11 月 にいくえん こんだてひょう





所沢	#-	4	早.	去	国
HIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII	ш	\ / 1	*		l杲l

		Γ				<u> </u>		ラ <u> </u> <u> </u> <u> </u>
日	献 立 名	おもな材料	料とからだの中でのはたらき 		午後の	1・2才児	3才 未満児	3才 以上児
(曜)	昼 食	(赤) 血や肉になる食品	^(緑) からだの調子を ととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品	おやつ	午前の おやつ	スペース Iネルキ・- (kcal) タンハ・ク質 (g)	エネルキ。- (kcal) タンハ゜ク質 (g)
1 (±)	スパゲッティナポリタン バナナ ヨーグルト	牛乳 ベーコン 粉 チーズ ヨーグルト	ピーマン 玉ねぎ 人 参 マッシュルーム バナナ みかん	鉄入りたっぷりしら すくん スパゲッ ティ 油 バター ね じりパン	ねじりパン みかん 牛乳	しらすせんべい 牛乳	479 18. 6	567
4	ごはん 鶏肉のオニオンソースがけ れんこんのきんぴら	牛乳 鶏もも肉 油揚 げ みそ		ミニハート 精白米 油 砂糖 片栗粉 ごま 油 いりごま バナナ	バナナの スティックケーキ りんご	ミニハート 牛乳	465	532
(火)	白菜と油揚げのみそ汁			のスティックケーキ	牛乳		17. 4	20. 4
5	ちゃんぽんうどん ブロッコリーのおかかあえ ヨーグルト	かまぼこ かつお節	長ねぎ ブロッコリー	きなこせんべい う どん ごま油 精白米 砂糖	そぼろおにぎり みかん 牛乳	きなこせんべい 牛乳	470	550
(水)		肉 半乳 鶏もも肉 絹ご	生姜 みかん	集点火 用类 砂糖	W-14.1°		22. 7	26. 6
6	ごはん 里芋と鶏肉の煮物 小松菜のえのきあえ	 	ハナナ 人参 小松米 えのきたけ なめこ 長ねぎ キャベツ		ツナサンド 牛乳	バナナ 牛乳	467	548
(木)	豆腐となめこのみそ汁		2,150				20. 3	24. 5
	ごはん ホキの竜田揚げ 切り干し大根の中華サラダ	牛乳 ホキ みそ ク リーム ピピピチー ズ		豆花クッキー 精白 米 片栗粉 小麦粉 油 いりごま ごま油	スイートポテト	豆花クッキー 牛乳	446	530
(金)	ほうれん草ともやしのみそ汁		L	砂糖 さつまいも バ ター	牛乳		18. 0	20. 3
8	ハヤシライス みかん 型抜きチーズ	牛乳 豚もも 型抜き チーズ	玉ねぎ マッシュ ルーム セロリー ローストオニオン	鉄入りたっぷりしら すくん 精白米 油 ミニのりすけ	ミニのりすけ りんご 牛乳	しらすせんべい 牛乳	486	568
(±)			みかん りんご	- 1 100 1 11			17. 7	19.0
	ごはん さばの塩焼き ねばねばあえ	牛乳 さば 納豆 み そ 豚ひき肉 粉チー ズ	小松菜 人参 長ねぎ 玉ねぎ トマト ピューレ	砂糖 ごま油 さつまいも マカロニ 油		ミニハート 牛乳	450	545
(月)	さつまいもと長ねぎの みそ汁			バター			21.8	27. 0
11	ごはん すきやき煮 きゅうりのオイル漬け	牛乳 豚もも 焼き豆 腐 みそ	えのきたけ 長ねぎ 白菜 きゅうり 塩蔵 わかめ スイート	豆花クッキー 精白 米 しらたき 砂糖 油 焼麩 強力粉 マ	コーンマヨネーズパ ン プルーン	豆花クッキー 牛乳	466	556
(火)	わかめと麩のみそ汁		コーン プルーン	ヨネーズ	牛乳		19. 5	23. 3
	ごはん からあげ ひじきのいり煮	牛乳 鶏もも肉 油揚 げ みそ 豚ロース	き 人参 さやいんげ ん チンゲン菜 えの	きなこせんべい 精 白米 片栗粉 油 砂 糖 中華めん		きなこせんべい 牛乳	472	580
(水)	チンゲン菜とえのきの みそ汁		きたけ キャベツ も やし 青のり				19. 7	23. 9
	食パン ウインナー ブロッコリーとコーンの	牛乳 ウインナー ソーセージ 鶏もも 肉 油揚げ	ブロッコリー ス イートコーン 人参 玉ねぎ りんご	ミニのりすけ 食パン 油 砂糖 じゃがいも 米粉 精白米	子ぎつねずし りんご 牛乳	ミニのりすけ 牛乳	491	611
(木)	サラダ あっさりシチュー)		いりごま			18. 8	22. 4
14	ごはん 厚揚げのカレー炒め 豆苗ともやしの塩昆布あえ	牛乳 生揚げ 豚ひき 肉 みそ プレーン ヨーグルト		すくん 精白米 油 砂	ヨーグルトケーキ みかん 牛乳	しらすせんべい 牛乳	494	610
	かぼちゃと長ねぎのみそ汁		かん	ケーキミックス			18. 3	21.3
15	五目うどん バナナ 型抜きチーズ	牛乳 鶏もも肉 なる と 型抜きチーズ		豆花クッキー うど ん 精白米 プチりん ごゼリー		豆花クッキー 牛乳	477	554
(±)		distinct to an Ar	la Sun Little				18. 4	20. 6
	ごはん 春雨ソテー ブロッコリーのナムル	牛乳 豚もも 絹ごし 豆腐 きなこ	参 生姜 ブロッコ リー 塩蔵わかめ 長		きなこあえ	ミニハート 牛乳	447	543
(月)	豆腐スープ		ねぎ みかん		牛乳		19. 3	23. 1

