

給食献立 11月

[] はアレルギーに応じて使う食品です。

お手伝い

5 日 (火)	春雨井 米 豚挽肉 春雨 小松菜 赤みそ 缶 砂糖 醤油 酒 味醂 甘酢 キャベツ きゅうり みかん 酢 砂糖 塩 出汁	
6 日 (水) お 誕 生 日 会	ターメリックライス グラタン フレンチサラダ マンゴープリ ン 米 ピーマン 豚肉 マカロニ 白菜 きゅうり マンゴープリ ン ターメリック粉 玉葱 しめじ 人参 玉葱 の素 サラダ油 塩 スキムミルク 酢 油 砂糖 (オレンジゼリ ー) (豆乳) マスタード みかん缶 ガラスープの素 塩 粉チーズ パン粉 小麦粉 塩 胡椒 サラダ油	お誕生児の お家の方
12 日 (火)	カレーピラフ 米 豚挽肉 玉葱 人参 ピーマン パプリカ カレー粉 ターメリック粉 ケチャップ 塩 胡椒 クリーム煮 キャベツ じゃが芋 玉葱 人参 ベーコン しめじ いんげん 米粉 塩 胡椒 スキムミルク(豆乳) ガラスープの素	
13 日 (水)	おにぎり 酢豚 お浸し 米粉 豚肉 玉葱 人参 ピーマン パプリカ チンゲン菜 ふりかけ たけのこ 干し椎茸 にんにく 生姜 人参 花かつお 酢 油 片栗粉 ごま油 砂糖 出汁 醤油	
19 日 (火)	ハヤシライス 米 牛肉 玉葱 人参 しめじ ハヤシルウ(一) グリーンピース ケチャップ 油 蒸しキャベツ キャベツ ベーコン 塩 胡椒	
20 日 (水)	おにぎり 炒合菜 あんこ団子 米 ふりかけ 豚肉 ビーフン チンゲン菜 人参 白玉粉 砂糖 たけのこ きくらげ 白ねぎ 粒コーン 豆腐 ごま油 醤油 出汁 胡椒 砂糖 小豆あん	
26 日 (火)	人参ご飯 コーンチャウダー 胡麻和え 米 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 ほうれん草 人参 人参 コーン缶 ガラスープの素 胡麻 砂糖 醤油 油 塩 豆腐 米粉 グリーンピース 塩 胡椒 油	
27 日 (水)	ミートソーススパゲティー フレンチサラダ スパゲティー 合挽き肉 玉葱 人参 しめじ 白菜 人参 きゅうり 水煮トマト グリーンピース ケチャップ 玉ねぎ 酢 砂糖 ハヤシルウ(一) 塩 油 砂糖 にんにく 油 塩 マスタード	