

11月 給食献立表

2021年

日 曜	昼 食	15時おやつ	18時おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：腸子をととのえる
1 月	ごはん 豚肉と春雨のチャブチェ 人参のたまご炒め キャベツと豆腐のサラダ わかめと豆腐のスープ バナナ	きなこ蒸しパン 牛乳	せんべい	豚もも・鶏卵・ソフト豆腐・普通牛乳 きな粉	米・緑豆はるさめ・ごま油・車麩・ごま 薄力粉 せんべい	たまねぎ・にんじん・青ピーマン・にんじん キャベツ・きゅうり・トマト・缶詰 カットわかめ・バナナ
2 火	ごはん 白身魚のムニエル 小松菜のソテー ポテトサラダ マカロニスープ オレンジ	マーブルケーキ 牛乳	塩豆腐おにぎり	ホキ・プレスハム・ウィンナー・鶏卵 普通牛乳	米・薄力粉・醤油油・じゃがいも マヨネーズ・マカロニ・お酢・お醤油 無塩バター	こまつな・えのきたけ・にんじん・きゅうり たまねぎ・パレンシアオレンジ 塩豆腐
4 木	ごはん 豚肉とじゃがいもの炒め物 ブロッコリーのわかめかか和え 春雨サラダ 切干大根のみそ汁 りんご	ひじきおにぎり 麦茶	パン	豚もも・かつお節・油揚げ 淡色辛みそ	米・じゃがいも・醤油油・車麩 緑豆はるさめ パン	にんじん・たまねぎ・青ピーマン ブロッコリー・きゅうり・切干しいん りんご・ほしひじき・にんじん
5 金	わかめごはん 赤魚の西京焼き ひじき煮 きゅうりと人参のこま和え かきたま汁 バナナ	シュガートースト 牛乳	ゆかりおにぎり	あかうお・甘みそ・油揚げ・だいず 鶏卵・普通牛乳	米・車麩・醤油油・ごま・かたくり粉 食パン・無塩バター・グラニュー糖 ゆかり	ほしひじき・にんじん・えだまめ・キャベツ きゅうり・にんじん・たまねぎ・葉ねぎ バナナ ゆかり
6 土	チキンライス コールスローサラダ コンソメスープ オレンジ	スイートポテト 牛乳	せんべい	鶏もも・鶏卵・ソフト豆腐・鶏卵 普通牛乳	米・さつまいも・無塩バター・車麩 せんべい	たまねぎ・青ピーマン・トマト・缶詰 キャベツ・にんじん・きゅうり・にんじん 西洋かぼちゃ・パレンシアオレンジ
8 月	ごはん 和風ハンバーグのごソース かぼちゃのソテー 白菜と小松菜のおひたし 大根と玉ねぎのみそ汁 ミニゼリー	かきたまうどん 麦茶	せんべい	豚ひき肉・普通牛乳・鶏卵 淡色辛みそ	米・パン粉・車麩・ゼリー・うどん せんべい	ほしひじき・たまねぎ・えのきたけ・葉ねぎ 西洋かぼちゃ・こまつな・にんじん はくさい・大根・かいわれだいこん
9 火	ごはん さばの煮付け 人参しりしり わかめときゅうりの酢の物 豚汁 柿	バナナマフィン 牛乳	パン	まさば・赤色辛みそ・まぐろ缶詰 鶏卵・豚もも・油揚げ・淡色辛みそ 普通牛乳	米・車麩・醤油油・薄力粉 無塩バター パン	にんじん・きゅうり・りょくとうもろし カットわかめ・大根・葉ねぎ・かき・バナナ
10 水	ごはん 鶏肉から揚げ かぼちゃサラダ チンゲン菜のおひたし えのきたけのみそ汁 バナナ	オニオンブレッド風 牛乳	せんべい	鶏もも・ロースハム・鶏卵・普通牛乳 ベーコン	米・かたくり粉・醤油油・マヨネーズ ごま・薄力粉・車麩・有塩バター せんべい	しょうが・西洋かぼちゃ・たまねぎ・きゅうり チンゲンサイ・にんじん・カットわかめ えのきたけ・バナナ
11 木	ごはん 豚肉の甘辛炒め 和風オムレツ スタミナ納豆 白菜とあけのみそ汁 オレンジ	焼きおにぎり 麦茶	パン	豚もも・鶏卵・糸引き納豆・鶏ひき肉 油揚げ・淡色辛みそ・しらす干し	米・車麩・ごま パン	たまねぎ・にんじん・葉ねぎ・にんじん はくさい・カットわかめ・パレンシアオレンジ
