

# 予 定 献 立 表

2019年11月分

白鳥保育園

月	火	水	木	金	土	
<p><b>11月24日は「和食の日」</b></p> <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるようお願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さずに、だし汁や発酵食品のうま味を使うことを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋げていきましょう。</p>					<p><b>1</b> ご飯 八宝菜 かぼちゃサラダ プーチマト</p> <p><small>【赤】豚肉、EM牛乳 【黄】胚芽米、三温糖、じゃが芋、食パン 【緑】はくさい、にんじん、たまねぎ、しいたけ、たけのこ、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマト、いちご、ジャム</small></p> <p style="text-align: right;">EM酪農牛乳 ジャムパン</p>	<p><b>2</b> ご飯 みそ汁(えのきわかめ) チキン照り焼き 野菜炒め(キャベツ、アスパラ) オレンジ</p> <p><small>【赤】鶏もも、豚肉、EM牛乳、きな粉 【黄】胚芽米、もち米、三温糖 【緑】えのき、わかめ、根深ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、キャベツ、アスパラガス、りょうとうもやし、オレンジ</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 きなこおはぎ</p>
<p><b>4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>振替休日</b></p> 	<p><b>5</b> あわご飯 みそ汁(しめじ、大根) すきやき風煮 きゅうりの梅和え 青切りみかん</p> <p><small>【赤】牛かたろース、沖繩豆腐、豚肉 【黄】胚芽米、こんにゃく、ミルミル 【緑】しめじ、大根、ネギ、にんじん、はくさい、きゅうり、梅干し、温州みかん、しいたけ、からしな</small></p> <p style="text-align: right;">ミルミル ポロポロジュシー</p>	<p><b>6</b> ご飯 みそ汁(ジャガイモ、からし菜) 鯖の塩焼き 野菜炒め(ブロッコリー) りんご</p> <p><small>【赤】さば、豚ひき肉、EM牛乳、鶏卵、牛乳、チーズ 【黄】胚芽米、じゃが芋、砂糖 【緑】からし菜、にんじん、りょうとうもやし、ブロッコリー、りんご、ほうれんそう</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 チーズ蒸しパン</p>	<p><b>7</b> 芋ご飯 すまし汁(シジミ、みつば) 鶏のから揚げ 小松菜のおかか和え バナナ</p> <p><small>【赤】鶏もも、EM牛乳、鶏卵、牛乳 【黄】胚芽米、さつまいも、バター、三温糖、オートミール 【緑】しめじ、えのき、ミツバ、こまつな、にんじん、干しぶどう</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 オートミールクッキー</p>	<p><b>8</b> ロールパン クリームシチュー(鮭) トマトサラダ(きゅうり)</p> <p><small>【赤】しらす、さけ、クリーム、牛乳、みどり調整豆乳 【黄】ロールパン、じゃが芋、バター、三温糖、オリブ油、胚芽米、ごま 【緑】たまねぎ、にんじん、セロリ、ブロッコリー、トマト、きゅうり、わかめ、塩昆布</small></p> <p style="text-align: right;">みどり調整豆乳 塩昆布おにぎり</p>	<p><b>9</b> おゆうぎ会</p> 	
