

令和2年 11月 昼食献立表



社会福祉法人多摩養育園
光明高倉保育園

| 日付 | 10時おやつ | 献立 | 材 料 名 (◎は10時おやつ ○は午後おやつ) | | | 3時おやつ |
|-----|------------|--|---|---|--|-----------------------------|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | |
| 01日 | 牛乳 | 御飯、鶏肉のマーマレード焼き、キャベツのサラダ、キウイフルーツ、コーンスープ | 米、○クレープ皮、フレンチドレッシング(分離型)、片栗粉 | ◎牛乳、◎牛乳、鶏もも肉、◎ホイップクリーム | キウイフルーツ、キャベツ、たまねぎ、みかん缶、コーン缶、きゅうり、マーマレード、にんじん、カットわかめ | クレープ、牛乳 |
| 02月 | 牛乳 | きのご御飯、たらの甘辛揚げ、三色お浸し、りんご、みそ汁(さつま芋・ねぎ) | 米、○チヂミ粉、さつまいも、油、片栗粉、砂糖、○砂糖、○ごま油 | ◎牛乳、◎牛乳、たら、○豚ひき肉、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、ごま | りんご、ほうれんそう(冷凍)、根切りもやし、にんじん、◎にんじん、ねぎ、しめじ、えのきたけ、◎にら、◎コーン缶、干しいたけ | チヂミ、牛乳 |
| 03火 | ブチダノン | カレーライス、かぼちゃのサラダ、スティックチーズ、かぶのスープ | 米、じゃがいも、○砂糖、マヨネーズ、油 | ◎牛乳、◎卵、豚肉(肩ロース)、チーズ、◎バター、◎ブチダノン | かぼちゃ、たまねぎ、かぶ、にんじん、きゅうり、キャベツ、コーン缶、にんにく | 手作りプリン、麦茶 |
| 04水 | 牛乳、うの花揚げ | 食パン(ジャム付き)、コーンのオムレツ、オーロラサラダ、パイナップル、レタスのスープ | 食パン、◎米、マヨネーズ、○油 | ◎牛乳、◎卵、◎豚肉(肩ロース)、ハム、チーズ、バター | パイナップル、ブロッコリー、きゅうり、たまねぎ、レタス、にんじん、いちごジャム、コーン缶 | 肉巻きおにぎり、麦茶 |
| 05木 | 牛乳 | 御飯、ひき肉となすのみそ炒め、大根サラダ、バナナ、すまし汁(ほうれんそう) | ◎さつまいも、米、油、○砂糖、砂糖、フレンチドレッシング(分離型) | ◎牛乳、豚ひき肉、◎牛乳、かまぼこ、米みそ(淡色辛みそ)、◎卵、◎卵(黄)、◎無塩バター | バナナ、なす、だいこん、にんじん、ほうれんそう、きゅうり、ピーマン | スイートポテト、ジョア |
| 06金 | バナナ | 和風スパゲティ、お魚ナゲット、ブロッコリーのサラダ、みかん、オニオンスープ | スパゲティ、◎食パン、フレンチドレッシング(分離型)、オリーブ油、○砂糖 | ◎牛乳、チキンナゲット、鶏もも肉、◎卵 | みかん、◎バナナ、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、エリンギ、コーン缶、にんにく、焼きのり | フレンチトースト、牛乳、教育昆布 |
| 07土 | 牛乳 | 御飯、さけのちゃんちゃん焼き、きゅうりの昆布あえ、オレンジ、すまし汁(わかめ・大根) | 米、◎ホットケーキ粉、砂糖 | ◎牛乳、◎調製豆乳、さけ、◎牛乳、◎ベーコン、◎卵、◎無塩バター、◎粉チーズ、白みそ、バター | オレンジ、きゅうり、キャベツ、たまねぎ、だいこん、にんじん、しめじ、塩こんぶ、カットわかめ、レモン果汁 | ベーコンチーズマフィン、まめびよ |
| 08日 | 牛乳 | クロワッサン、はんぺんのチーズフライ、コールスローサラダ、グレープフルーツ、チキンスープ | クロワッサン、◎コーンフレーク、油、マヨネーズ、砂糖 | ◎牛乳、◎牛乳、チーズサンドはんぺん、鶏もも肉、◎バター | グレープフルーツ、キャベツ、かぶ、にんじん、きゅうり、かぶ・葉 | マシュマロコーンフレーク、牛乳 |
