

# 令和2年度11月分尾張旭市立保育園給食献立

※都合により献立を変更する場合があります。

日付	献立名	材 料 名				おやつ			
		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	その他	3歳未満児		3歳以上児	
						午前	午後	午前	午後
2月16日	おさつカレー ツナと野菜のマヨしょうゆあえ	豚もも肉、グリーンピース、ツナ水煮	精白米、さつまいも、サラダ油	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり	カレールー、塩、マヨドレ、しょうゆ、砂糖	牛乳	牛乳 ♡ ミニアメリカンドッグ ミニ野菜ゼリー	牛乳	♡ ミニアメリカンドッグ ミニ野菜ゼリー
17日	ホタテのごはん クリームスープ(カルドベルデ) コロッケ 【世界の料理(ポルトガル)】	ほたて貝柱、ポークウインナー、豚肉のコロッケ	精白米、じゃがいも、サラダ油	玉ねぎ、おろしにんにく、トマト缶、玉ねぎ、キャベツ	コンソメ、オイスターソース、塩、クリームルー	牛乳	牛乳 カステラ ふんわりせん・しょうゆ味	牛乳	カステラ ふんわりせん・しょうゆ味
4日	パン ポトフ、コールスローサラダ チーズ	ポークウインナー、チーズ	パン、じゃがいも、サラダ油	人参、玉ねぎ、カリフラワー、乾燥パセリ、キャベツ、コーン	コンソメ、しょうゆ、塩、マヨドレ	牛乳	お茶 4日   18日 スイーツポテト♡おにぎり ソフト塩せん(ゆかり)	お茶 4日   18日 スイーツポテト♡おにぎり 星型せん(ゆかり)	
5日	中華飯 わかめスープ みかん	豚もも肉、カットわかめ	精白米、片栗粉、サラダ油	干しいたけ、人参、白菜、玉ねぎ、もやし、ピーマン、コーン、ねぎ、みかん	中華味、しょうゆ、塩	牛乳	牛乳 ♡ ジャム&豆乳蒸しケーキ	牛乳	♡ ジャム&豆乳蒸しケーキ
6日	ごはん 大根と大豆のうま煮 さんまのかば焼き	ゆで大豆、鶏肉、焼きちくわ、さんまのかば焼き	精白米、サラダ油	大根、人参、ごぼう、さやいんげん	鰹削り節、砂糖、しょうゆ	牛乳	牛乳 ソフト小魚せん メープルビスケット	牛乳	おさかなせんべい メープルビスケット
7日	和風スパゲッティ	ポークウインナー、刻みのり	スパゲッティ、サラダ油	人参、玉ねぎ、しめじ	塩、しょうゆ、みりん	お茶			
21日	みそラーメン	豚もも肉、カットわかめ、みそ	中華麺、サラダ油	もやし、ねぎ、人参	中華味、塩	お茶			
9日	高野豆腐そぼろ丼 みそ汁	高野豆腐、豚ひき肉、カットわかめ、みそ	精白米、サラダ油	玉ねぎ、干しいたけ、キャベツ、人参、コーン、えのきたけ、ねぎ	砂糖、しょうゆ、塩、かつお節、みりん、鰹削り節	牛乳	お茶 ♡ 大学いも	お茶 ♡ 大学いも	
10日	菜めしごはん けんちん汁・鶏肉の照り煮 【なかよし給食】	豚もも肉、豆腐、鶏肉	精白米、里芋、サラダ油、片栗粉	ごぼう、人参、大根、ねぎ、さやいんげん	菜飯ごはんの素、鰹削り節、しょうゆ、塩、砂糖、みりん	大豆飲料 (バナナ味)	お茶 安納芋のプリン スティックせん	お茶 安納芋のプリン のり巻きあられ	
24日	のらぼうめし きのこ汁・鶏肉の照り煮 【和食の日・なかよし給食】	豆腐、鶏肉	精白米、もちきび、サラダ油、片栗粉	小松菜、えのきたけ、しめじ、さやいんげん	ゆかり粉、みりん、しょうゆ、鰹削り節、砂糖	大豆飲料 (バナナ味)	お茶 安納芋のプリン スティックせん	お茶 安納芋のプリン のり巻きあられ	
11日	ごはん みそおでん 白菜のおかか和え	豚もも肉、厚揚げ、はんぺん、みそ	精白米、こんにゃく、里芋	人参、大根、白菜、ほうれん草	鰹削り節、砂糖、しょうゆ、かつお節	牛乳	牛乳 ♡ おふラスク (キャラメル味)	牛乳 ♡ おふラスク (キャラメル味)	
12日	パン・かぼちゃのクリームシチュー 白身魚フライ 12日:和梨ゼリー 26日:スウィーティーゼリー	白身魚フライ	パン、サラダ油、12日:和梨ゼリー、26日:スウィーティーゼリー	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、さやいんげん	クリームルー、塩、タルタルソース	牛乳	12日   26日 牛乳 のりものビスケット♡お好み焼き どうもろこしあられ	12日   26日 牛乳 のりものビスケット♡お好み焼き どうもろこしあられ	
13日	七五三祝い弁当 ミニゼリー 【七五三祝い】	小豆、さわら西京焼き	精白米、もち米、ミニゼリー	人参、ほうれん草	塩、鰹削り節、しょうゆ、砂糖、かつお節、みりん	りんご ジュース	はっこう乳 おこめボール 米粉のクッキー	はっこう乳 あげせん 米粉のクッキー	
14日	中華そば	豚もも肉	中華麺、サラダ油	コーン、ねぎ、もやし	中華味、しょうゆ	お茶			
27日	のりごはん けんちん汁 さわら西京焼き	のり佃煮、豚もも肉、豆腐、さわら西京焼き	精白米、里芋	ごぼう、人参、大根、ねぎ	鰹削り節、しょうゆ、塩	牛乳	お茶 ぶどうヨーグルト ふんわりせん・しお味	お茶 ぶどうヨーグルト ふんわりせん・しお味	
28日	ちゃんぽんうどん	豚もも肉	ゆでうどん、ごま油	もやし、ねぎ、人参、キャベツ	鰹削り節、しょうゆ、塩	お茶			
30日	ピラフ 鶏肉の竜田揚げ・ブロッコリー添え 【誕生日会】	ベーコン、鶏肉	精白米、サラダ油、片栗粉	干しいたけ、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが、ブロッコリー	コンソメ、塩、しょうゆ、酒、マヨドレ	牛乳	お茶 お米のプリンタルト みかんシロップ漬け	お茶 お米のプリンタルト みかんシロップ漬け	