<p><b>11</b> ご飯 みそ汁(サツマイモ) しそ入り卵焼き パパイヤイリチー ブルー</p> <p><small>【赤】鶏卵、豚肉、EM牛乳、豆乳、きな粉 【黄】胚芽米、さつまいも、アスパラ、砂糖 【緑】ネギ、しそ、パパイヤ、にんじん、コープブルー</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 豆乳のくずもち</p>	<p><b>12</b> ご飯 すまし汁(冬瓜、わかめ、ねぎ) 鮭のちゃんちゃん焼き かぼちゃ含め煮 りんご</p> <p><small>【赤】しらす、さけ、EM牛乳、豆腐、きな粉 【黄】胚芽米、三温糖、砂糖 【緑】とうがんとろ、わかめ、ねぎ、キャベツ、しめじ、かぼちゃ、りんご</small></p> <p style="text-align: right;">EM酪農牛乳 もちもちドーナツ</p>	<p><b>13</b> スパゲティミートソース(なす) アーサ汁 コールスローサラダ バナナ</p> <p><small>【赤】豚ひき肉、豚レバー、チーズ、豆腐、豚肉 【黄】スパゲティ麺、バター、三温糖、胚芽米 【緑】にんじん、たまねぎ、ナス、しいたけ、あおさ、キャベツ、バナナ、昆布、ネギ</small></p> <p style="text-align: right;">麦茶 クファジュシーおにぎり</p>	<p><b>14</b> ご飯 みそ汁(山東菜、しめじ) 魚ハンバーグ れんごんのゴママヨサラダ 柿</p> <p><small>【赤】キングクリップ、鶏ひき肉、EM牛乳 【黄】胚芽米、ごま、三温糖、強力粉、黒砂糖、ごま 【緑】さんとうさい、しめじ、たまねぎ、れんこん、にんじん、さやいんげん、かき、干しぶどう</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 黒糖カステラ</p>	<p><b>15</b> 麦ご飯 ポーカカレー 大根とわかめの和え物 チーズで鉄</p> <p><small>【赤】豚肉、鶏レバー、まぐろ、缶詰、EM牛乳 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋 【緑】たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、大根、わかめ、なし</small></p> <p style="text-align: right;">EM酪農牛乳 黒棒 梨</p>	<p><b>16</b> 野菜そば 煮豆 青切りみかん</p> <p><small>【赤】豚かた、かぼちゃ、大豆、EM牛乳、豚ひき肉 【黄】沖繩そば、砂糖、胚芽米、三温糖 【緑】にんじん、キャベツ、りょうとうもやし、真昆布、温州みかん</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 味噌おにぎり</p>	
<p><b>18</b> ご飯 みそ汁(わかめ、麩) チキンのケチャップ煮 野菜炒め(もやし、ピーマン) オレンジ</p> <p><small>【赤】鶏手羽、豚肉、しらす、チーズ 【黄】胚芽米、ふ 【緑】わかめ、ねぎ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、りょうとうもやし、ピーマン、オレンジ、えだまめ</small></p> <p style="text-align: right;">麦茶 ゆかりおにぎり(しらす) チーズでカリシウム</p>	<p><b>19</b> ご飯 すまし汁(白菜、しめじ) 食育 鮭のごま味噌焼き の ケーパイヤリチー 日 バイン缶</p> <p><small>【赤】しらす、さけ、豚肉、かまぼこ、EM牛乳、鶏卵 【黄】胚芽米、ごま、砂糖、ごま油、こんにゃく、三温糖、黒砂糖 【緑】はくさい、しめじ、昆布、しいたけ、にんじん、バイン、アップル、缶</small></p> <p style="text-align: right;">EM酪農牛乳 そべポーポー</p>	<p><b>20</b> あわご飯 誕生 誕 みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ、ねぎ) レバーのカレー揚げ 