| 09月 | 牛乳 | 御飯、厚揚げのみそ炒め、大根と人参の甘酢あえ、バナナ、すまし汁(はんぺん・ねぎ) | 米、◎ホットケーキ粉、◎メープルシロップ、砂糖、ごま油、片栗粉 | ◎牛乳、◎牛乳、生揚げ、豚肉(肩ロース)、はんぺん、◎卵、◎バター、米みそ(淡色辛みそ) | バナナ、だいこん、にんじん、たまねぎ、ピーマン、葉ねぎ、干しいたけ、にんにく、しょうが | ホットケーキ、牛乳 |
| 10火 | ブチダノン | 黒糖ロール、かぼちゃグラタン、フレンチサラダ、キウイフルーツ、きのこスープ | 黒糖ロール、◎米、フレンチドレッシング(分離型)、パン粉、油 | 鶏もも肉(皮付き)、ツナ油漬缶、○しらす干し、とろけるチーズ、◎バター、◎かつお節、◎ブチダノン | キウイフルーツ、たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、ほうれんそう(冷凍)、にんじん、はくさい、しめじ、えのきたけ | しらすおかかごはん、麦茶 |
| 11水 | 牛乳、野菜スティック | 御飯、鶏のから揚げ、春雨ときゅうりのサラダ、りんご、みそ汁(たまねぎ・豆腐) | 米、◎小麦粉、○砂糖、はるさめ、片栗粉、◎コーンフレーク、油、砂糖、ごま油 | ◎牛乳、◎牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、◎バター、米みそ(淡色辛みそ)、◎卵、ごま | りんご、きゅうり、たまねぎ、◎きゅうり、コーン缶、にんじん、にんにく、しょうが | コーンフレーククッキー、牛乳 |
| 12木 | 牛乳 | みそラーメン、シュウマイ、海藻サラダ、パイナップル | ゆで中華めん、○フライドポテト、しゅうまいの皮、◎油、片栗粉、フレンチドレッシング(分離型)、ごま油、油、砂糖 | ◎牛乳、◎牛乳、豚ひき肉、豚肉(肩ロース)、ツナ油漬缶 | パイナップル、たまねぎ、きゅうり、にんじん、キャベツ、ねぎ、にら、海藻ミックス、しょうが | フライドポテト、牛乳 |
| 13金 | バナナ | 散らし寿司、赤魚の煮つけ、わかめの酢の物、みかん、すまし汁(麩・水菜) | 米、◎上新粉、○砂糖、砂糖、板こんにやく、三温糖、焼ふ | ◎牛乳、あかうお、しらす干し、かにかまぼこ、油揚げ、でんぶ | みかん、◎バナナ、きゅうり、にんじん、水菜、さやえんどう、ねぎ、焼きわかめ、かんぴょう(乾)、干しいたけ、カットわかめ | つるのこもち(乳児はお祝いまんじゅう)、牛乳、教育昆布 |
| 14土 | 牛乳 | 御飯、チンジャオロース、チンゲン菜の中華和え、グレープフルーツ、おくらスープ | 米、◎食パン、砂糖、油、ごま油、片栗粉 | ◎牛乳、◎調製豆乳、豚肉(肩ロース)、◎とろけるチーズ、◎ウインナー | グレープフルーツ、チンゲンサイ、にんじん、根切りもやし、ピーマン、たけのこ(ゆで)、◎たまねぎ、赤ピーマン、◎ピーマン、◎コーン缶、オクラ、コーン缶、カットわかめ、◎パセリ | ピザトースト、まめびよ |
| 15日 | 牛乳 | ふりかけ御飯、タンドリーカジキ、カリフラワーのサラダ、オレンジ、トマトスープ | 米、マヨネーズ、◎グラニュー糖 | ◎牛乳、◎牛乳、かじき、ヨーグルト(無糖)、◎卵 | オレンジ、ブロッコリー、トマト、カリフラワー、ミニトマト、たまねぎ、レタス、にんにく、しょうが | 手作り源氏パイ、牛乳 |
| 16月 | 牛乳 | きのご御飯、たらの甘辛揚げ、三色お浸し、りんご、みそ汁(さつま芋・ねぎ) | 米、さつまいも、○チヂミ粉、油、片栗粉、砂糖、○砂糖、○ごま油 | ◎牛乳、◎牛乳、たら、○豚ひき肉、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、ごま | りんご、ほうれんそう(冷凍)、根切りもやし、にんじん、◎にんじん、ねぎ、しめじ、えのきたけ、◎にら、◎コーン缶、干しいたけ | チヂミ、牛乳 |
