

※献立の横に原材料が義務付けされた7品目に大豆を加えた8品目を表示しています。
 (卵・小麦・えび・かに・そば・落花生・乳・大豆)
 ※同一製造ラインで特定原材料の使用があります。
 完全除去対応ではありません。

2021年



ようちえんメニュー

ちあきっす様
献立表

月					火					水					木					金				
1日  ひきにくつつみあげ 豚肉・豆腐・玉ねぎ 人参・コーン・グリーンピース ほうろくサラダ 春雨・ハム きゅうり・人参 れんこんきんぴら 蓮根・人参・ごま 卵・乳 小麦 大豆					2日  ミートボール 鶏肉・生姜 玉ねぎ あおなのソテー 青菜・玉ねぎ ベーコン さつまいもかんろに さつまいも・人参 卵・乳 小麦 大豆					3日  文化の日					4日  ほうぼうさいふう 豚肉・イカ・アサリ・エビ 白菜・玉ねぎ・人参・チンゲン菜 こまつなとしらすのいためもの 小松菜・人参 しらす もちっとずいきようざ キャベツ・にら・生姜・豚肉 鶏肉・ねぎ・にんにく・さつまいも パイナップルかん ごはん 米 えび 小麦 大豆					5日  えびグラタン えび・牛乳・チーズ マカロニ・パセリ やさいコンソメに じゃが芋・人参 玉ねぎ・キャベツ ウインナー 鶏肉・豚肉 じゃが芋 みかんかん わかめごはん 米・わかめ 卵・乳 小麦・大豆 えび 乳 小麦 大豆				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
8日  やきにくふう 豚肉 玉ねぎ・ニラ あおなのいためもの 青菜・人参 ごま スクラブルエッグ 卵・玉ねぎ カニカマ ようなしかん ごはん 米 小麦 大豆					9日  サケのしおやき 鮭・玉ねぎ きりぼしだいこんに 切干大根・人参 油揚げ ちくわのいそべあげ 竹輪・青のり 人参 チーズ こんぶごはん 米・ごま・木耳・昆布 卵・乳 小麦 大豆					10日  カレーコロッケ じゃが芋・玉ねぎ 人参・豚肉 インゲンソテー インゲン・コーン 玉ねぎ・人参 オムレツ たまご パイナップルかん かつおぶりがけごはん 米・大豆・卵・削り節・海苔 卵・乳 小麦 大豆					11日  こんさいハンバーグ 鶏肉・豚肉・牛肉・玉ねぎ 人参・蓮根・ごぼう・パスタ きのごソテー チンゲン菜・魚肉ソーセージ ひらたけ・椎茸・マッシュルーム ほしポテト じゃが芋・人参 みかんかん なめし 米・京菜・大根菜 卵・乳 小麦 大豆					12日  ハムカツ ハム・キャベツ なのはなのいためもの 菜の花・人参 かぼちゃバターに 南瓜・さつまいも揚げ ほうろくかん たまごぶりがけごはん 米・大豆・卵・削り節・海苔 えび・卵・乳 小麦・大豆				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
15日  チキンのきのごソース 鶏肉・椎茸・えのき・しめじ 玉ねぎ・生姜・インゲン こまつなのソテー 小松菜・玉ねぎ ベーコン あつやきたまご 卵・人参 おうとうかん わかめごはん 米・わかめ 乳 小麦 大豆					16日  エビカツ えび・すり身 キャベツ マカロニサラダ マカロニ・ピーマン パブリカ・ハム にんじんポリタン 人参・玉ねぎ ベーコン パイナップルかん ゆかりごはん 米・ゆかり 小麦 えび					17日  ポークシソジャー 豚肉・玉ねぎ・生姜 キャベツ チンゲンさいのちゅうかいため チンゲン菜・玉ねぎ・コーン きんぴらごぼう ごぼう 人参・ごま チーズ ごはん 米 小麦 大豆					18日  ヒレカツ 豚肉・キャベツ なのはなのたまごいため 菜の花・そぼろ卵 人参 ポテトサラダ じゃが芋・人参・玉ねぎ ほうろくかん たまごぶりがけごはん 米・大豆・卵・削り節・海苔 えび・卵・乳 小麦・大豆					19日  おやこに 鶏肉・玉ねぎ・卵 グリンピース あおなのごまいため 青菜・人参・ごま オニオンリングフライ 玉ねぎ さつまいも揚げ ようなしかん サゲごはん 米・鮭 乳・卵 小麦 大豆				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
22日  チキンナゲット 鶏肉・玉ねぎ グリンピース・人参・コーン ハムマリネ 玉ねぎ・ハム・人参 きゅうり だいがくいも さつまいも ごま パイナップルかん こんぶごはん 米・ごま・木耳・昆布 乳・卵 小麦 大豆					23日  勤労感謝の日					24日  とりのからあげ 鶏肉・キャベツ ベジタブルソテー 人参・コーン・玉ねぎ グリンピース かぼちゃに 南瓜 さつまいも揚げ ほうろくかん たまごぶりがけごはん 米・大豆・卵・削り節・海苔 えび・卵・乳 小麦・大豆					25日  ハンバーグマトソース 鶏肉・豚肉・人参 玉ねぎ・トマト ツナソテー ツナ・玉ねぎ チンゲン菜 ポテトフライ じゃが芋・人参 ようなしかん ごはん 米 乳 小麦 大豆					26日  メンチカツ 鶏肉・玉ねぎ キャベツ・人参 スパゲティサラダ パスタ・ピーマン パブリカ・ハム ひじきに ひじき・人参 刻み揚げ・椎茸 おうとうかん かつおぶりがけごはん 米・大豆・卵・削り節・海苔 卵・乳 小麦・大豆				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
29日  カニクリームコロッケ かにペースト キャベツ なのはなのソテー 菜の花・ツナ 玉ねぎ・人参 ジャーマンポテト じゃが芋・玉ねぎ ベーコン みかんかん ごはん 米 乳・卵 小麦 大豆					30日  サケのてりやき 鮭・パスタ キャベツとベーコンのソテー キャベツ・玉ねぎ ベーコン がんもに 豆乳がんも・ごま 人参 ほうろくかん こんぶごはん 米・ごま・木耳・昆布 乳・卵 小麦 大豆					〈紅葉とは…〉					11月は紅葉が見頃になります。 「紅葉（こうよう）」は秋になり寒暖差が激しくなることで 葉の色が赤や黄色に色づくことを言います。 紅葉を楽しむことを「紅葉狩り（もみじがり）」と言いますが、 この場合は「こうよう」ではなく「もみじ」と読みます...									
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分															



●お願い● メニューの内容やおかずの配置は都合により変更する場合があります。予めご了承ください。
 ※ ご飯は国産米を使用しております。