小松菜とコーンのゴマ和え 梨</p> <p><small>【赤】油揚げ、豚レバー、鶏卵、EM牛乳 【黄】胚芽米、ごま、砂糖、ケーキ 【緑】かぼちゃ、たまねぎ、ネギ、にんにく、こまつな、コーン、なし</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 誕生会ケーキ</p>	<p><b>21</b> お弁当会</p>  <p style="text-align: right;">ジョア(ブレン) 焼きうどん(おやつ)</p>	<p><b>22</b> 麦ごはん ボルシチ 切り干し大根サラダ プーチマト</p> <p><small>【赤】牛ひき肉、豚レバー、クリーム、まぐろ、缶詰、EM牛乳 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋、バター、ごま、三温糖、紫いもチップ 【緑】にんじん、たまねぎ、しめじ、さやいんげん、切り干し大根、きゅうり、トマト、バナナ</small></p> <p style="text-align: right;">EM酪農牛乳 いもつぶら</p>	<p><b>23</b> 勤労感謝の日</p> 	
<p><b>25</b> 納豆ごはん みそ汁(冬瓜、山東菜) からし菜チャンプルー 青切りみかん</p> <p><small>【赤】納豆、沖繩豆腐、まぐろ、缶詰、EM牛乳 【黄】胚芽米、食パン、バター、砂糖 【緑】とうがんとろ、さんとうさい、からし菜、にんじん、温州みかん</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 シナモントースト</p>	<p><b>26</b> ご飯 すまし汁(かぶ、わかめ) ちくわのチーズフライ 野菜炒め(もやし、ひじき) りんご</p> <p><small>【赤】竹輪、豚肉、しらす、油揚げ 【黄】胚芽米、食パン、バター、砂糖 【緑】かぶ、わかめ、かいわれ大根、にんじん、キャベツ、りょうとうもやし、ひじき、りんご</small></p> <p style="text-align: right;">麦茶 いなり寿司 小魚つくだ煮</p>	<p><b>27</b> きのご飯 みそ汁(キャベツ、大根) 豆腐ハンバーグ きゅうりとみかんの和え物</p> <p><small>【赤】油揚げ、大豆、鶏もも、沖繩豆腐、ツナ缶、EM牛乳 【黄】胚芽米、砂糖 【緑】しめじ、えのき、赤ピーマン、しいたけ、ひじき、ネギ、キャベツ、大根、にんじん、きゅうり、みかん、コー</small></p> <p style="text-align: right;">パンダ牛乳 ひらやちー</p>	<p><b>28</b> ご飯 なめこ汁(ネギ) さばのおろし煮 野菜炒め(キャベツ、インゲン) 梨</p> <p><small>【赤】豆腐、さば、豚肉 【黄】胚芽米、三温糖、おし麦、黒砂糖、白玉粉 【緑】なめこ、ネギ、しょうが、大根、にんじん、キャベツ、さやいんげん、りょうとうもやし、なし</small></p> <p style="text-align: right;">ぜんざい チーズで鉄</p>	<p><b>29</b> 麦ごはん 大豆と鶏肉のカレー ブロッコリーのおかかチーズ和え ソファール元気ヨーグルト</p> <p><small>【赤】鶏肉、大豆、チーズ、EM牛乳 【黄】胚芽米、おし麦、さつまいも、黒砂糖 【緑】たまねぎ、ピーマン、セロリ、にんじん、トマト、にんにく、しょうが、ブロッコリー</small></p> <p style="text-align: right;">EM酪農牛乳 蒸し芋</p>	<p><b>30</b> ご飯 かきたま汁(レタス) なすの挽き肉炒め なます バナナ</p> <p><small>【赤】鶏卵、豚ひき肉、豆乳(ココア)、ツナ缶 【黄】胚芽米、砂糖 【緑】レタス、ナス、にんじん、たまねぎ、大根、バナナ、味噌、ゆかり</small></p> <p style="text-align: right;">豆乳(ココア味) ツナマヨおにぎり</p>	

