

2024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 (金)	チキン南蛮 キャベツのゆかりあえ みそ汁	鶏むね肉 薄力粉 たまご たまご たまねぎ マヨネーズ キャベツ 絹ごし豆腐 えのきだけ わかめ ねぎ 麦みそ 煮干し	みかんゼリー おかし
2日 (土)	レーズンパン やさしいサラダ ビーフシチュー	レーズンパン レタス きゅうりにんじん りんご ロースハム コーン 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ グリンピース ビーフシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
4日 (月)			
5日 (火)	ラーメン ギョーザ 小松菜のおひたし	ゆで中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ モヤシ にんじん 水煮竹ノコ ねぎ 鶏ガラ ぎょうざ 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	中華おこわ 牛乳・いりこ
6日 (水)	鮭のごま照り焼き キャベツのおかかあえ みそ汁	鮭 薄力粉 ごま キャベツ にんじん かつお節 大根 えのきだけ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	おさつドーナツ 牛乳・いりこ
7日 (木)	チャプチェ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ ほうれんそう にんじん しいたけ ごま ごま油 わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し 焼きのり ごま油	豆乳もち お茶・いりこ
8日 (金)	カツサンド サラダ ポタージュスープ	食パン 豚肩ロース 薄力粉 たまご パン粉 レタス ブロッコリー にんじん ちりめんじゃこ じゃがいも たまねぎ パセリ 牛乳	パースデーケーキ 牛乳・いりこ
9日 (土)	ロールパン スパゲティサラダ ミートボールスープ	ロールパン 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 ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
11日 (月)	麻婆丼 リヤンパンサンスー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ にんじん たら ねぎ 赤みそ かたくり粉 ごま油 はるさめ 鶏むね肉 きゅうりにんじん ごま ごま油	りんごゼリー おかし
12日 (火)	でんがくうどん ほうれんそうのごまあえ	うどん 牛ホルモン キャベツ 春菊 ねぎ 煮干し ほうれんそう にんじん えのきだけ ごま	おむすび 牛乳・いりこ
13日 (水)	鶏の照焼 切干大根の炒め煮 のっぺい汁	鶏もも肉 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 さといも 大根 ゴホウ にんじん なめこ 干しいたけ 油揚げ ねぎ 煮干し	きなごだんご 牛乳・いりこ
14日 (木)	ハヤシライス ポテトサラダ	はいが精米 牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム ハヤシルウ 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	ラスク 牛乳・いりこ
15日 (金)	サバのカレー揚げ ごま酢あえ みそ汁	さば 薄力粉 カレー粉 きゅうり もやし にんじん ごま 大根 えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	ピザトースト 牛乳・いりこ
16日 (土)	ロールパン マカロニサラダ ポト	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 ウインナー じゃがいも たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
18日 (月)	すき焼風煮 大根サラダ	牛肉 木綿豆腐 白菜 糸こんにやく えのきだけ 焼きふ 春菊 大根 ブロッコリー にんじん シーチキン コーン	ぜんざい お茶・いりこ
19日 (火)	天ぷらうどん 小松菜のおひたし	うどん 焼き竹輪 たまねぎ にんじん みつば 薄力粉 たまご ねぎ 煮干し 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	ヨーグルト おかし
20日 (水)	鮭の照焼 煮豆 豚汁	鮭 うずら豆 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	ウインナーフリッター 牛乳・いりこ
21日 (木)	カレーライス ヨーグルトサラダ	はいが精米 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース カレールウ プレーンヨーグルト りんご パナ みかん 缶詰 パイナップル 缶詰	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
22日 (金)	鶏の唐揚げ ひじきの炒り煮 みそ汁	鶏もも肉 薄力粉 かたくり粉 ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにやく 干しいたけ 絹ごし豆腐 えのきだけ わかめ ねぎ 麦みそ 煮干し	やきいも 牛乳・いりこ
23日 (土)			
25日 (月)	三色丼 けんちん汁	はいが精米 鶏ひき肉 たまご ほうれんそう 木綿豆腐 大根 にんじん ゴホウ しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	大学いも 牛乳・いりこ
26日 (火)	ロールパン マカロニグラタン 海藻サラダ	ロールパン 鶏もも肉 マカロニ たまねぎ しめじ パセリ チーズ 牛乳 バター 薄力粉 わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	ホットケーキ 牛乳・いりこ
27日 (水)	鶏肉の塩こうじ焼き さつまいもの煮物 だんご汁	鶏もも肉 さつまいも 白玉粉 白菜 大根 にんじん しめじ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
28日 (木)	肉じゃが ほうれんそうのいそべあえ	牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにやく ほうれんそう にんじん 油揚げ 焼きのり	りんごケーキ 牛乳・いりこ
29日 (金)	メンタイのフライ れんこんきんぴら みそ汁	メンタイ 薄力粉 たまご パン粉 豚肉 れんこん にんじん ごま ごま油 絹ごし豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	トック "
30日 (土)	ごまロール やさしいサラダ わんたんスープ	ごまロール レタス きゅうりにんじん りんご シーチキン コーン わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま ごま油	おかし 牛乳・いりこ

スケジュール

9日(土) バザー準備
(準備) 準備
半日保育

10日(日) バザー



きょうい
給食しじこ

クッキー

- 材料
- 薄力粉 160g
 - バター 80g
 - きび砂糖 80g
 - 卵 1コ
 - コンフレーク 30g
 - なたね油 50ml

- 作り方
- ① オフン180℃予熱す
 - ② ボウルに卵を割り入れ、軽くほぐし、きび砂糖を入れ混ぜる。
 - ③ 溶かしたバター、なたね油を入れ、コンフレークを入れる
 - ④ ③に薄力粉をふるい入れ、まじり混ぜる。
 - ⑤ 天板に④の生地をスプーンですく、ておとす。
 - ⑥ 約18分焼く。