※マヨ風味ドレッシング(マヨドレ)はマヨネーズの代わりで、卵不使用です。  
 ※ポークウインナー、ポークハム、ベーコンは卵、乳不使用のものを使います。  
 ※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは卵、乳不使用のものを使います。  
 ※パン使用時はアレルギーがある子には小麦、卵、乳、大豆不使用の米粉パンを提供します。  
 ※なかよし給食…7大アレルギー(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)不使用のメニューを提供します。  
 ※♡は、手作りおやつの日です。

◇4日・18日給食「チーズ」:乳アレルギーのお子様には**ミニゼリー**への代替えを行います。  
 ◇13日おやつ「はっこう乳」:乳アレルギーのお子様には**大豆飲料(いちご味)**への代替えを行います。  
 ◇27日おやつ「ぶどうヨーグルト」:乳アレルギーのお子様には**ぶどうゼリー**への代替えを行います。

13日(金)「七五三祝い弁当」  
 お弁当箱に詰めます。「お赤飯・さわら西京焼き・ほうれん草の和えもの」が入っています。  
 24日(火)「のらぼうめし」  
 関東地方の野菜「のらぼう菜」が江戸時代の飢饉時でも収穫でき、飢えを救ったという話から感謝の気持ちでいただく献立です。今回は、「小松菜」を使っています。もちきびの黄色・小松菜の緑色・ゆかり粉の紫色の混ぜご飯です。