

2024年度

11月 給食献立

朝霞ゆりかご保育園
よつばゆりかご保育園

日	曜	昼食	おやつ	赤: 血や肉になる	黄: 熱や力となる	緑: 調子をととのえる
1 ・ 29	金	ご飯 豚肉のみそ炒め 中華風サラダ ワカメスープ	大学かぼちゃ風 牛乳	ぶたかた・甘みそ・鶏むね・ 普通牛乳	精白米・三温糖・米ぬか油・ いりごま・ごま油	キャベツ・たまねぎ・にんじん・ きゅうり・カットわかめ・長ねぎ・ くりかぼちゃ
2 ・ 16	土	ご飯 ハンバーグ 温野菜 コンソメスープ	デザート せんべい	豚ひき肉	精白米・いりごま・カスター ドブディング・しょうゆせん べい	プロッコリー・にんじん・たまね ぎ・カットわかめ
5 ・ 19	火	ガパオライス風 かぼちゃソテー ¹ 切干大根コンソメスープ	コーンいり蒸しパン 牛乳	鶏ひき肉・鶏むね・調整豆 乳・普通牛乳	精白米・米ぬか油・薄力粉・ 三温糖	青ピーマン・赤ピーマン・たまね ぎ・にんにく・かぼちゃ・切干だ いこん・冷凍コーン・コーン缶詰ク リーム
6 ・ 20	水	ご飯 カレイの照焼き きんぴら 豆腐となめこの味噌汁	ピザ 牛乳	まがれい・さつま揚げ・木綿 豆腐・甘みそ・ロースハム・ エメンタールチーズ・普通牛 乳	精白米・いりごま・三温糖・ 米ぬか油・薄力粉・強力粉	ごぼう・にんじん・なめこ・長ね ぎ・たまねぎ・冷凍コーン・トマト ケチャップ
7 ・ 21	木	食パン 鶏のマーマレード焼き シルバーサラダ コンソメスープ	おかかおむすび	若鶏もも・ロースハム・脱脂 粉乳・普通牛乳・かつお節	食パン・はるさめ・マヨネー ズ・米粉・有塩バター・精白 米	マーマレード・きゅうり・にんじ ん・冷凍コーン・コーン缶詰クリー ム
8 ・ 22	金	ご飯 ゴマ塩 筑前煮 白菜と揚げの味噌汁	さつま芋ケーキ 牛乳	鶏もも・油揚げ・甘みそ・普 通牛乳	精白米・冷凍さといも・三温 糖・米ぬか油・薄力粉・さつ まいも・有塩バター・ゴマ塩	にんじん・だいこん・れんこん・生 しいたけ・ごぼう・さやいんげん・ はくさい・長ねぎ
9 ・ 土	土	ご飯 焼壳 温野菜 中華スープ	デザート せんべい	豚ひき肉	精白米・ごま油・米ぬか油・ いりごま・カスタードブディ ング・しょうゆせんべい	プロッコリー・たまねぎ・カットわ かめ・切干したいこん
11 ・ 25	月	焼き鶏丼 キャベツのゆかり和え 里いもと大根の味噌汁	シュガーバターサンド 牛乳	鶏もも・削り節・甘みそ・普 通牛乳	ご飯・三温糖・米ぬか油・い りごま・冷凍さといも・食パン・有塩バター	長ねぎ・キャベツ・きゅうり・だい こん
12 ・ 26	火	チキンライス 鶏唐揚げ プロッコリー キャベツのスープ	【12日】 手作りパン 牛乳 【26日】 ブルーツミルクプリン クラッカー	鶏もも・普通牛乳 	精白米・米ぬか油・強力粉・ 有塩バター・三温糖・ゾー ダークラッカー	たまねぎ・トマトケチャップ・トマ トピューレ・にんにく・プロッコ リー・さやいんげん・にんじん・ キャベツ・ゆでカリフラワー・パイ ンアップル缶詰・みかん缶詰
13 ・ 27	水	キーマカレー カリフラワー 大根とわかめのスープ	マーラーカオ	ぶたひき肉	精白米・米ぬか油・じゃがい も・薄力粉・黒砂糖・ごま油	たまねぎ・にんじん・青ピーマン・ ホールトマト・トマトケチャップ・ ゆでカリフラワー・だいこん・カッ トわかめ・レーズン
14 ・ 28	木	和風スパゲティ カブのスープ バナナ	そぼろおむすび	若鶏もも皮なし・鶏むね・鶏 ひき肉	スペグティ・米ぬか油・有塩 バター・精白米・三温糖・い りごま	たまねぎ・ゆでほうれんそう・ぶな しめじ・にんにく・焼きのり・か ぶ・長ねぎ・にんじん・バナナ・ しょうが
15 ・ 金	金	ご飯 ゴマ昆布 ちゃんこ鍋 キャベツ炒め	さつま芋おこわおにぎり 	鶏ひき肉・鶏もも・木綿豆 腐・しらす干し	精白米・片栗粉・米ぬか油・ さつまいも・いりごま	長ねぎ・しょうが・にんじん・えの きたけ・はくさい・こまつな・キャ ベツ・ごま昆布
18 ・ 月	月	ご飯 家常豆腐 塩昆布和え もやしとにんじんスープ	オレンジゼリー せんべい	冷凍厚揚げ・ぶたかた・淡色 辛みそ・鶏むね	精白米・米ぬか油・三温糖・ 片栗粉・いりごま・しょうゆ せんべい	たけのこ水煮・たまねぎ・青ピーマ ン・しょうが・にんにく・キャベ ツ・きゅうり・塩昆布・りょくとう もやし・にんじん・チングランサイ・ みかん缶詰
30 ・ 土	土	お楽しみ弁当	デザート せんべい			

◆献立表に記入してある食材を、事前にチェックしていただき
また食べたことのない食材は、給食前までに試しておいてくださいね♪

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE) (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均 食事摂取量	570	22.3	18.7	232	1.9	186	0.31	0.38	24	4.2	1.9
保育所(園)における 食事摂取基準(※1)	580	19~29	13~19	270	2.5(~11)	210(~310)	0.31	0.36	20	4.1以上	2.1未満
炭水化物エネルギー比(%)			59 %	たんぱく質エネルギー比(%)			16 %	脂肪エネルギー比(%)※2			30 %
目安: 50%以上、65%未満				目安: 13%以上、20%未満				目標: 20%以上、30%未満			

*都合により献立の内容を変更する場合があります。未満児は午前中におやつがあります。