



11月のこんだて



用賀なのはな保育園
深沢分園

2025年11月

日付		曜日	献立名	材料		栄養価
1	15 29	土	豚丼	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、かつおだし汁 みりん、しょうゆ、食塩	調製豆乳	エネルギー 501 Kcal
			さつまいもと ツナのソテー	さつまいも、ツナ缶、いんげん、みりん、みそ	せんべい	たんぱく質 20.1 g
			味噌汁	かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、カットわかめ	クラッカー	脂質 11.8 g
4	18	火	ラーメン	中華めん、かつお・昆布だし汁、にんにく しょうゆ、食塩、豚肉、はくさい、にんじん	牛乳	エネルギー 460 Kcal
			ごぼうのソテー	ごぼう、いんげん、コーン缶、みりん、食塩 しょうゆ	きな粉揚げパン コッペパン、油	たんぱく質 21.7 g
			果物		グラニュー糖、きな粉	脂質 14.4 g
5	19	水	ウインナーカレー	米、ウインナー、じゃがいも、にんじん、たまねぎ 油、しょうが、にんにく、ケチャップ、ソース	調製豆乳	エネルギー 564 Kcal
			鶏肉と大根の さっぱりサラダ	食塩、しょうゆ、小麦粉、カレー粉、りんご 鶏肉、だいこん、きゅうり、レモン、三温糖	塩焼きそば	たんぱく質 21.9 g
			くずし豆腐の スープ	しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐 まいたけ、万能ねぎ	焼きそばめん、豚肉 にんじん、はくさい もやし、酒、食塩	脂質 17.0 g
			果物		しょうゆ、ごま油	
6	20	木	コッペパン	コッペパン	麦茶	エネルギー 490 Kcal
			ハンバーグ	鶏肉、豆腐、たまねぎ、食塩、パン粉、豆乳 バター、しょうゆ、みりん	チュモッパ	たんぱく質 21.8 g
			バターしょうゆ ソース	ブロッコリー、食塩	米、ツナ缶、のり	脂質 12.6 g
			ブロッコリー スープ	かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ かぶ	にんじん、ごま、ごま油	
			果物			
7	21	金	みかんごはん	米、にんじん、オレンジジュース、菜飯の素	牛乳	エネルギー 491 Kcal
			鮭の甘酢あん	鮭、酒、しょうが、片栗粉、油、酢、にんにく しょうゆ、三温糖、万能ねぎ	スイートパンプキン	たんぱく質 20.1 g
			焼きいも	さつまいも、食塩	かぼちゃ、三温糖	脂質 9.6 g
			豚汁	煮干だし汁、みそ、豚肉、にんじん、だいこん、ねぎ	バター、牛乳	
			果物			
8	22	土	鶏肉の照り焼き	米、鶏肉、酒、みりん、しょうゆ、油、もやし	調製豆乳	エネルギー 509 Kcal
			どんぶり	にんじん	せんべい	たんぱく質 19.6 g
			カリフラワーの	カリフラワー、豚肉、かつおだし汁、三温糖	クラッカー	脂質 14.7 g
			あんかけ	しょうゆ、酒、片栗粉		
			味噌汁	煮干だし汁、みそ、かぼちゃ、こまつな		
			果物			
10		月	ごはん	米	牛乳	エネルギー 547 Kcal
			肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しらたき かつお・昆布だし汁、みりん、しょうゆ、いんげん	マーラーカオ	たんぱく質 22.7 g
			もやしの	もやし、きゅうり、しそふりかけ	小麦粉、卵、牛乳、油	脂質 15.6 g
			ゆかりあえ	煮干だし汁、みそ、豆腐、なめこ、ねぎ	ベーキングパウダー	
			味噌汁		しょうゆ、練乳	
			果物			