日	献 立 夕	献 立 名 おもな材料とからだの中でのはたらき					栄養価	
н	1#1/1 1/2 1/2	83 O & 13 A-	12 12 12 12 10 17 C	VIA1292	午後の	1・2才児	3才 未満児	3才 以上児
(曜)	昼 食	(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子を ととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品	おやつ	午前の おやつ	エネルキ* - (kcal) タンハ* ク質 (g)	Iネルキ* - (kcal) タンハ* ク質 (g)
18	ごはん レバーのケチャップだれ 五目ごまあえ ◀	牛乳 豚レバー 油揚 げ みそ	もやし しめじ 玉ね	鉄入りたっぷりしら すくん 精白米 片栗 粉 油 砂糖 こんにゃ	りんごジャムサンド プルーン 牛乳	しらすせんべい 牛乳	477	571
(火)	しめじと玉ねぎのみそ汁		ルーン	く すりごま 食パン			19. 7	23. 1
	さけの西京焼き	牛乳 生さけ みそ かつお節 鶏もも肉 なると		豆花クッキー 精白 米 砂糖 さつまいも うどん		豆花クッキー 牛乳	438	526
(水)	チンゲン菜のおかかあえ すまし汁		め		NEW		20. 7	25. 2
20	カレーライス 海藻サラダ	牛乳 豚もも ツナ 豆乳 型抜きレア チーズ	く 海藻ミックス	ミニのりすけ 精白 米 じゃがいも 油 砂糖 小麦粉 いりご	型抜きレアチーズ	ミニのりすけ 牛乳	516	628
(木)			コーン	砂糖 小麦材 いりこ ま すりごま 	┲╬╚		17. 9	20. 7
21	高野豆腐の卵とじ	牛乳 高野豆腐 鶏も も肉 鶏卵 油揚げ みそ しらす干し	ごぼう 玉ねぎ 人参 糸みつば ほうれん草 しめじ きざみのり	きなこせんべい 精白米 砂糖	じゃこおにぎり りんご 牛乳	きなこせんべい 牛乳	445	536
(金)	かぶと油揚げのみそ汁		かぶ(根) かぶ (葉) りんご				18. 5	21.8
22	五目あんかけ焼きそば ヨーグルト みかん	牛乳 豚ロース ヨー グルト	チンゲン菜 もやし 玉ねぎ 人参 水煮筍 生姜 みかん		メロンパン プチももゼリー 牛乳	ミニハート 牛乳	480	561
(土)			工女 1/1/10	もゼリー	1 70		19. 8	22. 3
25		牛乳 豚もも みそ 鶏もも肉		ミニのりすけ 精白 米 じゃがいも しら たき 砂糖 油 焼麩	チキンライス 牛乳	ミニのりすけ 牛乳	443	544
(火)	ほうれん草と麩のみそ汁			バター			17. 9	21.1
26	ごはん マーボー豆腐 青ゆでブロッコリー	牛乳 豚ひき肉 木綿 豆腐 赤みそ		米 砂糖 ごま油 片	ふかし芋 バナナ 牛乳	豆花クッキー 牛乳	439	527
(水)	わかめスープ		のきたけ バナナ				17. 9	20. 9
	かれいのてりやき スパゲティサラダ	牛乳 かれい ハム 油揚げ みそ 型抜き チーズ	きゅうり 人参 大根 (根) 大根(葉)	すくん 精白米 スパ ゲッティ マヨネーズ	蒸しパン 型抜きチーズ 牛乳	しらすせんべい 牛乳	497	598
(木)	大根と油揚げのみそ汁			油 砂糖 ホットケー キミックス			23. 6	28. 0
28	鶏肉の塩こうじ焼き	牛乳 鶏もも肉 かつお節 豚もも 木綿豆	大根(根) ごぼう		りんご	バナナ 牛乳	486	574
	白菜のおひたし 豚汁	腐 みそ きなこ	長ねぎ りんご	ペパン 砂糖	牛乳		20. 4	24. 6
29	きつねうどん みかん 型抜きレアチーズ	牛乳 鶏もも肉 油揚 げ 型抜きレアチー ズ 味付小魚	人参 長ねぎ ほうれ ん草 みかん 炊き込 みわかめ		わかめおにぎり 味付小魚 牛乳	きなこせんべい 牛乳	467	544
(土)	- MC 0 / / /	× 3413.0.00				19. 6	21.9	
材料の都合により、献立・調理方法を				月平均		469	561	
変更することがありますので御了承ください。				カエや		19. 4	22. 7	



11/24(振替休日)は「和食の日」です。

「いいにほんしょく」の日とされています。普段洋食が中心な方も 秋の実りの果物や旬の魚や野菜など、日本でとれたものに触れてみてはいかがでしょうか。

旬の里芋は所沢市の特産品でもあり、収穫量も埼玉県内では1位を誇ります! 園では6日(木)里芋と鶏肉の煮物として給食に出る予定です。









