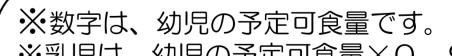
## ゆめっこ保育園 献立予定表 2024年11月

日	(金) 1	(土) 2 (火)	5 (水) 6	(木) 7	(金) 8	(土) 9	(月) 11	(火) 12	(水) 13	(木) 14	(金) 15 (土)	16 (月) 18
昼食	味噌だし汁(昆布・煮干)	(20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	お 弁 当 日  *** *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	(大)	玉ねぎ 15 醤油 10 みりん 8 塩 10 だし汁(昆布・煮・ 1 1 0.5 0.5	50.1 3 10 5 20 10 5 1.5 0.5 10 10 5 1.5 0.5 10 10 1.5 である。 10 5 20 10 5 1.5 1.5 1.5 0.5 である。 10 5 20 10 5 1.5 1.5 1.5 0.5 である。 10 5 20 10 5 1.5 1.5 1.5 0.5 である。 10 5 20 10 5 1.5 1.5 1.5 0.5 である。 10 5 20 10 5 1.5 1.5 1.5 1.5 0.5 である。 10 5 20 10 5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1	5 1 5 1 10 10 1.5 1 10 10 1.5 1 10 10 1.5 1 1.5 0.2 F)		40 50 2 0.5 5.4 1 1 15 20 1 10 1 0.5 15 1.5 20 1 10 1 0.5 15 1.5 20 1 10 1 0.5 15 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 1 5 1.5 20 1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	15 醤油 0.1 味噌汁 も大根 10 大噌 10 だし汁(昆布・煮 10 2.5 1.5 0.2 10 10 10 1.5	25 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ばん 40 30 5 6 40 30 5 6 40 30 5 6 40 30 5 6 40 30 5 6 40 30 5 6 6 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
お	トマトホットケーキ 小麦粉 2 砂糖 ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~	おたのしみ 20 4 .5	の卵ぶっかけるE粉15干めん5豚ひき肉少糖5わかめ	15  砂糖   1  バター	rット 骨太おにぎり   15 五分付き米   4 小松菜   5 ごま	おたのしみ 5 2		もちもちチーズパ 50 白玉粉 0.2 小麦粉 0.1 塩	フ みりん 17 塩 2 <u>だし汁(昆布・煮<sup>-</sup></u> 0.1 <b>ブラウニー</b>	1.5 <b>スノーボール</b> 0.2 小麦粉 F) 片栗粉 砂糖	じゃがまるくん 20 じゃがいも 40 5 塩 0.1 6 片栗粉 2 6 バター 2	のしみさつまいもクッキー バター 小麦粉 砂糖 さつまいも 4乳10 16 10 15
ゃ	トマトジュース 牛乳 油	5 B.P	0.5 みりん 醤油	5 ほうれん草 1 1.5	5 ごま 2 ひじき 番油 みりん	0.3 1 1		牛乳 粉チーズ 油	19 米粉 4 豆腐 0.9 片栗粉	7 油 18 粉糖 0.8	6 バター 2 D.2 D.5 B油 0.5	さつまいも 10   牛乳 1.5
っ			塩 	0.2	塩 	0.2			ベーキングパウダー     ココア   砂糖	0.8 3 8		
	<b>果物</b>	30   果物     4   150     4   4	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	砂糖 30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b> 1	30 <b>果物</b>   30 <b>果物</b>   150 <b>牛乳</b>   150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 30   150 <b>牛乳</b> 150

B	(火) 19	( <b>/</b> K) 20	(木) 21	(金) 22	(月) 25	(火) 26	(水) 27	(木) 28	(金) 29	(土) 30
<b>全</b>	(火)は五ばさ味み醤砂生参人醤みか白人え醤か一青え醤み塩だん分のば噌り油糖姜の参油りか菜参の油つプ梗の油り して付味 合 か き お 菜き ん 汁日 米噌 め え 節 こ 電 本・	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	40 30 40 15 10 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	40 50 2 2 1 1 20 40 50 2 2 1 1 1 20 40 50 2 2 1 1 1 20 40 50 2 1 1 1 10 10 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	(株) 15 0.5 30 15 1 0.5 10 10 10 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	40 0.5 5 8 1 1 0.2 50 2.5 10 5 15 10 10 10 1.5 1.5 2 は	40 00 5 5 30 6 4 4 0.2 1 1 25 10 25 2 1 1 1 10 1 1.5 1.5 0.2 mm	40 40 25 10 2 1 3 3 3 3 10 5 5 1 10 10 15 7 2 1 3 3 3 3 10 5 0.5 1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	10 30 30 10 5 10 2 1 20 1 1 30 10 2 0.5 10 8 1.5 1.5 0.2 10 1 1 30 10 2 0.5 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 1.5 0.2 10 8 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	中 中 女 女 女 女 女 女 女 女 女 女 女 女 女
おやっ	<b>梅が枝餅</b> もち粉 だんご粉 小砂塩 小麦粉	黒糖寒天 9 寒天 9 黒糖 10 きな粉 7 0.2	を 0.6 焼き数 5 7 砂糖	<b>みそ焼きおにぎ</b> り 4 五分付米 5 みそ 4 砂糖 みりん 醤油 ごま	り かぼちゃクッキー 20 薄力粉 2.5 砂糖 2.5 バター 0.5 かぼちゃ 0.5 0.5	コーンとチーズの チザミ 5 とうもろこし 10 10 白玉 塩ごま油	そのまま スイートポテト 5 さつまいも 3 バター 10 砂糖 0.2 0.2	りんごのスコーン 小麦粉 50 ベーキングパウダー 2 独糖 バター りんご 牛乳	表しパン 黒砂糖 0.4 薄力粉 ベーキング ハ <sup>°</sup> ウダー 5 10 10 10	おたのしみ 8 30 - 0.5
	果物 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b> 1	30 果物 50 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b>   30   150 <b>牛乳</b>   150



11月8日は「いい歯の日」! 歯にいい食べ物、歯やあごをしっかり使う大切さなど、8日にお話をしたいと思います。 献立にも、よく噛めるもの、カルシウムや ビタミンA、食物繊維を多く含む食材をたく さん取り入れました。 歯にいい食材は何か、どんな栄養があるの かなど、子ども達に聞いてみてくださいね!



※乳児は、幼児の予定可食量×0.9として計算します。

ょす。 ※ごはんは、五分付米です。

※6日はお弁当日です。

※13日はお誕生日会です。
※今月の果物はリンゴ・柿を使用します。