11（火）災害訓練のため災害食を提供します

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。

※マヨドレは乳・卵無しのものを使用しています。

※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。

※ハム・ベーコン・ウインナーは乳・卵無しのものを使用しています。





11月のこんだて



用賀なのはな保育園
深沢分園

2025年11月

日付	曜日	献立名	材料		栄養価
12月26日	水	ごはん さばの味噌煮 おひたし 根菜汁 果物	米 さば、しょうが、酒、三温糖、みそ キャベツ、ほうれんそう、にんじん、三温糖 しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、れんこん ごぼう、さといも、こんにゃく、ねぎ、片栗粉	牛乳 ピザトースト 食パン、ウインナー たまねぎ、ピーマン コーン缶、チーズ ケチャップ	エネルギー 506 Kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 14.2 g
13月27日	木	ロールパン ハニーガーリック チキン れんこん マヨネーズ炒め 玉ねぎと ベーコンのスープ 果物	ロールパン 鶏肉、食塩、にんにく、しょうゆ、はちみつ オリーブ油 れんこん、にんじん、ピーマン、マヨドレ、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ ベーコン、コーン缶	調製豆乳 オレンジゼリー オレンジジュース かんてん、上白糖 せんべい	エネルギー 492 Kcal たんぱく質 19.9 g 脂質 15.8 g
14月	金	ごはん 麻婆豆腐 ゆでカリフラワー はるさめスープ 果物	米 豚肉、にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ 三温糖、食塩、しょうゆ、みそ、豆腐、片栗粉 ごま油 カリフラワー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ チンゲンサイ、しめじ、鶏肉	牛乳 ドーナツ 米粉、豆腐 三温糖、食塩、油 ベーキングパウダー	エネルギー 578 Kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 15.6 g
17月	月	ごはん 鶏の唐揚げ せんざり野菜 味噌汁 果物	米 鶏肉、にんにく、しょうが、酒、みりん、しょうゆ 片栗粉、油 キャベツ、きゅうり、食塩 煮干だし汁、みそ、かぶ、にんじん、豚肉	牛乳 スコーン 小麦粉、上白糖、食塩 ベーキングパウダー バター、牛乳 いちごジャム	エネルギー 535 Kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 17.8 g
25月	火	きのこクリーム スパゲティ 白菜のサラダ スープ 果物	スパゲティ、鶏肉、しめじ、まいたけ、ほうれんそう たまねぎ、豆乳、かつおだし汁、食塩、しょうゆ 片栗粉、万能ねぎ はくさい、かき、ツナ缶、塩こんぶ、三温糖、酢 ごま油、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし ほうれんそう	麦茶 カレーそぼろおにぎり 米、豚肉、たまねぎ 赤ピーマン、しょうゆ カレー粉、みりん	エネルギー 526 Kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 13.3 g
28月	金	炒めごはん カラフルサラダ 豆腐と春雨のスープ 果物	米、豚肉、ごぼう、しょうが、酒、みりん、しょうゆ ごま油、いんげん ブロッコリー、コーン缶、トマト、ハム、みそ みりん、酢、油、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん はるさめ、豆腐	ぶどうジュース 洋梨キャラメル クリームサンド 強力粉、ドライイースト 三温糖、食塩、豆乳 油、グラニュー糖 豆乳生クリーム、洋なし	エネルギー 610 Kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 15.6 g

秋は新米が出回る時期ですね！保育園は先月半ば頃から新米を提供しています！日本人の主食である米は主にエネルギー源となり、たんぱく質、ビタミン、ミネラルも豊富な食材です。収穫されたばかりの新米はつや、風味、粘り、香りが最高の状態です！
この時期ならではの新米のおいしさをぜひ味わって食べてみてください！



2025年11月
ちゅうりっぷ乳児食



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	15 29	土 豚丼 さつまいもと ツナのソテー 味噌汁 果物	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、かつお・昆布だし汁 みりん、しょうゆ、食塩 さつまいも、ツナ缶、いんげん、みりん、みそ かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、カットわかめ	調製豆乳 せんべい クラッカー
4	18	火 ラーメン さつまいものソテー 果物	中華めん、かつお・昆布だし汁、にんにく しょうゆ、食塩、豚肉、はくさい、にんじん チンゲンサイ、ごま油 さつまいも、いんげん、コーン缶、みりん、食塩 しょうゆ	牛乳 きな粉サンドパン 食パン、三温糖、きな粉
5	19	水 ポークカレー 鶏肉と大根の さっぱりサラダ くずし豆腐の スープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油 しょうが、にんにく、ケチャップ、ソース、食塩 しょうゆ、小麦粉、カレー粉、りんご 鶏肉、だいこん、きゅうり、レモン、三温糖 しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐 たまねぎ、万能ねぎ	牛乳 塩焼きそば 焼きそばめん、豚肉、にんじん はくさい、もやし、酒 食塩、しょうゆ、ごま油
6	20	木 食パン ハンバーグバター しょうゆソース ブロッコリー スープ 果物	食パン 鶏肉、豆腐、たまねぎ、食塩、パン粉、豆乳 バター、しょうゆ、みりん ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ かぶ	牛乳 チュモッパ 米、ツナ缶、のり、にんじん ごま、ごま油
7	21	金 みかんごはん 鮭の甘酢あん 焼きいも 豚汁 果物	米、にんじん、オレンジジュース、菜飯の素 鮭、酒、しょうが、片栗粉、油、酢、にんにく、酒 しょうゆ、三温糖、片栗粉、万能ねぎ さつまいも、食塩 煮干だし汁、みそ、豚肉、にんじん、だいこん、ねぎ	牛乳 スイートパンプキン かぼちゃ、三温糖、バター 牛乳
8	22	土 鶏肉の照り焼き どんぶり カリフラワーの あんかけ 味噌汁 果物	米、鶏肉、酒、みりん、しょうゆ、油、もやし にんじん カリフラワー、豚肉、かつおだし汁、三温糖 しょうゆ、酒、片栗粉 煮干だし汁、みそ、かぼちゃ、こまつな	調製豆乳 せんべい クラッカー
10		月 ごはん 肉じゃが もやしの ゆかり和え 味噌汁 果物	米 豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん かつお・昆布だし汁、みりん、しょうゆ もやし、きゅうり、しそふりかけ 煮干だし汁、みそ、豆腐、にんじん、ねぎ	牛乳 蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー 牛乳、三温糖

