

令和6年 11月分 予定献立表

明野しいのみ保育園

| 日 | 給食内容 | 3時のおやつ |
|-------|------------------------------------|------------|
| 1(金) | 元気ナゲット 白菜のスープ トマト みかん (ミルクパン) | ひじきごはん |
| 2(土) | あんかけうどん バナナ | あられ |
| 3(日) | 文化の日 | |
| 4(月) | 振替休日 | |
| 5(火) | 豚肉の生姜焼き 野菜ソテー キャベツとちくわのセサミソース キウイ | さつま芋スティック |
| 6(水) | からあげ ポテトサラダ ブロッコリー みかん (ロールパン) | フルーツヨーグルト |
| 7(木) | 魚のねぎ味噌焼き 野菜の納豆和え さつま芋の粉吹き りんご | 肉まん |
| 8(金) | 筑前煮 小松菜のおかか和え 柿 | フレンチトースト |
| 9(土) | ★とりめし 味噌汁 オレンジ | クラッカー |
| 10(日) | | |
| 11(月) | 魚の香草パン粉焼き 温野菜サラダ マカロニのケチャップ炒め オレンジ | しんちょきもち |
| 12(火) | トリニラ丼 すまし汁 りんご | 納豆ラスク |
| 13(水) | 巣ごもり卵 ツナとわかめのさっと煮 人参甘煮 みかん | じゃがまるくん |
| 14(木) | 魚のフライタルタルソース 南瓜の甘煮 トマト キウイ | マカロニあべかわ |
| 15(金) | 石狩汁 ※切昆布の当座煮 ウィンナー バナナ (コッパン) | チーズわかめおにぎり |
| 16(土) | きのこスパゲティー オレンジ | せんべい |
| 17(日) | | |
| 18(月) | 高野豆腐の卵とじ 大根サラダ ※ししゃも キウイ | りんごのケーキ |
| 19(火) | 鮭とみつばのかきあげ ほうれん草の磯和え トマト みかん | 焼き芋 |
| 20(水) | 麻婆豆腐 もやしのナムル ※かえり バナナ | ★ごぼうまんじゅう |
| 21(木) | きのこカレー ごまじゃこサラダ ゆで卵 りんご | マーメイドスコーン |
| 22(金) | ピザ風卵焼き ※大豆入り煮昆布 ブロッコリー オレンジ | ポテトドーナツ |
| 23(土) | 勤労感謝の日 | |
| 24(日) | | |
| 25(月) | 魚と切干大根の煮付け 青のりポテト キウイ | 焼きそば |
| 26(火) | 豆腐ハンバーグ 春雨の酢の物 ※めざし オレンジ | ほろほろクッキー |
| 27(水) | ◎ピラフ エビフライ うまっコリー トマト みかん | ショートケーキ |
| 28(木) | 肉じゃが ひじきの華風和え りんご | ツナマフィン |
| 29(金) | 玄米フレークチキン ※ごぼうのきんぴら 味噌汁 オレンジ | 野菜ポッキー |
| 30(土) | ハヤシライス バナナ | ウエハース |

<一口メモ> ◎バースデーランチ(ピラフ) ★行事食、郷土料理 ※かみかみメニュー
 月曜日～金曜日の主食は米飯です。3歳以上児はパンの日があります。
 ※15日(金) おにぎり作り(つくし組～)
 ※19日(火)～29(金) 4歳児対象に給食試食会を実施します。

地産地消・県産食材を取り入れよう
 土地の気候や風土にあった農産物は
 農薬などをたくさん使わなくても自然の
 エネルギーで豊かに実るため、安全で
 栄養価が高く何より新鮮でおいしいです。
 今月の給食は、その地域で生産、消費
 する地産地消の食材を積極的に取り入れ
 ました。

○給食に取り入れている大分県産食材○
 味-ねぎ(宇佐)・甘太くん(臼杵)
 いら(臼杵)・みつば(戸次・明治地区)
 ごぼう(戸次)・みかん(杵築)

・魚のねぎ味噌焼き・さつま芋の粉吹き
 ・トリニラ丼・鮭とみつばのかきあげ
 ・ごぼうまんじゅう など