| 17火 | ブチダノン | 御飯、ひき肉となすのみそ炒め、大根サラダ、バナナ、すまし汁(ほうれんそう) | 米、○砂糖、油、砂糖、フレンチドレッシング(分離型) | ◎牛乳、◎卵、豚ひき肉、◎バター、かまぼこ、米みそ(淡色辛みそ)、◎ブチダノン | バナナ、なす、だいこん、にんじん、ほうれんそう、きゅうり、ピーマン | 手作りプリン、麦茶 |
| 18水 | 牛乳、うの花揚げ | 食パン(ジャム付き)、コーンのオムレツ、オーロラサラダ、パイナップル、レタスのスープ | 食パン、◎米、マヨネーズ、○油 | ◎牛乳、◎卵、◎豚肉(肩ロース)、ハム、チーズ、バター | パイナップル、ブロッコリー、きゅうり、たまねぎ、レタス、にんじん、いちごジャム、コーン缶 | 肉巻きおにぎり、麦茶 |
| 19木 | 牛乳 | スパゲティ・バイキング(乳児は2種類・幼児は3種類)、お魚ナゲット、ブロッコリーのサラダ、みかん、オニオンスープ | スパゲティ、フレンチドレッシング(分離型)、オリーブ油、砂糖、◎ケーキ | ◎牛乳、◎牛乳、チキンナゲット、豚ひき肉、牛ひき肉、鶏もも肉 | みかん、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ホールトマト缶詰、コーン缶、ほうれんそう、エリンギ、にんにく | お誕生日ケーキ(純組はホットケーキ)、牛乳 |
| 20金 | バナナ | カレーライス、かぼちゃのサラダ、スティックチーズ、かぶのスープ | 米、じゃがいも、◎食パン、○砂糖、マヨネーズ、油 | ◎牛乳、豚肉(肩ロース)、チーズ、◎卵 | ◎バナナ、かぼちゃ、たまねぎ、かぶ、にんじん、きゅうり、キャベツ、コーン缶、にんにく | フレンチトースト、牛乳、教育昆布 |
| 21土 | 牛乳 | 御飯、さけのちゃんちゃん焼き、きゅうりの昆布あえ、オレンジ、すまし汁(わかめ・大根) | 米、◎ホットケーキ粉、砂糖 | ◎牛乳、◎牛乳、さけ、◎ベーコン、◎卵、◎無塩バター、◎粉チーズ、白みそ、バター | オレンジ、きゅうり、キャベツ、たまねぎ、だいこん、にんじん、しめじ、塩こんぶ、カットわかめ、レモン果汁 | ベーコンチーズマフィン、牛乳 |
| 22日 | 牛乳 | けんちんうどん、ちくわ磯辺揚げ、ほうれん草とえのきたけのお浸し、グレープフルーツ | ゆでうどん、◎さつまいも、さといも、油、小麦粉 | ◎牛乳、◎牛乳、ちくわ、鶏もも肉、◎スライスチーズ | グレープフルーツ、ほうれんそう、だいこん、にんじん、えのきたけ、ねぎ、あおのり | さつま芋のチーズはさみ焼き、牛乳 |
| 23月 | 牛乳 | 御飯、厚揚げのみそ炒め、大根と人参の甘酢あえ、バナナ、すまし汁(はんぺん・ねぎ) | 米、◎ホットケーキ粉、◎メープルシロップ、砂糖、ごま油、片栗粉 | ◎牛乳、◎牛乳、生揚げ、豚肉(肩ロース)、はんぺん、◎卵、◎バター、米みそ(淡色辛みそ) | バナナ、だいこん、にんじん、たまねぎ、ピーマン、葉ねぎ、干しいたけ、にんにく、しょうが | ホットケーキ、牛乳 |
| 24火 | ブチダノン | 御飯、鶏のから揚げ、春雨ときゅうりのサラダ、りんご、みそ汁(たまねぎ・豆腐) | 米、◎小麦粉、○砂糖、はるさめ、片栗粉、◎コーンフレーク、油、砂糖、ごま油 | ◎牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、◎バター、米みそ(淡色辛みそ)、◎卵、ごま、◎ブチダノン | りんご、きゅうり、たまねぎ、コーン缶、にんじん、にんにく、しょうが | コーンフレーククッキー、牛乳 |
