令和7年

11 月 予 定 献 立 表 （ も も ・ ぶ ど う 組 ）

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	1日(土)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)	17日(月)	18日(火)	19日(水)
献立名	・クリームスープスパゲティー ・さつま芋バター ・バナナ	・ハヤシライス ・りんご	・ごはん ・鰆の照り焼き ・ごま入り野菜煮 ・オレンジ	・親子丼 (ア)鶏肉丼 ・豆腐のすまし汁 ・バナナ	・豚肉入り味噌煮込みうどん ・さつまいもの甘煮 ・りんご	・海老ピラフ ・南瓜のコンソメ煮 ・バナナ	・ごはん ・鮭の西京焼き ・ひじき豆煮(小松菜) ・オレンジ	・パセリライス ・きのこクリームシチュー ・りんご	・豚肉入り煮込みラーメン ・じゃがバター ・みかん	・ごはん ・白身魚のフライ ・野菜煮 ・りんご	・ごはん ・ボルシチ風煮 ・南瓜サラダ ・バナナ	・焼きそば ・南瓜の甘煮 ・りんご	・ごはん ・牛肉の磯煮 ・ブロッコリーのマヨ和え ・みかん	・ごはん ・鮭のチーズ焼き ・コンソメ野菜煮 ・バナナ	・わかめごはん ・豚汁 ・りんご
材料名および数量(g)	スパゲティ 36 鶏肉 13.5 食塩 0.09 たまねぎ 36 にんじん 9 しめじ 9 ほうれんそう 4.5 コーン缶 2.7 コンソメ 1.08 薄力粉 4.5 マーガリン 3.15 スキンミルク 0.9 水 1.8 牛乳 9 さつまいも 45 パセリ 0.09 バター 1.8 食塩 0.18 バナナ 22.5	米 45 牛肉 13.5 たまねぎ 36 にんじん 18 マッシュルーム水煮 4.5 薄力粉 6.7 マーガリン 4.5 コンソメ 1 白ワイン 0.4 とんかつソース 4 トマトケチャップ 8 食塩 0.1 りんご 22.5	米 36 さわら 45 こいくちしょうゆ 2.7 本みりん 2.2 酒 1.3 こいくちしょうゆ 1.3 本みりん 0.5 三温糖 0.6 絹ごし豆腐 15 はくさい 15 ほうれんそう 10 にんじん 20 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 しらたき 4.5 鶏卵(ア) 10 いりごま 1.3 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.8 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 45 鶏肉 13.5 にんじん 18 たまねぎ 45 糸みつば 1.8 なると(ア) 2.7 鶏卵(ア) 36 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 0.9 本みりん 0.9 食塩 0.1 片栗粉 1.3 酒 0.4 木綿豆腐 13.5 さつまいも 9 もずく 4.5 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 1.35 食塩 0.18 バナナ 22.5	豚肉 15 ゆでうどん 90 たまねぎ 18 にんじん 20 だいこん 15 葉ねぎ 4.5 油揚げ 4.5 混合削り節 0.9 味噌 3.5 さつまいも 36 混合削り節 0.45 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 1.3 食塩 0.09 りんご 22.5	米 45 むきえび 36 たまねぎ 18 にんじん 9 コーン缶 9 パセリ 0.09 ピーマン 4.5 コンソメ 1.08 食塩 0.18 かぼちゃ 36 コンソメ 1 バナナ 22.5	米 36 紅さけ 45 米みそ 13.5 酒 2.2 本みりん 1.3 三温糖 0.4 水煮だいず 9 竹輪(ア) 5.4 ひじき 2.7 こまつな 4.5 にんじん 7.2 油揚げ 2.7 しらたき 9 混合削り節 0.45 こいくちしょうゆ 1.4 三温糖 0.9 本みりん 0.45 食塩 0.09 酒 0.18 片栗粉 0.45 オレンジ 22.5	米 36 コンソメ 1 パセリ 0.09 鶏肉 13.5 にんじん 13.5 じゃがいも 27 えのきたけ 9 しめじ 9 マッシュルーム水煮 4.5 たまねぎ 27 チンゲンサイ 9 薄力粉 5.8 マーガリン 4.5 水 2.7 スキンミルク 9 牛乳 9.45 コンソメ 1.3 食塩 0.1 白ワイン 0.4 りんご 22.5	ゆで中華めん 90 豚肉 15 にんじん 20 たまねぎ 20 チンゲンサイ 10.8 キャベツ 15 鳥がら 0.9 こいくちしょうゆ 2 三温糖 2.7 じゃがいも 45 パセリ 0.09 バター 1.8 食塩 0.18 早生みかん 40	米 36 カラスガレイ 45 食塩 0.18 薄力粉 4 パン粉 9 鶏卵(ア) 6.3 牛乳(ア)豆乳 4 なたね油 2.7 とんかつソース 6.3 さつまいも 25 にんじん 20 こまつな 10 たまねぎ 20 もやし 15 コーン缶 4.5 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 りんご 22.5	米 36 牛肉 13.5 なたね油 0.45 たまねぎ 28 にんじん 13.5 じゃがいも 28 だいこん 19 キャベツ 19 セロリー 4.5 トマトケチャップ 5.3 トマトピューレー 5.3 ウスターソース 1.8 鳥がら 1.3 赤ワイン 1.8 かぼちゃ 36 にんじん 13.5 きゅうり 13.5 コーン缶 4.5 マヨネーズ(ア)マヨドレ 6.3 食塩 0.18 米酢 0.18 (ア)+三温糖 0.09 バナナ 22.5	ゆで中華めん 90 豚肉 13.5 キャベツ 18 にんじん 9 たまねぎ 9 もやし 4.5 あおのり 0.09 酒 0.9 食塩 0.09 とんかつソース 3.6 焼きそばソース 9 かぼちゃ 40.5 混合削り節 0.45 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 1.35 食塩 0.09 りんご 22.5	米 36 牛肉 13.5 ひじき 3.8 にんじん 13.5 竹輪 4.5 油揚げ 4.5 たまねぎ 9 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.15 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.18 片栗粉 1.35 酒 0.45 さつまいも 27 なたね油 2.7 ブロッコリー 27 まぐろ油漬缶 7.2 マヨネーズ(ア)マヨドレ 2.7 食塩 0.18 (ア)+三温糖 0.09 早生みかん 40	米 36 紅さけ 45 酒 1.8 味噌 1.3 こいくちしょうゆ 1.3 しめじ 4.5 たまねぎ 9 食塩 0.09 プロセスチーズ 4 じゃがいも 25 にんじん 20 キャベツ 15 たまねぎ 20 コーン缶 10 木綿豆腐 15 ロースハム(ア) 3 鶏卵(ア) 10 パセリ 0.9 コンソメ 1.5 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 わかめふりかけ 0.9 豚肉 13.5 油揚げ 3.6 はくさい 18 ごぼう 9 ほうれんそう 13.5 かぼちゃ 18 さつまいも 18 混合削り節 0.9 味噌 6.75 りんご 22.5
おやつ	おかし 牛乳	豆腐ホットケーキ 牛乳	黒蜜蒸しパン 牛乳	ツナマヨトースト 牛乳	ひじきとごまのおにぎり 牛乳	おかし 牛乳	甘食 牛乳	揚げパン(ミルク) 牛乳	おかかこんぶおにぎり 牛乳	フルーツヨーグルト 牛乳	豆腐ドーナツ 牛乳	おかし 牛乳	肉味噌おにぎり 牛乳	コーンケーキ くだもの ★ 牛乳	ベーコンいりホットケーキ (ア)ツナ入りホットケーキ 牛乳
エネルギー	508	471	465	467	533	441	472	503	468	504	495	410	594	582	423
たんぱく質	15.8	13.5	22.2	16.2	22.5	15.5	16.6	25.7	17.2	22.5	13.8	15.1	20.4	25.5	14.6