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

◀アレルギー食品表示を規定されている食品▶

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生

# 予 定 献 立 表

白鳥保育園

2019年11月分

7-8カ月

月	火	水	木	金	土	
<p><b>11月24日は「和食の日」</b></p> <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるようお願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さず、だし汁や発酵食品のうま味を使うことを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋げていきましょう。</p>					<p>1 全がゆ(トマト) 豆腐と白菜のトロトロ</p> <p>【赤】豆腐、ヨーグルト、調製粉乳 【黄】全かゆ、食パン 【緑】トマト、はくさい、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ</p> <p style="text-align: center;">かぼちゃポターージュ パンがゆ</p>	<p>2 全がゆ かちゅーゆー 魚と野菜の煮物 オレンジ</p> <p>【赤】キングクリップ、きな粉 【黄】全かゆ 【緑】にんじん、キャベツ、オレンジ</p> <p style="text-align: center;">きなこがゆ</p>
<p>4 振替休日</p> <p style="text-align: center;">  </p>	<p>5 全がゆ みそ汁(大根) 豆腐と野菜の煮物 みかん</p> <p>【赤】沖縄豆腐 【黄】全かゆ、胚芽米 【緑】大根、にんじん、はくさい、温州みかん</p> <p style="text-align: center;">ポロボロジュシー</p>	<p>6 全がゆ みそ汁(ジャガイモ) 魚と野菜煮 りんご</p> <p>【赤】キングクリップ、しらす、チーズ 【黄】全かゆ、じゃが芋、胚芽米 【緑】にんじん、ブロッコリー、ほうれんそう、りんご</p> <p style="text-align: center;">リゾット(ほうれん草・チーズ)</p>	<p>7 全がゆ かちゅーゆー 鶏ひき肉と野菜の煮物 バナナ</p> <p>【赤】鶏ひき肉 【黄】全かゆ、さつまい 【緑】こまつな、にんじん、なし、たまねぎ</p> <p style="text-align: center;">ふかし芋(マッシュ) 野菜スープ</p>	<p>8 全がゆ(トマト) 鮭と野菜のミルク煮</p> <p>【赤】しらす、調製粉乳 【黄】全かゆ、じゃが芋、そうめん 【緑】トマト、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー</p> <p style="text-align: center;">そうめん汁(納豆)</p>	<p>9 おゆうぎ会</p> <p style="text-align: center;">  </p>	
<p>11 全がゆ みそ汁(サツマイモ) 人参の豆腐あえ</p> <p>【赤】豆腐、キングクリップ 【黄】全かゆ、さつまい、胚芽米 【緑】にんじん</p> <p style="text-align: center;">おじや(白身魚)</p>	<p>12 全がゆ すまし汁(冬瓜) 鮭の野菜煮 かぼちゃ含め煮 りんご</p> <p>【赤】しらす、豆腐 【黄】全かゆ、そうめん 【緑】とうがん、たまねぎ、キャベツ、かぼちゃ、りんご</p> <p style="text-align: center;">そうめん汁(豆腐)</p>	<p>13 煮込みスパゲティ すまし汁 バナナ</p> <p>【赤】若鶏、ささ身、豆腐、キングクリップ 【黄】スパゲティ麺、バター、胚芽米 【緑】にんじん、たまねぎ、ナス、バナナ</p> <p style="text-align: center;">ポロボロジュシー(魚)</p>	<p>14 全がゆ かちゅーゆー 魚と野菜の煮物 柿</p> <p>【赤】キングクリップ、鶏ひき肉 