

月	火	水	木	金	土
例 園児共通献立	1 ごはん 味噌汁(油揚げ・水菜) 豚肉の香味焼き ダイスサラダ みかん(梨)	2 ごはん 豚汁 鶏肉のさっぱり煮 大根のり和え りんご(バナナ)	3 文化の日 	4 ごはん 味噌汁(白菜・ふのり) 豆腐のツナ焼き ブロッコリー中華和え キウイ(グレープフルーツ)	5 かしわうどん 南瓜のグラッセ風 オレンジ(りんご)
3時のおやつ	牛乳・さつま芋マフィン	牛乳・メロンパン		牛乳・ビスケット	牛乳・せんべい
7 味噌ラーメン 胡瓜ツナ和え パイ(オレンジ)	8 バターロール 人参ポタージュ カレイのソース焼き 胡瓜とわかめのサラダ 梨(キウイ)	9 ごはん 味噌汁(大根・麩) マーボー豆腐 白菜お浸し グレープフルーツ(みかん)	10 ごはん 味噌汁(さつま芋・玉葱) 豚肉味噌焼き キャベツとコーンのソテー バナナ(りんご)	11 ごはん 味噌汁(人参・わかめ) 鮭フライ 切干大根のナムル 柿(キウイ)	12 ナポリタンスパゲティ 麦茶 キャベツと胡瓜のサラダ りんご(オレンジ)
牛乳・きなこマカロニ	牛乳・ごはんの味噌おやき	牛乳・オレンジケーキ	牛乳・手作りパン	牛乳・グレープゼリー・せんべい	牛乳・ビスケット
14 ごはん 麦茶 ポークカレー キャベツしめじ炒め みかん(バナナ)	15 ごはん 味噌汁(油揚げ・水菜) 豚肉の香味焼き ダイスサラダ パイ(オレンジ)	16 ごはん 豚汁 鶏肉のさっぱり煮 大根のり和え りんご(バナナ)	17 ごはん 味噌汁(豆腐・人参) ひき肉入りオムレツ 白菜ごま和え 梨(オレンジ)	18 ごはん 味噌汁(白菜・ふのり) 豆腐のツナ焼き ブロッコリー中華和え キウイ(グレープフルーツ)	19 発表会  (携帯食)
ヨーグルト・せんべい	牛乳・ミルククッキー	牛乳・メロンパン	牛乳・バターポテト	牛乳・ソフトドーナツ	
21 味噌ラーメン 胡瓜ツナ和え バナナ(みかん)	22 バターロール 人参ポタージュ カレイのソース焼き 胡瓜とわかめのサラダ 梨(キウイ)	23 勤労感謝の日 	24 ごはん 味噌汁(さつま芋・玉葱) 豚肉味噌焼き キャベツとコーンのソテー バナナ(りんご)	25 ごはん 味噌汁(人参・わかめ) 鮭フライ 切干大根のナムル 柿(キウイ)	26 ナポリタンスパゲティ 麦茶 キャベツと胡瓜のサラダ りんご(オレンジ)
牛乳・せんべい	牛乳・ごはんの味噌おやき		牛乳・手作りパン	牛乳・グレープゼリー・せんべい	牛乳・ビスケット
28 ごはん 麦茶 ポークカレー キャベツしめじ炒め みかん(バナナ)	29 ごはん 豆乳味噌汁(小松菜・玉葱) たらの竜田揚げ ごま人参 柿(りんご)	30☆誕生会☆ パンバイキング スープ ミートボール 胡瓜とポテトのバリバリサラダ 果物2種	 和食の日 11月24日は「和食の日」です。日本には豊かな事前があり、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事で自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深くかかわっています。この日は、和食や日本の伝統的な食文化について考えてみましょう。そして、家族で話題にしてみませんか？		
ヨーグルト・せんべい	牛乳・ビスケット	牛乳・野菜キッシュ			

☆1～2歳児：午前のおやつに牛乳と()内の果物を提供します。

☆献立は入荷の都合により変更する場合があります。