11（火）災害訓練のため災害食を提供します

2025年11月
ちゅうりっぷ乳児食



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
12	26	水 ごはん 白身魚の味噌煮 おひたし 根菜汁 果物	米 白身魚、しょうが、酒、三温糖、みそ はくさい、ほうれんそう、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、れんこん ごぼう、さといも、ねぎ、片栗粉	牛乳 ピザトースト 食パン、鶏肉、たまねぎ ピーマン、コーン缶、チーズ ケチャップ
13	27	木 食パン ガーリックチキン じゃがいも マヨネーズ和え 玉ねぎと コーンのスープ 果物	食パン 鶏肉、食塩、にんにく、しょうゆ、三温糖 オリーブ油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、食塩、三温糖 マヨドレ、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ コーン缶	牛乳 わかめおにぎり 米、炊き込みわかめ
14		金 ごはん 麻婆豆腐 ゆでカリフラワー はるさめスープ 果物	米 豚肉、にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ、三温糖 食塩、しょうゆ、みそ、豆腐、片栗粉、ごま油 カリフラワー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ チンゲンサイ、鶏肉	牛乳 ドーナツチュロス 米粉、豆腐、三温糖、食塩 ベーキングパウダー、油
17		月 ごはん 鶏の唐揚げ せんざり野菜 味噌汁 果物	米 鶏肉、にんにく、しょうが、酒、みりん、しょうゆ 片栗粉、油 キャベツ、きゅうり、食塩 煮干だし汁、みそ、かぶ、にんじん、豚肉	牛乳 スコーン 小麦粉、上白糖、食塩、バター ベーキングパウダー、牛乳 いちごジャム
25		火 クリームスパゲティ 白菜のサラダ スープ 果物	スパゲティ、鶏肉、ほうれんそう、たまねぎ、豆乳 かつおだし汁、食塩、しょうゆ、片栗粉、万能ねぎ はくさい、にんじん、ツナ缶、三温糖、酢、ごま油 しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし ほうれんそう	牛乳 カレーそぼろおにぎり 米、豚肉、たまねぎ、赤ピーマン しょうゆ、カレー粉、みりん
28		金 豚ごぼうごはん カラフルサラダ 豆腐と春雨のスープ 果物	米、豚肉、ごぼう、しょうが、酒、みりん、しょうゆ ごま油、いんげん ブロッコリー、コーン缶、トマト、みそ、みりん 酢、油、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん はるさめ、豆腐	牛乳 洋梨サンドパン 強力粉、ドライイースト、三温糖 食塩、豆乳、油、洋なし



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
 ※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



