



聖マーガレット幼稚園 11月献立表



ひにち	こんだて	ざいりょう
1 木	柳城学院創立120周年記念のため休園	
2 金	さばのたつたあげ あおなのしおこんぶあえ みそしる	鯖 生姜 醤油 酒 片栗粉 切干大根 塩昆布 青菜 人参 醤油 季節の野菜
5 月	さわらのてりやき きりほしだいこんのけちゅつぷに みそしる	鯖 生姜 醤油 酒 豚肉 切干大根 玉葱 人参 しめじ グリンピース トマトケチャップ コンソメ 醤油 季節の野菜
6 火	とりのみそこうじやき からふるおひたし すいもの	鶏肉 味噌麹 酒 醤油 味噌 人参 コーン 青菜 醤油 コンソメ 季節の野菜
7 水	さかなのちりそーす みそにくじゃが みそしる	魚 グリンピース トマトケチャップ 中華味 豚肉 玉葱 じゃが芋 コーン 白味噌 醤油 季節の野菜
8 木	とりとあつあげのみそに ごもくまめ すいもの	鶏肉 厚揚げ 牛蒡 大根 人参 味噌 大豆 切り昆布 干し椎茸 コンニャク 人参 牛蒡 醤油 季節の野菜 ★
9 金	はやしらいす ふらいどぼてと くだもの	豚肉 玉葱 人参 トマトジュース トマト缶 トマトケチャップ コンソメ ハヤシルー じゃが芋 塩 季節のくだもの
12 月	作品展 代休	
13 火	さけのこーんまよやき ひじきとかぼちゃのもの みそしる	鮭 コーン マヨドレ 味噌 竹輪 油揚げ ひじき 南瓜 玉葱 インゲン 醤油 季節の野菜 ★
14 水	にこみはんばーぐ きゃべつとこーんのまよさらだ みそしる	豚肉 大豆ミート 玉葱 人参 しめじ 生姜 ニンニク 醤油 トマトケチャップ ハヤシルー 片栗粉 キャベツ コーン 人参 ブロッコリー マヨドレ 季節の野菜 ★
15 木	ぶたすきどん きゃべつゆかりあえ みそしる	豚肉 コンニャク 玉葱 人参 牛蒡 ねぎ 醤油 酒 片栗粉 ゆかり 切干大根 キャベツ 人参 季節の野菜

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。
★の汁物には 大豆製品（豆腐 油揚げ など）が入る場合がございます。



ひにち	こんだて	ざいりょう
16 金	レストランごっこ	
19 月	さばのみそに ぶろっこりーのなむるふう すいもの	鯖 生姜 赤味噌 酒 ブロッコリー 人参 醤油 中華味 ごま油 季節の野菜
20 火	お弁当の日	
21 水	さつまいもごはん おでん ぶろっこりーときりほしだいこんのあえもの すいもの	さつまいも 塩 竹輪 厚揚げ コンニャク 大根 醤油 切干大根 ブロッコリー 人参 醤油 季節の野菜 ★
22 木	誕生会	
	のりしおからあげ こんさいに みそしる	鶏肉 青のり 醤油 酒 中華味 片栗粉 コンニャク 人参 大根 牛蒡 インゲン 醤油 季節の野菜
23 金	勤労感謝の日	
26 月	とりのばーべきゅーそーす ひじきときりほしだいこんのにつけ みそしる	鶏肉 生姜 ニンニク トマトケチャップ 醤油 コンソメ 油揚げ ひじき 切干大根 人参 インゲン 醤油 季節の野菜 ★
27 火	あかうおのみそこうじやき あつあげのそぼろに すいもの	赤魚 味噌麹 醤油 酒 鶏肉 厚揚げ 人参 大根 インゲン 醤油 季節の野菜 ★
28 水	ごぼういりとりつくね やさいとこのこのあえもの みそしる	鶏肉 切干大根 牛蒡 玉葱 人参 生姜 醤油 味噌 片栗粉 青菜 人参 もやし えのき しめじ 醤油 季節の野菜
29 木	ちきんのとまとに ごぼうのさらだ ぶどうかんてん	鶏肉 ひよこ豆 玉葱 じゃが芋 人参 しめじ トマト缶 トマトケチャップ コンソメ ツナ 牛蒡 人参 インゲン コーン マヨドレ 醤油 ぶどうジュース イナアガー
30 金	まぐろのたつたあげ あおなのちゅつかあえ とんじる	鯖 生姜 醤油 酒 片栗粉 ツナ 春雨 きくらげ 青菜 人参 醤油 ごま油 米酢 豚肉 コンニャク 季節の野菜

このマークの日はスプーンを持参してください。
※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです