



11 月 の 給 食



社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 篠瀬 実千

献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	献立	食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	
2	月	ひじきご飯 鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草としめじのお浸し のっぺい汁	米・ひじき・塩 鶏肉・白ねぎ・生姜・酒・淡口醤油・砂糖・レモン汁 ほうれん草・しめじ・人参・だし・醤油 鶏肉・大根・人参・絹揚げ・里芋・なめこ・椎茸・だし・醤油・みりん・片栗粉	かぼちゃ ポーロ	おさかな ソーセージ	ミレービスケット	18	水	ご飯 鯖のみそ煮 小松菜のおかか和え 豚汁	米 鯖・みそ・生姜・砂糖・みりん・酒 小松菜・人参・かつお節・醤油 豚肉・大根・白菜・人参・こんにゃく・みそ・だし・ごま油	紫芋チップ	ベビー ダノン	ビーフン (ビーフン・豚肉・玉ねぎ・ キャベツ・人参・しめじ・ビー マン・醤油・ごま油・黒胡椒) 幼児牛乳
3	火	文化の日					19	木	ご飯 家常豆腐 ほうれん草のごま和え わかめスープ	米 絹揚げ・豚肉・人参・ピーマン・干し椎茸・にんにく・しょうが・みそ・濃口醤油・砂糖・酒・油 ほうれん草・人参・ごま・醤油・だし わかめ・春雨・鶏ガラ	ひじき あられ	おさかな ソーセージ	りんご 幼児牛乳
4	水	ご飯 鮭のチーズフライ ブロッコリーのおかか和え 豆腐とわかめのみそ汁	米 鮭・チーズ・小麦粉・パン粉・卵白・塩・こしょう・油 ブロッコリー・コーン・かつお節・濃口醤油 豆腐・わかめ・ねぎ・みそ・だし	野菜入り ソフトせん	もも缶	ふわっと	20	金	ご飯 鯖の西京焼き 卵の花 冬瓜と三つ葉のすまし汁	米 鯖・白みそ・みりん・砂糖・酒 おから・人参・干し椎茸・こんにゃく・ごぼう・砂糖・淡口醤油・みりん・酒・だし・油 冬瓜・三つ葉・淡口醤油・だし	ソフトな 塩せん	ミニゼリー	ビスコ チップスター(幼児) 幼児牛乳
5	木	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 千切大根のりごま和え はんぺんとしいたけのすまし汁	米 鶏肉・昆布茶・酒・あられ 千切大根・人参・キャベツ・醤油・マヨネーズ・刻みのり・ごま はんぺん・しいたけ・青じそ・醤油・だし	紫芋チップ	ベビー ダノン	たべっ子どうぶつ ビスケット	21	土	発表会				
6	金	中華丼 ほうれん草の磯和え 青梗菜と人参のスープ	米 豚肉・白菜・糸こんにゃく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ・ごま油・片栗粉 ほうれん草・人参・刻みのり・醤油・ごま油 青梗菜・人参・鶏ガラスープ	ミニわかめ ちゃん	みかん缶	ぱりんこ	23	月	勤労感謝の日				
7	土	おにぎり(わかめ・おかか)2 炒り鶏2 小松菜とえのきのおひたし(土曜)	米・混ぜるわかめ・おかか・ごま油・塩 鶏肉・人参・ごぼう・三度豆・里芋・干し椎茸・板こんにゃく・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油・だし 小松菜・えのき・酢・淡口醤油・ごま油	こめ棒くん	ミニゼリー	さやえんどう	24	火	ご飯 鶏肉とキャベツの回鍋肉風 ほうれん草のおかか和え わかめと玉ねぎのすまし汁	米 鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・片栗粉・濃口醤油・酒・砂糖・鶏ガラスープ・油 ほうれん草・人参・かつお節・醤油 わかめ・玉ねぎ・醤油・だし	野菜入り ソフトせん	スティック チーズ	星食べよ 幼児牛乳
9	月	ご飯 吉野煮 春雨サラダ 豆腐としめじのみそ汁	米 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・板こんにゃく・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・片栗粉・油 春雨・きゅうり・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢・ごま油 豆腐・玉ねぎ・しめじ・みそ・だし	おかか せんべい	スティック チーズ	ムーンライト	25	水	親子うどん 春巻き 三度豆のごま和え	うどん・鶏肉・うす揚げ・かまぼこ・ねぎ・卵・淡口醤油・みりん・だし 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・醤油・塩・砂糖・油 三度豆・人参・すりごま・濃口醤油	おかか せんべい	みかん缶	焼き芋パーティー (さつまいも) 幼児牛乳