2025年11月

完了期（12か月～18か月頃）



11月のこんだて



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	15 29	土 豚丼 さつまいもと ツナのソテー 味噌汁 果物	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、かつおだし汁 みりん、しょうゆ、食塩 さつまいも、ツナ缶、いんげん、みりん、みそ かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、カットわかめ	調製豆乳 さつまいもおにぎり 米、さつまいも、食塩
4	18	火 ラーメン さつまいものソテー 果物	中華めん、かつお・昆布だし汁、にんにく、しょうゆ 食塩、豚肉、はくさい、にんじん、チンゲンサイ、ごま油 さつまいも、いんげん、コーン缶、みりん、食塩 しょうゆ	牛乳 きな粉サンドパン 食パン、三温糖、きな粉 スティックさつまいも さつまいも、三温糖
5	19	水 ポークカレー 鶏肉と大根の さっぱりサラダ くすし豆腐のスープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、しょうが にんにく、ケチャップ、ソース、食塩、しょうゆ 小麦粉、カレー粉、りんご 鶏肉、だいこん、きゅうり、レモン、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、たまねぎ 万能ねぎ	牛乳 塩焼きそば 焼きそばめん、豚肉、にんじん はくさい、もやし、酒 食塩、しょうゆ、ごま油 スティックだいこん だいこん
6	20	木 食パン ハンバーグ バターしょうゆソース ブロッコリー スープ 果物	食パン 鶏肉、豆腐、たまねぎ、食塩、パン粉、豆乳、バター しょうゆ、みりん ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、かぶ	牛乳 チュモッパ 米、ツナ缶、のり、にんじん ごま、ごま油 味噌汁 かつお・昆布だし汁、みそ たまねぎ、ブロッコリー
7	21	金 にんじんごはん 鮭の甘酢あん 焼きいも 豚汁 果物	米、にんじん、菜飯 鮭、酒、しょうが、片栗粉、油、酢、にんにく しょうゆ、三温糖、片栗粉、万能ねぎ さつまいも、食塩 煮干だし汁、みそ、豚肉、にんじん、だいこん、ねぎ	牛乳 スイートパンプキン かぼちゃ、三温糖、バター、牛乳 スティックだいこん だいこん、食塩
8	22	土 鶏肉の 照り焼きどんぶり カリフラワーのあんかけ 味噌汁 果物	米、鶏肉、酒、みりん、しょうゆ、油、もやし、にんじん カリフラワー、豚肉、かつおだし汁、三温糖、しょうゆ 酒、片栗粉 かつお・昆布だし汁、みそ、かぼちゃ、こまつな	調製豆乳 おかかおにぎり 米、かつお節、しょうゆ
10		月 ごはん 肉じゃが もやしのゆかりあえ 味噌汁 果物	米 豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし汁 みりん、しょうゆ、いんげん もやし、きゅうり、しそふりかけ 煮干だし汁、みそ、豆腐、にんじん、ねぎ	牛乳 蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー 牛乳、三温糖 ポテトサラダ じゃがいも、にんじん、きゅうり 三温糖、食塩、酢

11（火）災害訓練のため災害食を提供します



2025年11月

完了期（12か月～18か月頃）



11月のこんだて



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
12	26	水 ごはん 白身魚の味噌煮 おひたし 根菜汁 果物	米 白身魚、しょうが、酒、三温糖、みそ はくさい、ほうれんそう、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、れんこん、ごぼう さといも、ねぎ、片栗粉	牛乳 ピザトースト 食パン、鶏肉、たまねぎ ピーマン、コーン缶、チーズ ケチャップ スティックにんじん にんじん
13	27	木 食パン ガーリックチキン じゃがいも マヨネーズ和え 玉ねぎと コーンのスープ 果物	食パン 鶏肉、食塩、にんにく、しょうゆ、三温糖、オリーブ油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、食塩、三温糖 マヨドレ、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、コーン缶	牛乳 わかめおにぎり 米、炊き込みわかめ 味噌汁 かつお・昆布だし汁、みそ じゃがいも、たまねぎ
14		金 ごはん 麻婆豆腐 ゆでカリフラワー はるさめスープ	米 豚肉、にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ、三温糖 食塩、しょうゆ、みそ、豆腐、片栗粉、ごま油 カリフラワー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ チンゲンサイ、鶏肉	牛乳 ドーナツ 米粉、豆腐、三温糖、食塩 ベーキングパウダー、油 スティックにんじん にんじん
17		月 ごはん 鶏の唐揚げ せんざり野菜 味噌汁 果物	米 鶏肉、にんにく、しょうが、酒、みりん、しょうゆ 片栗粉、油 キャベツ、きゅうり、食塩 煮干だし汁、みそ、かぶ、にんじん、豚肉	牛乳 スコーン 小麦粉、ベーキングパウダー 上白糖、食塩、バター、牛乳 いちごジャム かぶ酢漬け かぶ、三温糖、食塩、酢
25		火 クリームスパゲティ 白菜のサラダ スープ	スパゲティ、鶏肉、ほうれんそう、たまねぎ、豆乳 かつおだし汁、食塩、しょうゆ、片栗粉、万能ねぎ はくさい、にんじん、ツナ缶、三温糖、酢、ごま油 しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし ほうれんそう	牛乳 カレーそばおにぎり 米、豚肉、たまねぎ、赤ピーマン しょうゆ、カレー粉、みりん 味噌汁 かつお・昆布だし汁、みそ はくさい、にんじん
28		金 炒めごはん カラフルサラダ 豆腐と春雨のスープ 果物	米、豚肉、ごぼう、しょうが、酒、みりん、しょうゆ ごま油、いんげん ブロッコリー、コーン缶、トマト、みそ、みりん、酢 油、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん はるさめ、豆腐	牛乳 洋梨サンドパン 強力粉、ドライイースト 食塩、豆乳、油、三温糖 洋なし