【黄】全かゆ、胚芽米 【緑】さんとうさい、たまねぎ、にんじん、さやいんげん、かき</p> <p style="text-align: center;">リゾット(鶏ミンチ)</p>	<p>15 全がゆ ササミと野菜のミルク煮 梨</p> <p>【赤】鶏ささ身、鶏ハー、調製粉乳 【黄】全かゆ、じゃが芋、バター、コーンフレーク 【緑】たまねぎ、にんじん、キャベツ、なし</p> <p style="text-align: center;">コーンフレーク粥</p>	<p>16 煮込み野菜そば ブツウルー みかん</p> <p>【赤】キングクリップ、鶏ひき肉 【黄】沖縄そば、胚芽米 【緑】にんじん、キャベツ、温州みかん</p> <p style="text-align: center;">おじや(鶏ミンチ)</p>	
<p>18 全がゆ みそ汁(麩) 鶏ささみの煮込み オレンジ</p> <p>【赤】鶏ささ身、しらす 【黄】全かゆ、ふ、胚芽米 【緑】キャベツ、たまねぎ、にんじん、えだまめ、オレンジ</p> <p style="text-align: center;">しらすがゆ(枝豆)</p>	<p>19 全がゆ 食 かちゅーゆー 育 鮭と野菜の煮つけ の日</p> <p>【赤】べにざけ、調製粉乳 【黄】全かゆ、オートミール 【緑】はくさい、にんじん、バナナ</p> <p style="text-align: center;">オートミール粥(バナナ)</p>	<p>20 全がゆ 誕生 全がゆ 会 みそ汁(かぼちゃ) 生 魚とコーンの野菜煮 会</p> <p>【赤】キングクリップ、ヨーグルト、調製粉乳 【黄】全かゆ、食パン 【緑】かぼちゃ、こまつな、たまねぎ、コーン</p> <p style="text-align: center;">かぼちゃポターージュ パンがゆ</p>	<p>21 お弁当会</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center;">煮込みうどん(ブツウルー)</p>	<p>22 全がゆ 魚と野菜の煮込み バナナ</p> <p>【赤】キングクリップ、しらす、チーズ 【黄】全かゆ、じゃが芋、バター、胚芽米 【緑】たまねぎ、にんじん、トマト、バナナ</p> <p style="text-align: center;">リゾット(トマト・チーズ)</p>	<p>23 勤労感謝の日</p> <p style="text-align: center;">  </p>	
<p>25 全がゆ 豆腐のすり流し汁 冬瓜の煮物</p> <p>【赤】豆腐、若鶏、ささ身、調製粉乳 【黄】全かゆ、食パン 【緑】にんじん、とうがん</p> <p style="text-align: center;">パンがゆ(ささみ)</p>	<p>26 全がゆ すまし汁(かぶ) 魚の野菜あんかけ りんご</p> <p>【赤】キングクリップ、しらす 【黄】全かゆ、胚芽米 【緑】かぶ、キャベツ、にんじん、りんご</p> <p style="text-align: center;">しらすがゆ</p>	<p>27 全がゆ みそ汁(キャベツ) 煮やっこ 紅白煮</p> <p>【赤】豆腐、しらす 【黄】全かゆ、胚芽米 【緑】キャベツ、大根、にんじん</p> <p style="text-align: center;">おじや(しらす)</p>	<p>28 全がゆ かちゅーゆー 魚のおろし煮 梨</p> <p>【赤】キングクリップ、鶏卵 【黄】全かゆ、そうめん 【緑】大根、にんじん、キャベツ、なし</p> <p style="text-align: center;">そうめん汁</p>	<p>29 全がゆ 鶏ささみの蒸し煮</p> <p>【赤】鶏ささ身、チーズ、ヨーグルト、きな粉 【黄】全かゆ、さつまい 【緑】トマト、たまねぎ、ブロッコリー</p> <p style="text-align: center;">さつまいのヨーグルト添え</p>	<p>30 全がゆ かちゅーゆー 魚と野菜の煮物 バナナ</p> <p>【赤】キングクリップ、鶏ひき肉 【黄】全かゆ、胚芽米 【緑】にんじん、ナス、たまねぎ、バナナ</p> <p style="text-align: center;">おじや(鶏ミンチ)</p>	

