

令和4年

11月献立表

新生第2保育園 さくらナーサリー

日曜	献立名	献立材料名			おやつ	
		熱や力となる食品	血や肉となる食品	体の調子を整える食品	午後	材料名
1火	鯖のケチャップ煮 ブロッコリーフレンチサラダ チンゲン菜のたまごスープ ごはん	さとう オリーブ油 米	さば 卵	玉ねぎ 卸ししょうが ケチャップ ブロッコリー 人参 もやし チンゲン菜 ねぎ	牛乳 肉まん	牛乳(飲料用) 鶏ひき肉 玉ねぎ ごま油 しょうゆ 片栗粉 小麦粉 ベーキングパウダー さとう 牛乳
2水	炒り豆腐 里芋のすまし汁 りんご ごはん	油 さとう 里芋 米	豆腐 豚肉	玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草 もやし エリンギ りんご	牛乳 チーズクッキー	牛乳(飲料用) 小麦粉 グラニュー糖 粉チーズ バター 牛乳
3木						
4金	親子丼 根菜金平 かぼちゃのみそ汁 柿	米 さとう ごま油	鶏肉 卵 合わせ味噌	玉ねぎ あさつき れんこん ごぼう 人参 かぼちゃ 乾燥わかめ えのき茸 柿	牛乳 パイナップルケーキ	牛乳(飲料用) バイン缶 小麦粉 ベーキングパウダー さとう バター 牛乳
5土	みそ煮込みうどん 小松菜の和えもの	干めん さとう	油揚げ 鶏肉 赤味噌 ツナ缶	ねぎ 大根 しめじ 小松菜 人参	牛乳 鮭おにぎり	牛乳(飲料用) 米 サケフレーク おにぎり用のり
6日						
7月	根菜カレーライス うまっコリー みかん	じゃが芋 油 黒砂糖 小麦粉 バター 米 すりごま マヨドレ	鶏肉 花かつお	玉ねぎ 人参 れんこん ごぼう 卸ししょうが 卸しにんにく ダイストマト缶 ブロッコリー カリフラワー コーン缶 みかん	牛乳 ココアプリン 菓子	牛乳(飲料用) 純ココア アガー グラニュー糖 水 牛乳 バナナ 菓子
8火	ぶり大根 ほうれん草のあえもの ごぼうのみそ汁 ごはん	さとう 米	ぶり 合わせ味噌	大根 卸ししょうが ほうれん草 人参 もやし ごぼう 玉ねぎ あさつき	牛乳 大学芋	牛乳(飲料用) さつま芋 油 さとう しょうゆ みりん 黒ごま
9水	八宝菜 かぶのさっぱり和え 春雨スープ ごはん	油 さとう 片栗粉 ごま油 春雨 米	鶏肉 むきえび うずら卵水煮	白菜 生しいたけ 人参 玉ねぎ かぶ 小松菜 コーン缶 もやし ねぎ	牛乳 メロン食パン	牛乳(飲料用) 食パン 小麦粉 グラニュー糖 レモン汁 バター ベーキングパウダー 牛乳
10木	クリームシチュー キャベツサラダ バナナ 食パン	さつま芋 バター 米粉 さとう オリーブ油 食パン	鶏肉 牛乳 しらす干し 花かつお	人参 玉ねぎ ブロッコリー キャベツ もやし バナナ	牛乳 コロケ	牛乳(飲料用) じゃが芋 玉ねぎ ツナ缶 バター 小麦粉 乾燥パン粉 油
11金	みそおでん 小松菜のすまし汁 りんご ごはん	こんにやく 里芋 さとう 小玉麩 米	生揚げ ちくわ 赤味噌	大根 小松菜 玉ねぎ りんご	牛乳 きつねうどん	牛乳(飲料用) 干めん 油揚げ ねぎだし汁 薄口しょうゆ みりん 塩
12土	ねぎ塩豚丼 豆腐のすまし汁	ごま油 米	豚肉 豆腐	ねぎ もやし 玉ねぎ 卸しにんにく レモン汁 チンゲン菜 まいたけ	牛乳 にんじん蒸しパン	牛乳(飲料用) 小麦粉 さとう ベーキングパウダー 人参 牛乳
13日						
14月	肉みそスパゲッティ ツナじゃが焼き 白菜のスープ	スパゲッティ 油 さとう 片栗粉 じゃが芋	豚ひき肉 赤味噌 ツナ缶	玉ねぎ 人参 もやし 白菜 かぶ あさつき	牛乳 きのこごはん	牛乳(飲料用) しめじ えのき まいたけ 人参 だし汁 みりん うすくちしょうゆ 米
15火	鯖のケチャップ煮 ブロッコリーフレンチサラダ チンゲン菜のたまごスープ ごはん	さとう オリーブ油 米	さば 卵	玉ねぎ 卸ししょうが ケチャップ ブロッコリー 人参 もやし チンゲン菜 ねぎ	牛乳 肉まん	牛乳(飲料用) 鶏ひき肉 玉ねぎ ごま油 しょうゆ 片栗粉 小麦粉 ベーキングパウダー さとう 牛乳
