



11月給食献立表



幼保連携型認定こども園 呉第一こども園

	1・15 (水)	2 (木)・20 (月)	4・18 (土)	6 (月)・29 (水)
1	すきやき風煮	ツナ入り厚焼き卵	チャンポンメン	キャベツバーグ
5	ポテトサラダ	ボイルキャベツ 豚汁	かぼちゃのグラッセ	レタス みそ汁
オ	ご飯 パイン缶	ご飯 りんご	バナナ	ご飯 みかん
	ミルク 菓子/ヨーグルト	ミルク 菓子	ミルク 菓子	ミルク 菓子
	7・21 (火)	8・22 (水)	9 (木)	10・24 (金)
1	ジャーマンオムレツ	洋風がんもどき	クリームシチュー	魚の焼き漬け ボイルキャ
5	トマト 生酢	レタス かぼちゃの煮付	ツナサラダ	ベツ 里芋の煮付
オ	ご飯 りんご/バナナ	ご飯 パイン缶	ご飯 ゴールドキウイ	ご飯 柿
	スイートポテト/ミルク菓子	ミルク 菓子	ミルク 菓子	ミルク 菓子
	16 (木) お誕生会	11・25 (土)	13・27 (月)	14・28 (火)
1	煮込みハンバーグ	親子煮	かき揚げ	魚のホイル蒸し
5	レタス トマト	スパゲティソテー	ボイルキャベツ	トマト 麻婆もやし
オ	マカロニサラダ	ご飯 バナナ	みそ汁	ご飯
	赤飯 みかん りんご		ご飯 みかん/バナナ	ゴールドキウイ/りんご
	ミルク 菓子	ミルク 菓子	ミルク菓子/クリームサンド	ミルク 菓子
	17 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ●園児達の発育成長の促進と生活習慣病予防に配慮して、食材の味を生かした減塩・昆布・煮干・鰹節等による味付け調整をしています ●デザートは、旬の時期や鮮度等により調整します。 ●未満児は9:30と15:00、幼児は15:00におやつを食べます。 		
1	レモンチキン 人参の甘煮			
5	小松菜のごま和え		<ul style="list-style-type: none"> ●おやつには塩分・糖分の少ない菓子、骨ごと食べる小魚、ヨーグルト、乳酸飲料、手作りおやつ等、夏季には適時、冷菓を取り入れています。 	
オ	ご飯 柿			
	ミルク 菓子			
	30 (木)			
1	牛肉ときのこのカレー			
5	ツナサラダ			
オ	ご飯 ゴールドキウイ			
	ヤクルト 菓子			