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生

《はちみつ・黒糖は乳児ポツリヌス症をおこしやすいので1歳までは与えないようにしましょう》

# 予 定 献 立 表

白鳥保育園

2019年11月分

9-11カ月

月	火	水	木	金	土
<p><b>11月24日は「和食の日」</b></p> <p>和食の文化について認識を深め、大切さを再認識する日となるようお願いを込めて制定されました。米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成を持つ和食の文化は、ユネスコ無形文化財に登録されました。日本は、豊かな自然に恵まれた旬の食材があります。できるだけ自然を壊さずに、だし汁や発酵食品のうま味を使うことを目指します。日本特有の素晴らしい食文化を繋げていきましょう。</p> <div style="text-align: center;">  <p><b>和食</b></p> </div>					
4	5	6	7	8	9
<p><b>振替休日</b></p> 	<p>軟飯(あわ) みそ汁(しめじ,大根) すきやき風煮 みかん</p> <p><small>【赤】牛・かたろース,沖繩豆腐,豚肉 【黄】胚芽米 【緑】しめじ,大根,ネギ,にんじん,はくさい,からし菜,温州みかん</small></p> <p style="text-align: center;">ポロポロジュシー</p>	<p>軟飯 みそ汁(ジャガイモ,からし菜) 鯖ほぐし 野菜炒め煮(ブロッコリー) りんご</p> <p><small>【赤】さば,豚ひき肉,しらす,チーズ 【黄】胚芽米,じゃが芋 【緑】からし菜,にんじん,りよくとうもやし,ブロッコリー,ほうれんそう,りんご</small></p> <p style="text-align: center;">リゾット(ほうれん草・チーズ)</p>	<p>軟飯 かちゆーゆー 鶏ひき肉と野菜の炒め煮 バナナ</p> <p><small>【赤】鶏ひき肉,鶏卵 【黄】胚芽米,さつま芋 【緑】こまつな,にんじん,しめじ,なし</small></p> <p style="text-align: center;">ふかし芋 野菜スープ</p>	<p>1 軟飯 八宝菜 つけ合わせ野菜</p> <p><small>【赤】豚肉,ヨーグルト 【黄】胚芽米,三温糖,食パン,バター 【緑】はくさい,にんじん,たまねぎ,ピーマン,きゅうり,トマト,かぼちゃ</small></p> <p style="text-align: center;">かぼちゃポタージュ トースト</p>	<p>2 軟飯 みそ汁(えのき,わかめ) 魚と野菜の煮込み オレンジ</p> <p><small>【赤】キングクリップ,きな粉 【黄】胚芽米,三温糖 【緑】えのき,わかめ,ネギ,キャベツ,にんじん,りよくとうもやし,アスパラガス,オレンジ</small></p> <p style="text-align: center;">きなこおはぎ</p>
11	12	13	14	15	16
<p>軟飯 みそ汁(サツマイモ) スクランブルエッグ 人参イリチー</p> <p><small>【赤】鶏卵,豚肉,キングクリップ 【黄】胚芽米,さつま芋 【緑】ネギ,にんじん,こ</small></p> <p style="text-align: center;">おじや(白身魚)</p>	<p>軟飯 すまし汁(冬瓜,わかめ,ねぎ) 鮭のちゃんちゃん焼き かぼちゃ含め煮 りんご</p> <p><small>【赤】しらす,豆腐 【黄】胚芽米,三温糖,そうめん 【緑】とうがんとん,わかめ,ネギ,たまねぎ,キャベツ,しめじ,かぼちゃ,りんご</small></p> <p style="text-align: center;">そうめん汁(豆腐)</p>	<p>スパゲティーマイトソース(なす) アーサ汁 人参スティック バナナ</p> <p><small>【赤】豚ひき肉,豚レバー,チーズ,豆腐,豚肉 【黄】スパゲティ麺,バター,胚芽米 【緑】にんじん,たまねぎ,ナス,あおさ,バナナ,昆布,ネギ</small></p> <p style="text-align: center;">クファージュシー(軟)</p>	<p>軟飯 みそ汁(山東菜,しめじ) 魚ハンバーグ 人参シリシリ 柿</p> <p><small>【赤】キングクリップ,鶏ひき肉 【黄】胚芽米 【緑】さんとうさい,しめじ,たまねぎ,にんじん,さやいんげん,かき</small></p> <p style="text-align: center;">リゾット(鶏ミンチ)</p>	<p>軟飯(麦) ササミと野菜のミルク煮 だいこんスティック 梨</p> <p><small>【赤】鶏ささ身,鶏レバー,調製粉乳 【黄】胚芽米,おし麦,じゃが芋,バター,コーンフレーク 【緑】たまねぎ,にんじん,キャベツ,大根,なし</small></p> <p style="text-align: center;">コーンフレーク粥</p>	<p>煮込み野菜そば 煮豆 みかん</p> <p><small>【赤】豚・かた,大豆,鶏ひき肉 【黄】沖繩そば,砂糖,胚芽米 【緑】にんじん,キャベツ,りよくとうもやし,温州みかん</small></p> <p style="text-align: center;">おじや(鶏ミンチ)</p>