16水	炒り豆腐 里芋のすまし汁 りんご ごはん	油 さとう 里芋 米	豆腐 豚肉	玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草 もやし エリンギ りんご	牛乳 チーズクッキー	牛乳(飲料用) 小麦粉 グラニュー糖 粉チーズ バター 牛乳
17木	金魚めし れんこんサラダ すったて汁 柿	油 米 マヨドレ	鶏肉 ちくわ 無調製豆乳 合わせ味噌	人参 しいたけ れんこん キャベツ 大根 玉ねぎ ほうれん草 柿	牛乳 みそぎ団子	牛乳(飲料用) 米 もち米 こしあん 赤味噌 さとう 水
18金	ちゃんこ汁 小松菜の煮びたし ゆかりごはん	さとう 米	鶏肉 豆腐 合わせ味噌	卸ししょうが 白菜 玉ねぎ しめじ 卸しにんにく 小松菜 もやし 人参 しそ粉	牛乳 マカロニきなこ	牛乳(飲料用) マカロニ きな粉 さとう
19土	みそ煮込みうどん 小松菜の和えもの	干めん さとう	油揚げ 鶏肉 赤味噌 ツナ缶	ねぎ 大根 しめじ 小松菜 人参	牛乳 鮭おにぎり	牛乳(飲料用) 米 サケフレーク おにぎり用のり
20日						
21月	根菜カレーライス うまっコリー みかん	じゃが芋 油 黒砂糖 小麦粉 バター 米 すりごま マヨドレ	鶏肉 花かつお	玉ねぎ 人参 れんこん ごぼう 卸ししょうが 卸しにんにく ダイストマト缶 ブロッコリー カリフラワー コーン缶 みかん	牛乳 ココアプリン 菓子	牛乳(飲料用) 純ココア アガー グラニュー糖 水 牛乳 バナナ 菓子
22火	ぶり大根 ほうれん草のあえもの ごぼうのみそ汁 ごはん	さとう 米	ぶり 合わせ味噌	大根 卸ししょうが ほうれん草 人参 もやし ごぼう 玉ねぎ あさつき	牛乳 大学芋	牛乳(飲料用) さつま芋 油 さとう しょうゆ みりん 黒ごま
23水						
24木	鶏の照り焼き キャベツとしらすのごま酢あえ なめこのみそ汁 ごはん	さとう すりごま 米	鶏肉 しらす干し 豆腐 赤味噌	玉ねぎ キャベツ 人参 なめこ 小松菜	牛乳 きつねうどん	牛乳(飲料用) 干めん 油揚げ ねぎだし汁 薄口しょうゆ みりん 塩
25金	里芋のグラタン キャベツスープ バナナ バターロールパン	里芋 マカロニ 油 バター 小麦粉 バターロールパン	鶏肉 牛乳 ピザ用チーズ	ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ エリンギ 人参 バナナ	牛乳 鮭おにぎり	牛乳(飲料用) 米 サケフレーク おにぎり用のり
26土	ねぎ塩豚丼 豆腐のすまし汁	ごま油 米	豚肉 豆腐	ねぎ もやし 玉ねぎ 卸しにんにく レモン汁 チンゲン菜 まいたけ	牛乳 にんじん蒸しパン	牛乳(飲料用) 小麦粉 さとう ベーキングパウダー 人参 牛乳
27日						
28月	肉みそスパゲッティ ツナじゃが焼き 白菜のスープ	スパゲッティ 油 さとう 片栗粉 じゃが芋	豚ひき肉 赤味噌 ツナ缶	玉ねぎ 人参 もやし 白菜 かぶ あさつき	牛乳 きのこごはん	牛乳(飲料用) しめじ えのき まいたけ 人参 だし汁 みりん うすくちしょうゆ 米
29火	親子丼 根菜の金平 かぼちゃのみそ汁 柿	米 さとう ごま油	鶏肉 卵 合わせ味噌	玉ねぎ あさつき れんこん ごぼう 人参 かぼちゃ 乾燥わかめ えのき茸 柿	牛乳 パイナップルケーキ	牛乳(飲料用) バイン缶 小麦粉 ベーキングパウダー さとう バター 牛乳
30水	八宝菜 かぶのさっぱり和え 春雨スープ ごはん	油 さとう 片栗粉 ごま油 春雨 米	鶏肉 むきえび うずら卵水煮	白菜 生しいたけ 人参 玉ねぎ かぶ 小松菜 コーン缶 もやし ねぎ	牛乳 メロン食パン	牛乳(飲料用) 食パン 小麦粉 グラニュー糖 レモン汁 バター ベーキングパウダー 牛乳

