

2024年11月

献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
28月	つぶし粥 だいこんペースト にんじんペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 だいこん にんじん ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	つぶし粥 かぼちゃマッシュ ほうれんそうペースト たまねぎスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) ほうれんそう(冷凍) たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	つぶし粥 キャベツペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 キャベツ にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	つぶし粥 たまねぎペースト ブロッコリーペースト かぼちゃスープ	胚芽米 たまねぎ ブロッコリー(冷凍) かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
01金	つぶし粥 さつまいもマッシュ にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 さつまいも にんじん だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
02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 こんぶ(だし用)/だしかつお
04月	振替休日	
05火	つぶし粥 ほうれんそうペースト だいこんペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) だいこん にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
06水	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	つぶし粥 かぼちゃペースト コーンペースト キャベツスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) コーン缶 キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお
08金	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
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 こんぶ(だし用)/だしかつお

★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、よろしく願います。

2024年11月

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
28月	お粥 大根と鶏肉のぼつてり煮 ほうれんそうスープ	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	お粥 鮭の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	お粥 ささみのぼつてり煮 たまねぎスープ	胚芽米 鶏ささみ/キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	たらのおじや ブロッコリーの煮物 かぼちゃスープ	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) ブロッコリー(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
01金	お粥 かわいいの和風煮 すまし汁	胚芽米 かわいい/さつまいも/ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
02土	おじや 切り麩のすまし汁 オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
04月	振替休日	
05火	お粥 大根と鶏肉の煮物 ほうれんそうのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/さといも(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
06水	お粥 鮭と豆腐の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	お粥 鶏肉のかぼちゃ煮 キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
08金	お粥 かわいいのコトコ煮 とうふのすまし汁	胚芽米 かわいい/にんじん/だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
09土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/鮭/たまねぎ/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★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、よろしく願います。

2024年11月

献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
28月	お粥 大根と豚肉のみそ煮 ほうれんそうスープ	胚芽米 豚肉/だいこん/にんじん/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	お粥 鮭の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/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 たまねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	お粥 ささみのコンソメ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ささみ/キャベツ/にんじん/コンソメ/片栗粉 たまねぎ/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	牛肉のおじや ブロッコリーの煮物 かぼちゃスープ	胚芽米/牛肉/たまねぎ/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ ブロッコリー(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
01金	お粥 さつまいものおやき すまし汁	胚芽米 かれい/さつまいも/ねぎ/しょうゆ/片栗粉 わかめ(乾)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
02土	おじや 切り麩のすまし汁 オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
04月	振替休日	
05火	お粥 大根と鶏肉の煮物 ほうれんそうのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/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)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
06水	お粥 鮭と豆腐の煮物 お味噌汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	お粥 鶏かぼちゃのおやき キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 キャベツ/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
08金	お粥 かれいのコトコト煮 とうふのお味噌汁	胚芽米 かれい/にんじん/だいこん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
09土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/豚肉/たまねぎ/葉ねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★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、よろしく願います。

献立表(完了期、普通食)

2024年11月

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
28月	菜飯(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草のおひたし	胚芽米/菜飯 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/いんげんまめ(冷凍) 上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/えのきたけ/にんじん/しょうゆ/糸かつお	しらす焼き (小麦粉、木綿豆腐、 だし、しらす、あおのり、 食塩)
29火	軟飯 鮭のさざれ焼き かぼちゃの甘煮 すまし汁	胚芽米 鮭/ケチャップ/パン粉(小麦)/食塩 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/みりん/しょうゆ/酒/上白糖 たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	きなこ揚げパン (コッペパン(小麦・マーガ リン・牛乳)、なたね油、上 白糖、きな粉、食塩)
30水	軟飯 ささみチーズフライ キャベツのマリネ お味噌汁	胚芽米 鶏ささみ/食塩/こしょう/小麦粉/パン粉(小麦)/粉チーズ/なたね油 キャベツ/きゅうり/たまねぎ/黄ピーマン/赤ピーマン/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 切り干しだいこん/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	りんごゼリー (りんご天然果汁、 上白糖、アガー) ※1あんぱんまんせんべい
31木	秋野菜カレー(軟飯) もくもく野菜のおかか和え 黄桃	胚芽米/牛肉/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/スライスチーズ ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお もも缶(黄桃)	かぼちゃ蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、かぼちゃ、 ベーキングパウダー)
01金	軟飯 かれないのねぎ塩あなかけ うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米 かれない/食塩/酒/鶏がらスープ/なたね油/しょうが/ねぎ/片栗粉 おから/油揚げ/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 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/だいこん/にんじん/えのきたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	焼きそば (ゆで中華めん(小麦)、なたね油、豚肉、 あおのり、たまねぎ、キャベツ、にんじん、 にら、※3焼きそばソース、ウスターソース (大豆・りんご含む)、粉かつお、食塩、こ しょう)
02土	和風ツナスパゲティ オレンジ	スパゲティ(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	
04月	振替休日		
05火	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)/はくさい/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぼん酢/上白糖/しょうゆ	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
06水	軟飯 鮭の塩焼き 切り干し大根のうま煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/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 厚揚げ/さといも(冷凍)/たまねぎ/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	りんごケーキ (小麦粉、上白糖、なたね 油、豆乳、りんご、ベーキ ングパウダー)
07木	ロールパン かぼちゃのクリームシチュー コールスローサラダ	ロールパン(小麦・マーガリン、牛乳) 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/たまねぎ/コーン缶/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/コンソメ/ 食塩/こしょう/シチュールウ(小麦・チーズ・乳製品)/牛乳 キャベツ/きゅうり/にんじん/ツナ/食塩/酢/上白糖	肉味噌おにぎり (胚芽米、ごま油、上白 糖、豚ひき肉、味噌、コー ン缶、みりん、しょうゆ)
08金	軟飯 さわらのもみじ焼き もくもく野菜のおかか和え けんちん汁	胚芽米 さわら/酒/にんじん/味噌 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお だいこん/にんじん/ねぎ/なたね油/絹ごし豆腐/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	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶) ※4ハイハイ
09土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/ なたね油/食塩/こしょう オレンジ	

★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、よろしくお願ひします。

※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の原材料…とうもろこしでんぷん、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 焼きそばソース…小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご含む

※4 ハイハイの原材料…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)