12 金	ミニ食パン ミルクパン ポテトグラタン ブロッコリーの和え物 キャベツと人参のごまサラダ たまごスープ バナナ	お昼のラスク 牛乳	青菜おにぎり	豚ひき肉・普通牛乳・プロセスチーズ 鶏卵	ロールパン・じゃがいも・マーガリン 薄力粉・醤油油・お豆腐・車麩 無塩バター	たまねぎ・レタス・ブロッコリー トマト・缶詰・キャベツ・にんじん バナナ 青菜
13 土	ごはん ホイコーロー 粉ふきいも 春雨スープ オレンジ	手作りプリン 牛乳	せんべい	豚もも・淡色辛みそ・鶏卵・普通牛乳	米・車麩・かたくり粉・じゃがいも 緑豆はるさめ・メープルシロップ せんべい	キャベツ・にんじん・青ピーマン・たまねぎ あおき・りょくとうもろし・きゅうり カットわかめ・トマト パレンシアオレンジ
15 日	ひじきごはん さわらの照り焼き 小松菜とちゅうしのこま和え 鮎としめじのみそ汁 バナナ	マジマロクリスピー 牛乳	せんべい	油揚げ・さわら・淡色辛みそ 普通牛乳	米・車麩・ごま・お豆腐 コンソレック・マジマロ 無塩バター せんべい	ほしひじき・にんじん・こまつな りょくとうもろし・ぶなしめじ・カットわかめ バナナ
16 火	ごはん チキン南蛮 ブロッコリーのフリッツング和え 白菜のナムル 大根スープ りんご	きなこトースト 牛乳	ふかしさつまいも	鶏むね・鶏卵・きな粉・普通牛乳	米・かたくり粉・醤油油・車麩 マヨネーズ・ごま・ごま油・食パン 無塩バター さつまいも	たまねぎ・パセリ・ブロッコリー・はくさい にんじん・りょくとうもろし・ほしひじき・大根 カットわかめ・りんご
17 水	こぎつねごはん 豆腐ステーキそぼろあん 切干大根と人参のサラダ えのきたけと豆腐のすまし汁 ミニゼリー	ホットケーキ 牛乳	せんべい	鶏もも・油揚げ・木綿豆腐・豚ひき肉 ソフト豆腐・鶏卵・普通牛乳	米・車麩・かたくり粉・醤油油・ゼリー お酢・お醤油・無塩バター メープルシロップ せんべい	にんじん・ほしひじき・葉ねぎ 切干しいん・にんじん・きゅうり えのきたけ・かいわれだいこん
18 木	カレーライス スナゲティースラダ ゆでたまご オレンジ	黒糖焼しケーキ 牛乳	パン	鶏もも・だいず・プレスハム・鶏卵 普通牛乳	米・スナゲティース・マヨネーズ お酢・お醤油・黒砂糖 パン	たまねぎ・西洋かぼちゃ・にんじん・きゅうり パレンシアオレンジ
19 金	ごはん 白身魚のパン粉焼き コーン入りわかめ炒め ヒジキとちゅうしの和えもの じゃがいものスープ バナナ	お好み焼き 麦茶	ゆかりおにぎり	ホキ・鶏卵・普通牛乳 かに風味がまほこ・木綿豆腐 豚ひき肉・かつお節	米・パン粉・醤油油・マーガリン じゃがいも・薄力粉・マヨネーズ	トマト・缶詰・にんじん・ほしひじき きゅうり・りょくとうもろし・たまねぎ・にんじん バナナ・キャベツ・あおのり ゆかり
20 土	ごはん 肉団子スープ 和風オムレツ 大根サラダ オレンジ	せせみクッキー 牛乳	せんべい	豚ひき肉・鶏卵・普通牛乳	米・かたくり粉・緑豆はるさめ・薄力粉 無塩バター・車麩・ごま せんべい	はくさい・にんじん・たまねぎ・ぶなしめじ 葉ねぎ・にんじん・大根・きゅうり パレンシアオレンジ
22 月	豚汁 ちくわの磯辺揚げ 春雨のごまだし和え かぼちゃのみそ汁 バナナ	甘食 牛乳	せんべい	豚肉・焼きたけ・淡色辛みそ・鶏卵 普通牛乳	米・車麩・プレミックス粉・醤油油 緑豆はるさめ・無塩バター・薄力粉 せんべい	たまねぎ・にんじん・葉ねぎ・あおのり きゅうり・西洋かぼちゃ・かいわれだいこん バナナ