10	火	ご飯 白身魚のみもじおろし和え 小松菜の納豆和え 麩と三つ葉のすまし汁	米 鱈・塩・こしょう・小麦粉・油・大根・人参・砂糖・酢・醤油 小松菜・納豆・醤油 麩・三つ葉・醤油・だし	きなこ せんべい	ミニゼリー	みかん缶ヨーグルト (ヨーグルト・みかん缶・ スキムミルク・砂糖)	26	木	ご飯 ぶりの照り焼き がんもの煮物 豆腐と水菜のすまし汁	米 鱈・生姜・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 がんも・人参・大根・だし・醤油・砂糖・みりん 豆腐・水菜・醤油・だし	星っこ	もも缶	みかん 幼児牛乳
11	水	米粉パン 鶏肉のマーマレード焼き キャベツとコーンのサラダ クラムチャウダー	米粉・なたね油・砂糖・食塩・ドライイースト 鶏肉・マーマレード・醤油・にんにく キャベツ・コーン・あみえび・フレンチドレッシング ベーコン・ほたて・玉ねぎ・じゃが芋・人参・チャウダーの素・スキムミルク・パセリ	木葉 せんべい	パイン缶	満月ボン	27	金	小魚ピラフ ブロッコリーとベーコンのサラダ きのこのクリームシチュー	米・玉ねぎ・人参・ピーマン・じゃこ・カレー粉・醤油・油 ブロッコリー・ベーコン・コーン・オリーブオイル・塩・レモン汁 鶏肉・しめじ・えりんぎ・まいたけ・しいたけ・クリームシチュー・スキムミルク・パセリ	木葉 せんべい	ミニゼリー	ミルクドーナツ 幼児牛乳
12	木	きのこことそばろの混ぜご飯 あじの塩焼き ほうれん草と人参のお浸し もすくのすまし汁	米 鶏ミンチ・ごぼう・人参・しめじ・エリンギ・酒・醤油・みりん あじ・酒・塩 ほうれん草・人参・だし・醤油 もすく・玉ねぎ・ねぎ・醤油・だし	米粉ロール クッキー	みかん缶	ポップコーン	28	土	豚ひき肉の春雨丼(土曜) ももゼリー	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・鶏ガラスープ・砂糖・淡口醤油・片栗粉・ごま油 ももゼリー	ミニわかめ ちゃん		ほたはた焼き 幼児牛乳
13	金	ご飯 豚肉のブルコギ風 ブロッコリーの塩昆布和え うす揚げとかぼちゃのみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・ねぎ・みそ・醤油・砂糖・みりん・ウスターソース・ケチャップ・ごま・にんにく・油 ブロッコリー・塩昆布・ごま油 うす揚げ・かぼちゃ・ねぎ・みそ・だし	星っこ	いちご ヨーグルト	チョイス	30	月	ご飯 筑前煮 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ 麩と三つ葉のすまし汁	米 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・ちくわ・こんにゃく・里芋・だし・砂糖・みりん・酒・濃口醤油・ごま油 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 麩・三つ葉・醤油・だし	米粉ロール クッキー かぼちゃ味	パイン缶	ボンスケ 幼児牛乳
14	土	牛丼(土曜) りんごゼリー	米 牛肉・玉ねぎ・青ねぎ・人参・醤油・砂糖・みりん・だし・片栗粉 りんごゼリー	ふわふわ チップ		塩味せんべい			今月はアメリカの郷土料理「クラムチャウダー」です！「クラム」とはハマグリやアサリなど二枚貝のことを指し、「チャウダー」は魚介類に牛乳やジャガイモなどを入れて作るシチューやスープのことを言います。寒くなってきたので風邪をひかないように温かいスープで身体を温め免疫力をUPさせましょう♪				
16	月	ちゃんぽん麺 エビシウマイ 三度豆のツナマヨ和え	中華そば・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・もやし・人参・干し椎茸・豆乳・みそ・鶏ガラ・塩・スキムミルク・油 玉ねぎ・鮎すり身・卵白・大豆たん白・豚脂・えび・豆腐・えびエキス・醤油・えびパウダー・ほたてエキス・オイスターソース・塩・砂糖・小麦粉・香辛料 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ	おさつて ボン	もも缶	ねぎ塩おにぎり (米・ねぎ・ごま・ごま油・ 鶏ガラ・塩)							
17	火	ご飯/梅干し(幼児) 鶏肉の塩麹焼き 千切大根の煮物 さつま汁	米 / 梅干し(幼児) 鶏肉・塩麹 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 さつま芋・人参・大根・ねぎ・平天・みそ・だし	ソフトな 塩せん	ミニゼリー	芋けんぴ							

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1～2歳児のみの提供です。
※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。