

日・曜日			午前おやつ				午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
1	15	金	ウエハース	ごはん	豆腐チャンプルー ひじきサラダ だいこんのみそ汁	精白米、豆腐、豚肉、もやし、キャベツ、にら、たまねぎ、かつお節、ひじき、ツナ、にんじん、マヨネーズ、だいこん、しめじ	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
2	16	土	おせんべい	鶏の照り焼き丼	ブロッコリーのおかか和え キャベツのすまし汁	精白米、鶏肉、たまねぎ、ブロッコリー、かつお節、キャベツ、にんじん	ポテトスナック	じゃがいも
—	18	月	クッキー	さつまいも ごはん	豚の生姜焼き はくさいのごま和え きのこのすまし汁	精白米、さつまいも、豚肉、たまねぎ、しょうが、はくさい、にんじん、しめじ、えのき、わかめ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト、牛乳
5	19	火	ビスケット	秋のきのこ スパゲティ	コールスロー ブロッコリースープ	スパゲティ、鶏肉、たまねぎ、しめじ、えのき、牛乳、キャベツ、にんじん、コーン、ブロッコリー	おかかチーズおにぎり	精白米、かつお節、チーズ
6	20	水	ウエハース	食パン	鶏と野菜のトマト煮 じゃがいものソテー フルーツ	食パン、鶏肉、ブロッコリー、にんじん、しめじ、トマト、じゃがいも、青菜、たまねぎ、バナナ	大豆おやき	だいず、にんじん、たまねぎ
7	21	木	おせんべい	ごはん	豚とにんじんのおろし煮 磯部和え 豆腐のみそ汁	精白米、豚肉、にんじん、だいこん、青菜、もやし、ささみ、のり、豆腐、わかめ	スイートポテト	さつまいも、牛乳、ごま
8	22	金	クッキー	ビビンバ丼	だいこんの中華サラダ わかめスープ	精白米、豚肉、しょうが、青菜、にんじん、もやし、だいこん、ささみ、わかめ、えのき、ねぎ	ドーナツ	ホットケーキミックス、牛乳
9	30	土	ビスケット	焼うどん	青菜の煮浸し すまし汁	うどん、豚肉、にんじん、キャベツ、しめじ、かつお節、青菜、じゃがいも、たまねぎ	焼きおにぎり	精白米
11	25	月	ウエハース	キーマカレー	ツナマヨきゅうり 青菜のスープ	精白米、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、しめじ、きゅうり、ツナ、マヨネーズ、青菜	ミルクもち	牛乳、きなこ
12	26	火	おせんべい	野菜たっぷり ちゃんぽん	ころころゴマポテト フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、コーン、牛乳、じゃがいも、ごま、バナナ	ハムチーズサンド	食パン、ハム、チーズ
13	27	水	クッキー	ごはん	さばのみそ煮 キャベツとにんじんのサラダ 豆腐のすまし汁	精白米、さば、しょうが、キャベツ、にんじん、チーズ、豆腐、青菜	野菜チヂミ	にんじん、にら
14	28	木	ビスケット	おからパン	鶏のマーマレード煮 ブロッコリーサラダ ミネストローネ	おからパン、鶏肉、たまねぎ、マーマレード、ブロッコリー、チーズ、コーン、にんじん、キャベツ、じゃがいも、しめじ、トマト	しらすおにぎり	精白米、しらす、こまつな
 おたのしみかい おたんじょうびかい 29日(金)			ビスケット	ピラフ	ハンバーグ マカロニサラダ ポテトスープ	精白米、ツナ、たまねぎ、ピーマン、豚ひき肉、豆腐、パン粉、マカロニ、ブロッコリー、コーン、マヨネーズ、じゃがいも、しめじ	りんごとお芋のケーキ	りんご、さつまいも、牛乳、ホットケーキミックス

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 472.5 kcal
- ・タンパク質 18.1g

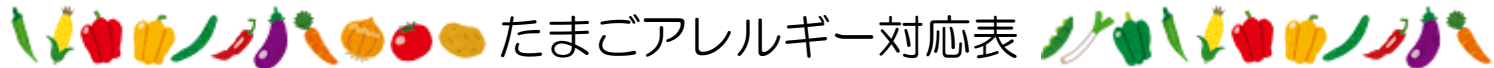
【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。

※都合により献立を変更することがございます。
ご了承ください。

11月24日は「いいにほんしょく」のごろ合わせから「和食の日」とされています。
ユネスコ無形文化遺産に登録されたのを記念し制定されました。日本の伝統的な食文化について見直し
和食文化の保護・継承の大切さについて考える日とされています。
和食ときくと立派なお膳を想像しそうですが実はカレーライスも和食と呼べます。
どんな和食があるのか、どんな和食が好きか、見つけてみてください。





たまごアレルギー対応表

令和6年11月

☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品（鶏卵）の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ	
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応
1	15	金	①		ひじきサラダ	④	
2	16	土	①				
—	18	月	①				
5	19	火	①				
6	20	水	①	③			
7	21	木	①				
8	22	金	①				
9	30	土	①				
11	25	月	①		ツナマヨきゅうり	④	
12	26	火	①			ハムチーズサンド	③
13	27	水	①				
14	28	木	①	③			
—	29	金	①		マカロニサラダ	④	

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。