

雲雀丘学園幼稚園 様		令和01年度 11月 献立材料表 ※5日(火)カレーライス、21日(木)中華丼では、スプーンをお持ちください。
日程	献立	原材料
11月05日 (火曜日) 551 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ポークエキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コーンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 じゃがいも 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC
11月07日 (木曜日) 475 Kcal	鶏そぼろごはんおにぎり	鶏肉 醤油 砂糖 みりん 米
	鯖の竜田揚げ	鯖 醤油 酒 生姜 片栗粉 油
	卵焼き	卵 だし 醤油 みりん
	ひじきの煮物(枝豆)	ひじき 人参 枝豆 醤油 砂糖 みりん 酒 だし
	高野豆腐と人参の含め煮	高野豆腐 人参 醤油 砂糖 みりん だし
キャベツのゆかり漬け	きゃべつ ゆかり 塩 だし	
11月11日 (月曜日) 404 Kcal	白おにぎり	米
	鮭の塩焼き	鮭 塩
	ジャーマンホト	じゃがいも ベーコン(卵白含む) 塩 コショウ コンソメ
	筑前煮	鶏肉 レンコン 人参 ごんにやく 醤油 砂糖 みりん だし
	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ 小麦粉 鶏卵 塩 油
春雨とわかめの酢の物	わかめ 春雨 穀物酢 砂糖 醤油 塩 みりん	
11月12日 (火曜日) 441 Kcal	白おにぎり	米
	ハンバーグ デミソース	豚肉 牛肉 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ パン粉 粒状植物性淡白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 ハヤシルウ(フレーク) ケチャップ ソース コンソメ 砂糖 塩 バター
	キャベツとコーンのコンソメ煮	キャベツ コーン コンソメ 醤油 砂糖 塩 コショウ
	金時豆	金時豆 醤油 砂糖 塩
	スパゲティのカニカマサラダ	スパゲティ かにかま マヨネーズ 塩 コショウ 砂糖
	ブロッコリー天	ブロッコリー 小麦粉 鶏卵 塩 油
11月14日 (木曜日) 407 Kcal	白おにぎり	米
	イカフライ	イカ 小麦粉 パン粉 塩 コショウ 鶏卵 牛乳 油
	ほうれん草とツナの卵とじ	ほうれん草 ツナ 卵 だし 醤油 砂糖 みりん
	枝豆塩ゆで	枝豆 塩
	糸こんにゃくと人参の甘辛炒め	糸こんにゃく 人参 だし 醤油 砂糖 みりん ゴマ
れんこんの和え	れんこん パセリ マヨネーズ 砂糖 レモン果汁	
11月18日 (月曜日) 403 Kcal	白おにぎり	米
	焼きそば風ハスタ	スパゲティ 豚肉 玉ねぎ キャベツ 人参 ソース 塩 コショウ 醤油 砂糖 だし
	野菜の天ぷら(いんげん・レンコン)	いんげん レンコン 小麦粉 鶏卵 塩 油
	白菜と糸昆布の和え物	白菜 糸昆布 醤油 みりん だし
	* さつまいもバター	さつまいも 塩 バター 砂糖
11月19日 (火曜日) 419 Kcal	白おにぎり	米
	チキンカツ 生姜あん	鶏肉 小麦粉 鶏卵 パン粉 塩 牛乳 コショウ 油 醤油 砂糖 みりん 生姜 片栗粉
	きのこのソテー	椎茸 えのき 塩 コショウ 醤油 にんにく オリーブ油 中華だし
	春菊と人参のお浸し	春菊 人参 醤油 砂糖 みりん だし
	じゃがいものそぼろ煮	じゃがいも 鶏ミンチ 醤油 砂糖 みりん だし
11月21日 (木曜日) 451 Kcal	中華丼	米 豚肉 筍 白菜 人参 ヤングコーン きくらげ マッシュルーム 絹さや 中華だし 醤油 澱粉 ゴマ油 オイスターソース
	ゼリー	下記参照
11月25日 (月曜日) 407 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉の豆乳味噌煮込み	牛肉 玉ねぎ 人参 味噌 豆乳 醤油 砂糖 みりん だし 片栗粉
	ブロッコリー天	ブロッコリー 小麦粉 鶏卵 塩 油
	卵焼き	卵 だし 醤油 みりん
	チンゲン菜とえのきのコンソメ煮	チンゲン菜 えのき コンソメ 醤油 砂糖 みりん
切干大根とハムの中華和え	切干大根 ハム 中華だし コショウ 醤油 塩 ゴマ油	
11月26日 (火曜日) 463 Kcal	コーンごはんおにぎり	米 コーン コンソメ 塩 バター
	鯖のおろし煮	サバ 大根 生姜 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉 だし
	ひじきの煮物	ひじき 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	小松菜と人参のお浸し	小松菜 人参 醤油 砂糖 だし
	手作りコロッケ	豚肉 牛肉 じゃがいも 玉葱 小麦粉 牛乳 パン粉 鶏卵 酒 塩 コショウ 砂糖 スキムミルク 油
厚揚げのそぼろ煮	厚揚げ 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん	
11月28日 (木曜日) 450 Kcal	白おにぎり	米
	ハンバーグ ケチャップ	豚肉 牛肉 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ パン粉 粒状植物性淡白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 ケチャップ
	さつまいもの素揚げ	さつまいも 塩 油
	ソーススパゲティ	スパゲティ 玉ねぎ ソース 醤油 砂糖
	金平ごぼう	ゴボウ 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油 ごま だし
赤ピーマンとツナの和え物	赤ピーマン ツナ マヨネーズ 塩 コショウ 砂糖	
11月29日 (金曜日) 459 Kcal	白おにぎり	米
	唐揚げ アイオリソース	鶏肉 塩 片栗粉 醤油 生姜 酒 ごま油 コショウ 鶏卵 油 マヨネーズ 塩 コショウ にんにく レモン果汁 みりん 牛乳
	昆布豆	大豆 昆布 だし 醤油 みりん 砂糖
	ブロッコリーと人参の塩炒め	ブロッコリー 人参 塩 コショウ
	春雨ときのこの酢の物	春雨 えのき 椎茸 酢 砂糖 みりん 醤油 塩 だし
*		

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□
 青りんごゼリー-砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄) □
 オレンジゼリー-砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素 □
 ストロベリーゼリー-砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料 □

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。株式会社 富喜屋