

11月の幼児食献立

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 E141-のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	7大アレルギー	Kcal
1日	水	ごはん サーモンフライ ごぼうの豆腐そぼろ煮 ほうれん草のお浸し コールスローサラダ	鮭、豆腐	精白米、小麦粉、パン粉、片栗粉、フレンチドレッシング	ごぼう、人参、ほうれん草、もやし、キャベツ、コーン、パプリカ	小麦	342
2日	木	ごはん チキンチャップ ツナじゃがコロケ 白菜の和え物 コーンサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、じゃが芋、小麦粉、パン粉、油、サウザンドレッシング	玉ねぎ、白菜、きゅうり、コーン、ズッキーニ、パプリカ	小麦	355
6日	月	ごはん 赤魚の竜田揚げ 人参炒り豆腐 ほうれん草のお浸し さつま芋サラダ	赤魚、豆腐	精白米、さつま芋、片栗粉、油、砂糖、マヨネーズ	人参、玉ねぎ、ほうれん草、もやし、カリフラワー、パプリカ		338
7日	火	ごはん 鶏肉のトマトクリーム煮 青梗菜とツナの春巻き 大根の煮物 細切りサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、春巻きの皮、油、砂糖、和風ドレッシング、シチューの素	玉ねぎ、トマト、青梗菜、もやし、大根、ごぼう、きゅうり、人参、コーン	小麦	351
8日	水	ごはん 厚揚げのツナ味噌炒め キャベツ入り焼売 里芋の煮物 ごぼうサラダ	厚揚げ、ツナ、鶏ひき肉、味噌	精白米、焼売の皮、里芋、油、砂糖、フレンチドレッシング	長ネギ、キャベツ、パプリカ、ごぼう、人参、コーン	小麦	342
9日	木	ごはん 豚肉の中華炒め 鮭の竜田揚げ かぼちゃの煮物 コーンサラダ	豚肉、鮭、片栗粉	精白米、油、砂糖、片栗粉、サウザンドレッシング	玉ねぎ、白菜、青梗菜、大根、かぼちゃ、コーン、人参、きゅうり		355
10日	金	ごはん たらの照焼き 鶏肉のから揚げ 小松菜のお浸し ポテトサラダ	たら、鶏肉	精白米、じゃが芋、油、砂糖、マヨネーズ	小松菜、人参、ブロッコリー、きゅうり、コーン		345
13日	月	ごはん さわらの味噌マヨ焼き 厚揚げのカレー煮込み キャベツのお浸し ポパイサラダ	さわら、厚揚げ、味噌	精白米、油、砂糖、カレールー、マヨネーズ、和風ドレッシング	キャベツ、きゅうり、ほうれん草、カリフラワー、コーン		342
14日	火	ごはん 鶏肉のカレー風味炒め 豆コロケ キャベツのお浸し わかめサラダ	鶏肉、ミックスビーンズ	精白米、じゃが芋、小麦粉、パン粉、油、カレールー、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ、キャベツ、きゅうり、わかめ、カリフラワー、コーン	小麦	345
15日	水	ごはん 赤魚の煮付 白菜と豆腐のチャンプル かぼちゃの煮物 コーンサラダ	赤魚、豆腐	精白米、油、砂糖、フレンチドレッシング	白菜、パプリカ、かぼちゃ、コーン、人参、きゅうり		349
16日	木	ごはん 鶏肉のコーンクリームシチュー 大根とツナの炒り煮 青梗菜のナムル風 コールスローサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、油、砂糖、コーンクリームシチューの素、サウザンドレッシング	玉ねぎ、大根、人参、青梗菜、もやし、キャベツ、きゅうり、パプリカ		338
17日	金	ごはん 鮭のバジル風味焼き ほうれん草と豚肉の炒め物 ごぼうの煮物 かぼちゃサラダ	鮭、豚肉	精白米、油、砂糖、フレンチドレッシング	バジル、ほうれん草、玉ねぎ、ごぼう、人参、かぼちゃ、カリフラワー、コーン		351

11月の幼児食献立

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 1日1杯のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	7大アレルギー	Kcal
20日	月	ごはん たら照焼き キャベツ入りメンチカツ ほうれん草のお浸し ポテトサラダ	たら、鶏ひき肉、味噌	精白米、じゃが芋、小麦粉、パン粉、油、砂糖、マヨネーズ	キャベツ、ピーマン、ほうれん草、もやし、人参、フロコリ	小麦	349
21日	火	ごはん 鶏肉の漬焼き 青梗菜と油揚げの炒め物 ひじきの煮物 大根サラダ	鶏肉、油揚げ	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	青梗菜、玉ねぎ、ひじき、人参、ごぼう、大根、きゅうり、コーン		343
22日	水	ごはん 鮭の自家製タルタルソースがけ 肉じゃがコロッケ 小松菜のナムル風 カリフラワーサラダ	鮭、豚肉	精白米、じゃが芋、小麦粉、パン粉、砂糖、マヨネーズ、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、きゅうり、人参、小松菜、もやし、カリフラワー、ズッキーニ、パプリカ	小麦	351
24日	金	ごはん ひき肉ほうれん草カレー風煮 白菜とツナの炒め物 切干大根のマヨ和え コーンサラダ	豚ひき肉、ツナ	精白米、油、カレールー、マヨネーズ、サウザンドレッシング	ほうれん草、玉ねぎ、白菜、パプリカ、切干大根、人参、コーン、きゅうり、カリフラワー		338
27日	月	ソース焼きそば さわらのカレーマヨ焼き ほうれん草のお浸し かぼちゃサラダ	さわら、豚肉	中華蒸し麺、油、カレールー、マヨネーズ、サウザンドレッシング	キャベツ、玉ねぎ、ほうれん草、人参、かぼちゃ、カリフラワー、パプリカ	小麦	338
28日	火	ごはん ポークハヤシシチュー風 厚揚げの煮物 青梗菜のお浸し 里芋サラダ	豚肉、厚揚げ	精白米、里芋、油、砂糖、ハヤシシチューの素、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、青梗菜、もやし、きゅうり、コーン		351
29日	水	ごはん 鮭の照焼き パプリカのそぼろ炒め キャベツの味噌和え ポパイサラダ	鮭、豚ひき肉、味噌	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	パプリカ、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、ほうれん草、カリフラワー、コーン		351
30日	木	ごはん ポークカレー ほうれん草と彩り豆の炒め物 きゅうりの和え物 コールスローサラダ	豚肉、ミックスビーンズ	精白米、油、カレールー、サウザンドレッシング	玉ねぎ、ほうれん草、もやし、きゅうり、コーン、キャベツ、カリフラワー、パプリカ		349

弊社で使用しておりますドレッシング・マヨネーズはすべて卵・乳不使用のものになります。

また、ハンバーグ・フライにつきましても牛乳、卵不使用となっております。

骨抜き魚を使用しておりますが、まれに小骨が入っている場合もございますので、喫食時にはご注意ください。

16日と30日は温かいメイン料理でご提供いたします。

※ 仕入れの状況により、献立の内容が一部変更する場合がありますので、ご了承ください。