

令和3年 11月 献立表

[あひる・はと・ひよこぐみ]

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
おひる	はんぺんフライ ジャーマンポテト たたききゅうりとツナのマヨ和え さつま芋のポターージュ	玉ねぎの豚肉ロール巻き ほうれん草としめじのソテー フルーツ缶 炒りたまごサラダ 青菜の味噌汁	文化の日 	じゃがいもとエリンギのオイスターソース炒め しゅうまい 豆腐サラダ ふとわかめのすまし汁	シーチキンカレー 厚焼き玉子 マカロニサラダ 福神漬け・チーズ ジュリアンスープ
おやつ	ミルクティー えびせん	麦茶 おせんべい		ココア クッキー	カルピス バタートースト
	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
おひる	さつまいもとりんごのコロッケ 高野豆腐の煮物 シーチキンサラダ 春雨スープ	豚肉とポテトのオムレツ ほうれん草のおひたし ブロッコリーのサラダ とろろ昆布汁	お弁当の日 	すき焼き風煮 もやしとハムのボン酢炒め キャベツとツナのサラダ 豆腐とねぎの味噌汁	ほうれん草カレー ウインナーロール揚げ ひじきサラダ 福神漬け・チーズ 卵スープ
おやつ	牛乳 アメリカンドッグ	レモンティー だいがく芋	紅茶 フルーツヨーグルト	スキムミルク チョコパイ	オレンジジュース ホットケーキ
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
おひる	麻婆春雨 粉ふき芋のおかまぶし マカロニサラダ ほうれん草のすまし汁	れんこんのはさみ揚げ 三色酢の物 ゆで卵 ポテトサラダ かぼちゃの味噌汁	五目焼きそば 三色オムレツ 餃子 レタスときゅうりのサラダ 水菜とベーコンのスープ	鮭のマヨネーズ焼き わかめとじゃこのナムル トマトサラダ じゃがいもの味噌汁	ボークカレー リンゴ煮 マセドアンサラダ 福神漬け・チーズ にら玉スープ
おやつ	麦茶 焼きおにぎり	ミルクティー ふがし	カルピス フルーツプリン	ヨーグルトシェイク クラッカー	牛乳 チーズトースト
	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
おひる	チャーハン かぼちゃバーグ 小魚 スパゲッティサラダ 小松菜のすまし汁	勤労感謝の日 	シーフードスパゲッティ きのことうの卵とじ ポテカリー 豆腐サラダ 玉ねぎとしめじのスープ	油揚げロール煮豚 ほうれん草とコーンのソテー 煮豆 かぼちゃサラダ もやしの味噌汁	コーンクリームシチュー 里芋のコロッケ ゆでたまご キャベツのサラダ フルーツ缶
おやつ	ヤクルト ロールケーキ		スキムミルク フルーツ白玉	レモンティー デコレーションクラッカー	ココア 調理パン
	29日(月)	30日(火)	旬の食べ物  きのこは秋が旬の食べ物です。独特の味や香り、歯触りやぬめりがありますが、それらを生かすように調理すると、おいしさが引き立ちます！  日本で最も栽培量の多いきのこで、干しいたけの戻し汁は、出汁として利用されます。  「香りまつたけ、味しめじ」といわれるほど味が良く人気があります。  炒め物や鍋物に良く合うきのこで、火が通っても歯触りがよいのが特徴です。		
おひる	ごぼうと豚肉の炒め煮 粉ふき芋 ブロッコリーとリンゴのサラダ きのこスープ	豚肉の野菜巻き じゃがいもとたらこの甘煮 野菜サラダ みつばのかきたま汁			
おやつ	カルピス ドーナツ	麦茶 おせんべい			