

# 柳城幼稚園 11月献立表

ひち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるものになる食品	おもに体の調子を整えるものになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
2(木)	つなまよちくわ きりほしだいこんのけちやっぶに みそしる	竹輪・ツナ 豚肉 味噌	コーン いんげん・人参・切干大根・しめじ・玉葱 季節の野菜	マヨドレ	ケチャップ・コンソメ
3(金)	<b>文化の日</b>				
6(月)	ちきんのくりーむに ふらいとぼと こんそめすーぶ	鶏肉・豆乳	ブロッコリー・人参・コーン・玉葱 パセリ・季節の野菜	シチュールー・片栗粉 じゃが芋	コンソメ・こしょう こしょう・コンソメ
7(火)	かるしうむごはん(ごまいり) とりのやわらかやき こうやどうふのそぼろあん みそしる	鰯粉 塩麴・鶏肉 高野豆腐・鶏肉 味噌	菜めし・大根葉 玉葱 いんげん・人参・しめじ 季節の野菜	胚芽米・胡麻 片栗粉	
9(木)	さわらのごまみそやき さつまいもさらだ みそしる	鯖・味噌	パセリ・人参・青菜・コーン 季節の野菜	胡麻 マヨドレ・さつま芋	こしょう
10(金)	<b>短縮保育</b>				
	あつあげのちりそーすがけ やさいのれもんどれっしんくあえ みそしる	厚揚げ 味噌	玉葱・ねぎ ブロッコリー・人参・コーン・青菜 季節の野菜	片栗粉 レモンドレッシング	ケチャップ・にんにく・生姜・中華味
13(月)	<b>代休</b>				
14(火)	<b>誕生会</b>				
	とりのからあげ あおなときのこのあえもの ぶどうかんでん	鶏肉	えのき・人参・青菜・もやし・しめじ イナアガー・ぶどうジュース	片栗粉	にんにく・生姜
16(木)	<b>収穫感謝礼拝</b>				
	よっかいちとんてきふうちきんそてー こうやどうふのにつけ みそしる	鶏肉 高野豆腐・鶏肉 味噌	いんげん・人参・大根 季節の野菜	片栗粉	ソース・こしょう・にんにく
17(金)	ごはん ふらいとぼと りんごかんでん		イナアガー・りんごジュース	胚芽米 じゃが芋	
20(月)	とりのまーまれーどやき はるさめちゅうかさらだ わかめすーぶ	鶏肉 ツナ 味噌	人参・青菜・きくらげ わかめ・季節の野菜	春雨・ごま油	マーマレード 米酢 こしょう・中華味
21(火)	さかなのいそべあげ ごもくまめ みそしる	魚 大豆・鶏肉 味噌	青粉 人参・牛蒡・切り昆布 季節の野菜	片栗粉 こんにゃく	生姜
23(木)	<b>勤労感謝の日</b>				
24(金)	<b>県民の日</b>				
27(月)	さけのたるたるやき きりほしだいこんのにつけ みそしる	味噌・鮭 油揚げ 味噌	人参・玉葱 いんげん・人参・切干大根 季節の野菜	マヨドレ	
28(火)	ちきんのばーべきゅーそーす きゃべつとつなのまよさらだ こんそめすーぶ	鶏肉 ツナ	パセリ・人参・青菜 パセリ・季節の野菜	マヨドレ	コンソメ・にんにく・生姜・ケチャップ こしょう こしょう・コンソメ
30(木)	あきやさいのかれーらいす れんこんふらい こんそめすーぶ	豚肉	南瓜・人参・玉葱 れんこん パセリ・季節の野菜	さつま芋・カレールー	コンソメ・生姜・にんにく コンソメ・こしょう

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

🍷🍷 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鱈・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