24 水	ごはん あじのフライ 高野豆腐のたまごじ コールスローサラダ 鮎としめじのみそ汁 柿	五平もち 麦茶	せんべい	まさば・鶏卵・淡り豆腐・淡色辛みそ	米・薄力粉・パン粉・醤油油・車麩 お豆腐 せんべい	えだまめ・キャベツ・にんじん・きゅうり たまねぎ・葉ねぎ・かき
25 木	ごはん 吉野煮 ぎん豆腐 わかめとにかまの酢の物 そうめんのすまし汁 オレンジ	メロンパンクッキー 牛乳	パン	鶏もも・焼きたけ・木綿豆腐・鶏卵 かに風味がまほこ・普通牛乳	米・じゃがいも・車麩・かたくり粉 そうめん・ひやむぎ・お酢・お醤油 醤油油・グラニュー糖 パン	にんじん・たまねぎ・えだまめ・にんじん 乾しいんげん・きゅうり・カットわかめ・こまつな パレンシアオレンジ
26 金	にんじんピラフ ミートローフ フライドポテト マカロニサラダ わかめとコンのスープ ぶどうゼリー	ココアカップケーキ 牛乳	塩豆腐おにぎり	豚ひき肉・普通牛乳・鶏卵 プレスハム・ゼラチン	米・パン粉・じゃがいも・醤油油 マカロニ・マヨネーズ・車麩 お酢・お醤油	にんじん・たまねぎ・にんじん・えだまめ ぶなしめじ・きゅうり・トマト・缶詰 カットわかめ・ぶどう糖料 塩豆腐
27 土	ごはん 鶏もものオレンジ焼き かぼちゃのグラッセ キャベツとハムのサラダ ちゅうしと高野豆腐のみそ汁 オレンジ	豆乳くすもち 牛乳	せんべい	鶏もも・プレスハム・淡り豆腐 淡色辛みそ・豆乳・きな粉・普通牛乳	米・マーメレード・車麩・かたくり粉 せんべい	西洋かぼちゃ・キャベツ・にんじん・きゅうり りょくとうもろし・葉ねぎ パレンシアオレンジ
29 月	ごはん 白身魚の甘酢あんかけ ブロッコリーのわかめかか和え 白菜と人参のサラダ 鮎としめじのみそ汁 ミニゼリー	マドレーヌ 牛乳	せんべい	ホキ・かつお節・淡色辛みそ・鶏卵 普通牛乳	米・かたくり粉・醤油油・車麩・ごま油 お豆腐・ゼリー・薄力粉 無塩バター せんべい	たまねぎ・にんじん・青ピーマン ブロッコリー・はくさい・カットわかめ
30 火	ごはん 麻婆豆腐 パンパシージュ風サラダ ニラスープ りんご	スノーボール 牛乳	ふかしさつまいも	木綿豆腐・豚ひき肉・赤色辛みそ ささ身・鶏卵・普通牛乳	米・車麩・薄力粉・醤油油・砂糖	たまねぎ・葉ねぎ・サニーレタス・きゅうり にんじん・にら・りんご さつまいも

★11月の青雫の果物は、バナナ・オレンジ・りんご・柿です。
★都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

◎献立メモ◎

11/25(水)

(吉野煮)

吉野煮の吉野山が産の産地であることから、産物をいいた産物を「吉野煮」、汁物を「吉野汁」と
呼ぶ習慣は古くからあります。片栗粉で代用することが多いようです。産物の産地とよみな
つけるだけでさめにくく美味しくなります。産物で身体もほぐさず。

◇◇◇体をおためして風邪予防◇◇◇

風邪のウイルスを防ぐには、免疫機能を高めること、身体をおためることが

大切です。

ビタミン、ミネラルを十分にとり、バランスの良い食事をとることが

風邪の予防になります。

★体をおためるメニュー・・・鍋、おでん、うどん、雑炊、スープ、シチュー、グラタンなど

★体をおためる食品・・・ねぎ、ニラ、玉ねぎ、しょうが、にんにく、かぼちゃ、人参など