*献立は都合により変更になる場合があります。 *乳児クラスは午前中に牛乳・菓子の補食があります。

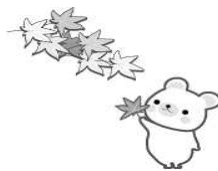
*お誕生日会メニュー…10日(木) *絵本レシビ「11びきのねことあほうどり」よりコロケ…10日(木)

*郷土料理(岐阜県)…17日(木) *お弁当ランチ…22日(火) ヨハネ、24日(木) マリヤ

令和4年



離乳食献立表



新生第2保育園

日にち	献立名	材料名			午後のおやつ
		熱や力となる食品	血や肉となる食品	体の調子を整える食品	
1・15	ツナのケチャップ煮 チンゲン菜のスープ おかゆ	米 小麦粉	ツナ缶 牛乳	玉ねぎ ケチャップ ブロッコリー 人参 もやし チンゲン菜 ねぎ	牛乳蒸しパン
2・16	豆腐の煮もの 里芋のすまし汁 りんご おかゆ	里芋 米 小麦粉	豆腐 牛乳 きな粉	玉ねぎ ほうれん草 もやし 人参 りんご	きな粉蒸しパン
17	鶏肉とやさいのあんかけ丼 すったて汁 柿	米	鶏ささみひき肉 豆乳	人参 キャベツ 玉ねぎ 大根 ほうれん草 柿	みそ粥
4・29	鶏やさい丼 かぼちゃほみそ汁 柿	米 小麦粉	鶏ささみひき肉 牛乳	玉ねぎ あさつき 人参 かぼちゃ 乾燥わかめ 柿	牛乳蒸しパン
18	ちゃんこ汁 小松菜の煮びたし おかゆ	米 マカロニ	豆腐 きな粉	白菜 玉ねぎ 小松菜 もやし 人参	マカロニきな粉
5・19	みそ煮込みうどん ツナと小松菜の煮びたし	うどん 米 塩せんべい	ツナ缶	ねぎ 大根 小松菜 人参	塩せんべい
7・21	鶏肉とやさいのあんかけ丼 ブロッコリーのスープ みかん	じゃが芋 米	鶏ささみひき肉 牛乳	玉ねぎ 人参 トマト缶 ブロッコリー カリフラワー コーン缶 みかん パナナ	バナナ
8・22	ツナ大根 玉ねぎのみそ汁 おかゆ	米 さつま芋	ツナ缶	大根 ほうれん草 人参 もやし 玉ねぎ あさつき	蒸し芋
24	しらすとやさいの煮もの 豆腐のみそ汁 おかゆ	米 うどん	しらす 豆腐	玉ねぎ キャベツ 人参 小松菜 ねぎ	煮込みうどん
25	里芋の煮もの キャベツのスープ バナナ 米粉パン	里芋 マカロニ 米粉パン 米	鶏ささみひき肉	ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ 人参 バナナ	にんじん粥
9・30	鶏肉とやさいの煮もの 春雨スープ おかゆ	春雨 米 食パン	鶏ささみひき肉	白菜 人参 かぶ 小松菜 玉ねぎ コーン缶 もやし ねぎ	食パンスティック
10	さつま芋としらすの煮もの キャベツのスープ バナナ 食パン	さつま芋 食パン じゃが芋	しらす	人参 玉ねぎ ブロッコリー キャベツ もやし パナナ	じゃが芋のおやき
11	ツナとやさいのみそ煮 小松菜のすまし汁 りんご おかゆ	里芋 小玉麴 米 うどん	ツナ缶	大根 小松菜 玉ねぎ りんご ねぎ	煮込みうどん
12・26	豆腐のやさいあんかけ チンゲン菜のすまし汁	米 小麦粉	豆腐 牛乳	ねぎ もやし 玉ねぎ チンゲン菜 人参	にんじん蒸しパン
14・28	肉みそスパゲッティ 白菜のスープ	スパゲッティ じゃが芋 米	鶏ひき肉 かつお節	人参 玉ねぎ もやし 白菜 かぶ あさつき	おかか粥

※献立は変更になる場合があります。

※献立は後期食です。初期・中期食は段階に合わせ調理します。

※調味料はさとう、塩、酢、しょうゆ、みそ、片栗粉を使用しています。