| 25水 | 牛乳、野菜スティック | 黒糖ロール、かぼちゃグラタン、フレンチサラダ、キウイフルーツ、きのこスープ | 黒糖ロール、◎米、フレンチドレッシング(分離型)、パン粉、油 | ◎牛乳、鶏もも肉(皮付き)、ツナ油漬缶、○しらす干し、とろけるチーズ、◎バター、◎かつお節 | キウイフルーツ、たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、◎きゅうり、ほうれんそう(冷凍)、にんじん、はくさい、しめじ、えのきたけ | しらすおかかごはん、麦茶 |
| 26木 | 牛乳 | 五目ご飯、赤魚の煮つけ、わかめの酢の物、みかん、すまし汁(麩・水菜) | 米、糸こんにやく、三温糖、焼ふ、砂糖 | ◎牛乳、◎牛乳、あかうお、鶏もも肉、かにかまぼこ | みかん、きゅうり、にんじん、ごぼう、水菜、いんげん、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ | 原宿ドック(カスタード味)、牛乳 |
| 27金 | バナナ | みそラーメン、シュウマイ、海藻サラダ、パイナップル | ゆで中華めん、○フライドポテト、しゅうまいの皮、◎油、片栗粉、フレンチドレッシング(分離型)、ごま油、油、砂糖 | ◎牛乳、豚ひき肉、豚肉(肩ロース)、ツナ油漬缶 | ◎バナナ、パイナップル、たまねぎ、きゅうり、にんじん、キャベツ、ねぎ、にら、海藻ミックス、しょうが | フライドポテト、牛乳、教育昆布 |
| 28土 | 牛乳 | 御飯、チンジャオロース、チンゲン菜の中華和え、グレープフルーツ、おくらスープ | 米、◎食パン、砂糖、油、ごま油、片栗粉 | ◎牛乳、◎調製豆乳、豚肉(肩ロース)、◎とろけるチーズ、◎ウインナー | グレープフルーツ、チンゲンサイ、にんじん、根切りもやし、ピーマン、たけのこ(ゆで)、◎たまねぎ、赤ピーマン、◎ピーマン、◎コーン缶、オクラ、コーン缶、カットわかめ、◎パセリ | ピザトースト、まめびよ |
| 29日 | 牛乳 | 御飯、白身魚のピカタ、ひじきとキャベツのサラダ、バナナ、マカロニスープ | 米、◎ホットケーキ粉、◎油、マヨネーズ、小麦粉、油、マカロニ、◎グラニュー糖、○砂糖 | ◎牛乳、◎牛乳、メルルーサ、◎絹ごし豆腐、◎卵、卵、◎ベーコン | バナナ、たまねぎ、キャベツ、コーン缶、にんじん、ひじき | 豆腐の丸ドーナツ、牛乳 |
| 30月 | 牛乳 | ごま塩御飯、麩じゃが、白菜のりあえ、みかん、みそ汁(なめこ・みつば) | 米、じゃがいも、◎お好み焼き粉、しらす、焼ふ(車ふ)、砂糖、◎油、ごま油 | ◎牛乳、◎牛乳、米みそ(淡色辛みそ)、◎豚肉(肩ロース)、◎卵、油揚げ、◎さきいか、◎干しえび、◎かつお節 | みかん、はくさい、たまねぎ、なめこ、◎キャベツ、にんじん、グリーンピース(冷凍)、糸みつば、焼きのり、◎あおのり | お好み焼き、牛乳 |

☆ 一日あたりの平均給与量 ☆

| | | | | | | | | |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|-------|
| エネルギー | タンパク質 | 脂質 | カルシウム | 鉄 | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC |
| 3歳以上児 601kcal | 21.3g | 20.1g | 212mg | 2.1mg | 244μg | 0.34mg | 0.37mg | 44mg |
| 3歳未満児 498kcal | 19.4g | 17.9g | 241mg | 1.6mg | 218μg | 0.29mg | 0.39mg | 34mg |



11月になり、秋も一段と深まってきましたね。今月の食育目標は「バランス良く食べましょう」です。子どもの体には、成長のために色々な栄養素が必要です。ご飯を主食として肉や魚、野菜・果物、海藻・豆類を組み合わせ、バランスの良い食事を心がけましょう。太字に下線を引いてあるメニューがリクエストメニューです。

献立は仕入れの都合で変更することがあります。ご了承ください。