日	20日(木)	21日(金)	22日(土)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)
献立名	・ごはん ・豆腐の松風焼き ・和風だし煮 ・オレンジ	・ポークカレーライス ・りんご	・鮭チャーハン ・南瓜の鶏ガラ煮 ・バナナ	・ビーフライス ・さつま芋バター ・オレンジ	・ごはん ・高野豆腐の卵とじ (ア)高野豆腐煮 ・豆腐の味噌汁 ・りんご	・さつま芋ごはん ・カラスガレイの塩焼き ・切り干し大根煮 ・みかん	・ごはん ★ ・味付きハンバーグ ・トマト野菜煮 ・りんご	・三色ごはん ・南瓜の味噌煮 ・バナナ
材料名および数量(g)	米 36 鶏ミンチ 18 木綿豆腐 54 たまねぎ 9 にんじん 9 鶏卵(ア) 8.1 薄力粉 0.18 こいくちしょうゆ 1.62 三温糖 0.72 こいくちしょうゆ 2.25 三温糖 0.9 あおのり 0.09 水 7.2 片栗粉 0.54 たまねぎ 20 にんじん 20 こまつな 10 さつまいも 25 だいこん 15 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 4 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 45 豚肉 13.5 たまねぎ 36 じゃがいも 27 にんじん 13.5 はちみつ 1.3 コンソメ 1 薄力粉 6.3 マーガリン 4 カレー粉 0.2 こいくちしょうゆ 1.3 白ワイン 0.1 トマトケチャップ 1 食塩 0.09 とんかつソース 2.7 りんご 22.5	米 27 紅さけ 27 コーン缶 4.5 たまねぎ 18 にんじん 9 ほうれんそう 9 いりごま 0.9 こいくちしょうゆ 2.25 なたね油 0.45 ごま油 0.45 かぼちゃ 36 鳥がら 1 バナナ 22.5	米 45 牛ミンチ 13.5 ごぼう 9 にんじん 9 さやいんげん 3.6 油揚げ 3.6 こいくちしょうゆ 3.6 白ワイン 0.36 本みりん 0.72 コンソメ 0.81 三温糖 2.3 さつまいも 36 パセリ 0.09 バター 1.8 食塩 0.18 オレンジ 22.5	米 36 鶏肉 13.5 たまねぎ 27 干ししいたけ 1 鶏卵(ア) 36 竹輪(ア) 4.5 高野豆腐 7.2 にんじん 13.5 葉ねぎ 7.2 しらたき 7.2 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 片栗粉 1.35 カットわかめ 0.45 木綿豆腐 13.5 たまねぎ 13.5 混合削り節 0.9 味噌 4.05 りんご 22.5	米 36 さつまいも 18 酒 2 食塩 0.27 いりごま 1.8 カラスガレイ 45 薄力粉 2.7 食塩 0.2 豚肉 9 切り干し大根 5.4 にんじん 9 厚揚げ 9 ほうれんそう 4.5 混合削り節 0.6 こいくちしょうゆ 3.2 三温糖 1.1 本みりん 0.7 食塩 0.06 酒 0.2 片栗粉 0.9 早生みかん 40	米 36 豚ミンチ 45 たまねぎ 22.5 にんじん 4.5 鶏卵(ア) 4.5 パン粉 2.7 牛乳 2.7 食塩 0.09 こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 1.5 じゃがいも 25 もやし 15 にんじん 20 たまねぎ 20 ピーマン 10 ベーコン(ア) 3 とろけるチーズ 10 ホールトマト 20 コンソメ 0.9 食塩 0.09 三温糖 4 りんご 22.5	米 45 鶏ミンチ 22.5 たまねぎ 27 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 2.3 本みりん 1.8 食塩 0.18 コーン缶 18 ほうれんそう 27 いりごま 1.8 かぼちゃ 36 混合削り節 0.36 味噌 4 バナナ 22.5
おやつ	アップルブレッド 牛乳	シュガートースト 牛乳	おかし 牛乳	ほうれん草蒸しパン 牛乳	フライドポテト 牛乳	ココアトースト 牛乳	南瓜ケーキ 牛乳	おかし 牛乳
エネルギー	491	463	397	482	467	506	607	497
たんぱく質	19.5	14.2	15.8	14.3	21.7	24	23.5	16.4

