



2017年11月献立表

広島キリスト教社会館保育所



	献立名	食品名	おやつ
1日 (水)	鮭の照焼 煮豆 だんご汁	鮭 うずら豆 白玉粉 白菜 大根 にんじん シミジ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	スイートポテト 牛乳・いりこ
2日 (木)	ハヤシライス 海藻サラダ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース ハヤシルウ わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	りんごケーキ 牛乳・いりこ
3日 (金)			
4日 (土)	レーズンパン スパゲティサラダ クリームシチュー	レーズンパン スパゲティ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ 鶏肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース 牛乳 クリームシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
6日 (月)	親子丼 ほうれんそうのいそべあえ	たまご 鶏肉 たまねぎ にんじん しいたけ みつば 煮干し ほうれんそう にんじん 油揚げ 焼きのり	やきいも 牛乳・いりこ
7日 (火)	やさいうどん 大根サラダ	うどん 豚肉 白菜 にんじん しいたけ ねぎ 煮干し 大根 にんじん シーチキン マヨネーズ	おむすび 牛乳・いりこ
8日 (水)	さわらの照焼 れんこんきんぴら 豚汁	さわら れんこん ごま ごま油 豚肉 大根 にんじん 白菜 ごぼう さつまいも こんにやく ねぎ 麦みそ 煮干し	クラッカーサンド 牛乳・いりこ
9日 (木)	チャプチェ わかめ汁	牛肉 はるさめ ほうれんそう コーン シイタケ ごま ごま油 わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し	ラスク 牛乳・いりこ
10日 (金)	揚げ豆腐の野菜あんかけ ごま酢あえ キム	木綿豆腐 たまねぎ 青豆 菜 にんじん 干シイタケ かつくり粉 きゅうり もやし にんじん ごま 焼きのり ごま油 塩	ヨーグルト おかし
11日 (土)	ロールパン やさいうどん わんたんスープ	ロールパン レタス きゅうり にんじん りんご ロースハム コーン マヨネーズ ワントン たまねぎ にんじん えのきだけ 青豆 菜 ごま コソメ ごま油	おかし お茶・いりこ
13日 (月)	麻婆丼 リヤンパンサンデー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ にんじん とうもろこし 赤みそ かつくり粉 ごま油 はるさめ ロースハム きゅうり にんじん ごま ごま油	ピザトースト 牛乳・いりこ
14日 (火)	ピラフ メンタイのフライ ポテトサラダ かぼちゃスープ	シーチキン たまねぎ にんじん グリンピース コソメ メンタイ 薄力粉 たまご パン粉 じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム コーン りんご マヨネーズ かぼちゃ たまねぎ しめじ バサリ 牛乳 クリームシチューミックス	バースデーケーキ 牛乳・いりこ
15日 (水)	肉団子と白菜のスープ煮 ひじきの炒り煮	豚ひき肉 白ねぎ エノキダケ 白菜 しいたけ にんじん はるさめ ほしひじき 大豆 油揚げ にんじん 糸こんにゃく 干シイタケ	あんまん 牛乳・いりこ
16日 (木)	肉じゃが ほうれんそうのおひたし	牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく ほうれんそう にんじん 油揚げ	マカロニのあべかわ 牛乳・いりこ
17日 (金)	鶏の唐揚げ ブロッコリーサラダ キャロットスープ	鶏肉 ブロッコリー ちりめんじゃこ にんじん たまねぎ しめじ バサリ 牛乳 クリームシチューミックス	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
18日 (土)	ごまロール 春雨サラダ ミートボールスープ	ごまロール はるさめ ロースハム きゅうり にんじん コーン ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コソメ	おかし 牛乳・いりこ
20日 (月)	他人丼 ほうれんそうのごまあえ	たまご 牛肉 たまねぎ にんじん みつば 煮干し ほうれんそう にんじん えのきだけ ごま	ヨーグルト おかし
21日 (火)	焼そば さつまいもサラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ マヨ にんじん ビーマン おこのみソース 青のり さつまいも きゅうり にんじん ロースハム りんご レーズン マヨネーズ	おむすび 牛乳・いりこ
22日 (水)	さばのカレー煮 小松菜のおひたし すまし汁	さば しょうが カレールー 小松菜 にんじん ましたけ 油揚げ そうめん わかめ えのきだけ ねぎ 煮干し	肉まん 牛乳・いりこ
23日 (木)			
24日 (金)	肉団子の甘酢あん ブロッコリーサラダ 中華風コンソメスープ	豚ひき肉 白ねぎ たまご かつくり粉 ブロッコリー コンソメ 塩 たまご ねぎ かつくり粉	やきいも 牛乳・いりこ
25日 (土)	ロールパン マカロニサラダ ピーマンシチュー	ロールパン マカロニ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん シミジ グリンピース ピーマンシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
27日 (月)	すき焼風煮 ほうれんそうのいそべあえ みかん	牛肉 木綿豆腐 白菜 糸こんにゃく エノキダケ 焼きふ しゅんぎく ほうれんそう にんじん 油揚げ 焼きのり みかん	きなこだんご 牛乳・いりこ
28日 (火)	カレーライス やさいうどん	牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース カレールー レタス 大根 ブロッコリー ロースハム	トック
29日 (水)	鮭の照焼 切干大根の炒め煮 みそ汁	鮭 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 さつまいも 白菜 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	シフォン 牛乳・いりこ
30日 (木)	マカロニグラタン 海藻サラダ	鶏肉 マカロニ たまねぎ しめじ バサリ シェッドチーズ 牛乳 有塩バター 薄力粉 コソメ わかめ 大根 シーチキン ごま ごま油	ホットケーキ 牛乳・いりこ

スケジュール
11月 11日(土) 半日保育

12日(日) バザー



給食レシピ

クッキー

- ～材料～
- 薄力粉 160g
 - バター 80g
 - さとう 80g
 - たまご 1コ
 - コーンフレーク 30g
 - 油 50cc

～作り方～

- ① オーブン予熱 180℃
- ② ボウルに卵と砂糖を入れ軽くほぐし、さとうを入れ混ぜる
- ③ 溶かしバター、油を入れ、混ぜ、コーンフレークを加える
- ④ ③に薄力粉をふる入れさっくり混ぜる。
- ⑤ 天板に④の生地をスプーンですくっておき
- ⑥ 20分程度焼く

できあがり!