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。

※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。

※パン類は卵無しを提供しています。乳は含みます。



2025年11月

後期食（9か月～11か月頃）



11月のこんだて



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料
1	15 土	豚丼 さつまいもとツナのソテー 味噌汁	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、かつおだし汁、三温糖、しょうゆ、食塩 さつまいも、ツナ缶、いんげん、三温糖、みそ かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、いんげん
4	18 火	煮込みうどん さつまいものソテー	うどん、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、豚肉、はくさい、にんじん、チンゲンサイ ごま油 さつまいも、いんげん、三温糖、食塩、しょうゆ
5	19 水	ポークライス 鶏肉と大根のさっぱりサラダ くずし豆腐のスープ	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、ケチャップ、ソース、食塩 しょうゆ、小麦粉 鶏肉、だいこん、きゅうり、酢、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、たまねぎ、ほうれんそう
6	20 木	食パン ハンバーグ しょうゆソース ブロッコリー スープ	食パン 鶏肉、豆腐、たまねぎ、食塩、パン粉、豆乳、バター、しょうゆ、三温糖 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、かぶ
7	21 金	にんじんごはん 鮭の甘酢あん 焼きいも 豚汁	米、にんじん、三温糖、しょうゆ 鮭、片栗粉、油、酢、しょうゆ、三温糖、たまねぎ さつまいも、食塩 かつお・昆布だし汁、みそ、豚肉、にんじん、だいこん
8	22 土	鶏そぼろどんぶり カリフラワーのあんかけ 味噌汁	米、鶏肉、三温糖、しょうゆ、油、もやし、にんじん カリフラワー、豚肉、かつおだし汁、三温糖、しょうゆ、片栗粉 かつお・昆布だし汁、みそ、かぼちゃ、こまつな
10	月	ごはん 肉じゃが 塩もみ野菜 味噌汁	米 豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、三温糖、しょうゆ いんげん もやし、きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、みそ、豆腐、にんじん、たまねぎ
12	26 旬	ごはん 白身魚の味噌煮 おひたし 根菜汁	米 白身魚、三温糖、みそ はくさい、ほうれんそう、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、れんこん、ごぼう、さといも、ねぎ、片栗粉
13	27 木	食パン 照り焼きチキン じゃがいもマヨネーズ和え 玉ねぎとコーンのスープ	食パン 鶏肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、しょうゆ、三温糖、オリーブ油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、食塩、三温糖、マヨドレ、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、コーン缶
14	金	ごはん 麻婆豆腐 ゆでカリフラワー はるさめスープ	米 豚肉、にんじん、たまねぎ、三温糖、食塩、しょうゆ、みそ、豆腐、片栗粉、ごま油 カリフラワー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ、チンゲンサイ
17	月	ごはん つくね せんざり野菜 味噌汁	米 鶏肉、たまねぎ、片栗粉、三温糖、しょうゆ、片栗粉、油 キャベツ、きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、みそ、かぶ、にんじん
25	火	クリームスパゲティ 白菜のサラダ スープ	スパゲティ、鶏肉、ほうれんそう、たまねぎ、豆乳、かつおだし汁、食塩、しょうゆ 片栗粉 はくさい、にんじん、ツナ缶、三温糖、酢、ごま油、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、ほうれんそう
28	金	炒めごはん カラフルサラダ 豆腐と春雨のスープ	米、豚肉、ごぼう、酒、三温糖、しょうゆ、ごま油、いんげん ブロッコリー、コーン缶、トマト、みそ、三温糖、酢、油、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん、はるさめ、豆腐

11（火）災害訓練のため災害食を提供します



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※マヨドレは乳・卵無しのもを使用しています。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。