【11月行事食】

★ 18日(火) 収穫感謝祭
★ 28日(金) お誕生日会

【手作りおやつの材料】

○ 4日(火) 絹ごし豆腐、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、牛乳、卵、塩、三温糖、バター (ア)卵除去
○ 5日(水) 黒砂糖、水、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵 (ア)卵除去
○ 6日(木) 食パン、ツナ缶、ﾏﾖﾈｰｽﾞ (ア)食パン、ツナ缶、ﾏﾖﾄﾞﾚ
○ 7日(金) 米、ひじき、三温糖、しょうゆ、みりん、酒、ごま
○ 10日(月) 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、重曹、バター、油、三温糖、卵、練乳、牛乳、ﾒｰﾌﾟﾙｼﾛｯﾌﾟ、水 (ア)卵、重曹除去
○ 11日(火) コッペパン、油、スキムミルク、グラニュー糖
○ 12日(水) 米、塩昆布、粉カツオ、しょうゆ、みりん
○ 13日(木) 無糖ヨーグルト、みかん缶、桃缶、パインアップル缶、バナナ、三温糖
○ 14日(金) 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、絹ごし豆腐、練乳、三温糖、卵、油 (ア)卵除去
○ 17日(月) 米、鶏ミンチ、味噌、三温糖、みりん、酒、しょうゆ、ごま
○ 18日(火) クリームコーン缶、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、バター、牛乳 (ア)卵除去
<u>子供たちが持ってきた果物を提供します。</u>
○ 19日(水) ﾍﾞｰｺﾝ、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、牛乳、卵、塩、三温糖、バター
(ア)ツナ缶、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、牛乳、塩、三温糖、バター
○ 20日(木) 強力粉、三温糖、ﾄﾞﾗｲｲｰｽﾄ、バター、水、りんご、塩
○ 21日(金) 食パン、ﾏｰｶﾞﾘﾝ、三温糖
○ 25日(火) 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、三温糖、卵、牛乳、バター、ほうれん草 (ア)卵除去
○ 26日(水) じゃが芋、油、塩
○ 27日(木) 食パン、ココア、三温糖、バター
○ 28日(金) 南瓜、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、バター、牛乳 (ア)卵除去