	お粥 たらのケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 たら/たまねぎ/さつまいも/ケチャップ/片栗粉 ブロッコリー（冷凍）/にんじん/コンソメ
22金	お粥 豚の彩りおやき コーンスープ	胚芽米 豚肉/にんじん/キャベツ/コンソメ/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ
23土	おじや バナナ	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 バナナ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

2023年12月

献　立　表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
11月	軟飯 てりやきチキン ブロッコリーのツナサラダ 白菜と大根のミネストローネ	胚芽米 鶏もも肉/酒/上白糖/片栗粉/しょうゆ/みりん ブロッコリー(冷凍)/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 ウインナー(卵不使用)/はくさい/たまねぎ/じゃがいも/だいこん/コンソメ/食塩/オリーブオイル/にんにく/パセリ粉	わかめおにぎり (胚芽米、 わかめのふりかけ)
12火	軟飯 あじの塩焼き 切り干し大根のうま煮 すまし汁	胚芽米 あじ/食塩 切り干しだいこん/いんげんまめ(冷凍)/にんじん/油揚げ/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/なたね油 かぶ/かぶ・葉/にんじん/絹ごし豆腐/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	ピザトースト (食パン(小麦、脱脂粉乳)、 とろけるチーズ、 ケチャップ)
13水	わかめごはん(軟飯) おでん風煮込み 青菜ときのこのポン酢和え	胚芽米/わかめのふりかけ 鶏もも肉/厚揚げ/にんじん/だいこん/角切り昆布/さといも(冷凍)/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) ほうれんそう(冷凍)/しゅんぎく/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぽん酢/上白糖	豆乳きな粉プリン (豆乳、きな粉、アガー 上白糖、ねりごま) ※1あんぱんまんせんべい
14木	軟飯 鮭の塩焼き 白和え お味噌汁	胚芽米 鮭/食塩 ほうれんそう(生)/にんじん/しめじ/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/砂糖/食塩/木綿豆腐/すりごま さつまいも/たまねぎ/こまつな/しいたけ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	お麩ラスク (切り麩(小麦)、オリーブオイル、上白糖)
15金	牛丼(軟飯) 白菜のゆかり和え すまし汁	胚芽米/牛肉/油揚げ/たまねぎ/にんじん/ごぼう/葉ねぎ/酒/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) はくさい/にんじん/ツナ/ゆかり しめじ/絹ごし豆腐/わかめ(乾)/だいこん/しょうゆ/食塩/こんぶ(だし用)/だしかつお	みかん ※2ハイハイン
16土	わかめうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/わかめ(乾)/にんじん/たまねぎ/はくさい/しょうゆ/みりん/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ	
18月	ご飯 かれいのバターしょうゆ焼き 酢の物 すまし汁	胚芽米 かれい/しょうゆ/みりん/酒/小麦粉/バター/パセリ粉 はくさい/きゅうり/にんじん/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 切り麩(小麦)/絹ごし豆腐/みつば/にんじん/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	にんじん蒸しパン (小麦粉、ベーキングパウダー、上白糖、豆乳、なたね油、にんじん)
19火	ロールパン 白菜とベーコンのクリームシチュー 春雨サラダ	ロールパン(小麦・マーガリン、牛乳) ベーコン(卵不使用)/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/はくさい/ほうれんそう(冷凍)/しめじ/コンソメ/シチュールウ(小麦・チーズ・乳製品)/牛乳 きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/上白糖/酢/しょうゆ	しらす焼き (小麦粉、木綿豆腐、 だし、しらす、あおのり、 食塩)
20水	軟飯 つくね風ハンバーグ 昆布和え すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/食塩/しょうが/たまねぎ/えのきたけ/ひじき/乾燥おから/片栗粉/豆乳/なたね油/酒/上白糖/しょうゆ/みりん キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/はくさい/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	ポテトドーナツ (じゃがいも、 ※3ホットケーキ粉(小麦)、 なたね油、豆乳)
21木	軟飯 たらのアングレス フレンチサラダ 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) キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 ブロッコリー(冷凍)/にんじん/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/コンソメ/食塩	さつまいもクッキー (さつまいも、小麦粉、なたね油、上白糖、黒ごま、ベーキングパウダー、食塩)
22金	しょうゆラーメン ごぼうサラダ 動物チーズ	ゆで中華麺(小麦)/なたね油/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/コーン缶/葉ねぎ/にんにく/めんつゆ/しょうゆ/鶏がらスープ/オイスターソース/食塩/こしょう ごぼう/きゅうり/にんじん/ツナ/しょうゆ 動物チーズ	きな粉マカロニ (マカロニ(小麦)、 きな粉、上白糖)
23土	スパゲッティ(ナポリタン) バナナ	スパゲティー(小麦)/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/こしょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/上白糖/オリーブオイル 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チェックをして頂き、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　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)

※３ホットケーキ粉（小麦）の原材料：小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料