18	19	20	21	22	23
<p>軟飯 みそ汁(わかめ,麩) 鶏ささみの煮込み オレンジ</p> <p><small>【赤】鶏ささ身,しらす 【黄】胚芽米,ふ,三温糖 【緑】わかめ,ネギ,キャベツ,たまねぎ,にんじん,えだまめ,オレンジ</small></p> <p style="text-align: center;">おにぎり(しらす,枝豆) オレンジ(煮)</p>	<p>軟飯 すまし汁(白菜,しめじ) 食育 鮭の煮付 の 人参シリシリ 日</p> <p><small>【赤】べにざけ,しらす,調製粉乳 【黄】胚芽米,オートミール 【緑】かぶ,わかめ,にんじん,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">オートミールとバナナのお焼き</p>	<p>軟飯(あわ) 誕 誕 生 生 会 会 小松菜とコーンのゴマ和え</p> <p><small>【赤】キングクリップ,ヨーグルト 【黄】胚芽米,バター,ごま,砂糖,食パン 【緑】かぼちゃ,生,たまねぎ,ネギ,こまつな,コーン</small></p> <p style="text-align: center;">かぼちゃポタージュ トースト(スティック)</p>	<p>お弁当会</p>  <p style="text-align: center;">焼きうどん</p>	<p>軟飯(麦) ボルシチ スティックキュウリ バナナ</p> <p><small>【赤】牛・ひき肉,豚レバー,まぐろ缶詰,チーズ 【黄】胚芽米,おし麦,じゃが芋,バター 【緑】にんじん,たまねぎ,さやいんげん,きゅうり,トマト,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">リゾット(トマト・チーズ)</p>	<p><b>勤労感謝の日</b></p> 
25	26	27	28	29	30
<p>軟飯(納豆) みそ汁(冬瓜,山東菜) からし菜チャンプルー</p> <p><small>【赤】沖繩豆腐,まぐろ缶詰,若鶏,ささ身,脱脂粉乳 【黄】胚芽米,食パン,バター 【緑】とうがんとん,さんとうさい,からし菜,にんじん</small></p> <p style="text-align: center;">トースト(スティック) ささみとミルクのトロトロ</p>	<p>軟飯 すまし汁(かぶ,わかめ) 魚の煮付 野菜炒め煮(もやしひじき) りんご</p> <p><small>【赤】キングクリップ,しらす 【黄】胚芽米 【緑】かぶ,わかめ,にんじん,キャベツ,りよくとうもやし,ひじき,りんご</small></p> <p style="text-align: center;">おにぎり(しらす)</p>	<p>軟飯 みそ汁(キャベツ,大根) 豆腐ハンバーグ きゅうりとみかんの和え物</p> <p><small>【赤】沖繩豆腐,ワサビ,しらす 【黄】胚芽米,砂糖 【緑】キャベツ,大根,にんじん,きゅうり,みかん</small></p> <p style="text-align: center;">おじや(しらす)</p>	<p>軟飯 みそ汁(豆腐) さばのおろし煮 野菜炒め(キャベツ,インゲン) 梨</p> <p><small>【赤】豆腐,さば,鶏卵 【黄】胚芽米,三温糖,そうめん 【緑】ネギ,大根,にんじん,キャベツ,さやいんげん,りよくとうもやし,なし</small></p> <p style="text-align: center;">そうめん汁(卵)</p>	<p>軟飯(麦) 大豆と鶏肉のトマト煮 ブロッコリーのおかかチーズ和え</p> <p><small>【赤】鶏肉,大豆,チーズ,ヨーグルト,きな粉 【黄】胚芽米,おし麦,三温糖,さつま芋 【緑】たまねぎ,ピーマン,セロリー,にんじん,トマト,ブロッコリー</small></p> <p style="text-align: center;">さつま芋のヨーグルト添え</p>	<p>軟飯 かきたま汁(レタス) なすの挽き肉炒め煮 バナナ</p> <p><small>【赤】鶏卵,豚ひき肉,鶏ひき肉 【黄】胚芽米,三温糖 【緑】レタス,ナス,にんじん,たまねぎ,バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">おじや(鶏ミンチ)</p>

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生

《はちみつ・黒糖は乳児ポツリヌス症をおこしやすいので1歳までは与えないようにしましょう》