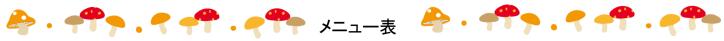


2019年11月

かおり幼稚園

日付	献立名		食材(材料)名		エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
		熱と力になるもの		体の調子を整えるもの	(kcal)	(g)	(g)	(g)
	ご飯 豚肉の生姜炒め ウインナー玉子巻き もやしと青菜のサラダ	精白米 三温糖 キャノーラ油 きび砂糖 めんつゆ	豚肉 ウインナー玉子巻 油揚げ	たまねぎ にんじん しょうが トマトケチャップ もやし 青菜	414	16.4	15.8	0.8
誕生会	ご飯 鶏肉の西京焼き ビーフン ブロッコリーの和え物 プチゼリー	精白米 三温糖 ビーフン キャノーラ油 ごま油 きび砂糖 オリーブオイル 酢 プチセ・リー	鶏肉 味肉 豚	キャヘ・ッ にんじん ブロッコリー パプリカ	414	17.5	13.2	0.7
	ハヤシライス コールスローサラダ	精白米 キャノーラ油 ハヤシルー マヨト・レ きび砂糖 酢	豚肉 スキムミルク 枝豆	たまねぎ にんじん キャベツ	492	13.3	16.1	1.8
(月)	カレービーンズ れんこんのシャキシャキサラダ	精白米 カレールー ごまドレッシング	ハンハ [*] ーク [*] 大豆 豚肉 鶏肉 ツナ	トマトケチャップ たまねぎ にんじん れんこん 青菜	379	14.0	11.9	0.9
	ロールパン 鶏肉の唐揚げ ナポリタン風スパ ブロッコリーとコーンのサラダ	ハ [°] ン 片栗粉 キャノーラ油 スハ [°] ケ [*] ッティ きび砂糖 マヨト [*] レ アマニ油	鶏肉	しょうが たまねぎ トマトケチャップ パ [®] セリ粉 ブ [©] ロッコリー ホールコーン	370	15.9	17.4	1.2
(木)	麻婆飯 焼きおさつ きのこと人参のサラダ	精白米 キャノーラ油 三温糖 片ま 部 ごつまいも きび砂糖 オリーフ・オイル 酢	豆腐 豚肉 嗚噌	たまねぎ しょうが =ラ にんじん しめじ 水菜	454	14.8	10.0	1.5
(金)	ご飯 さばの塩焼き 高野豆腐と野菜の煮物 白菜の和え物	精白米 三温糖 めんつゆ	さば 高野豆腐 卵	にんじん しいたけ たまねぎ はくさい いんげん	321	15.3	7.4	1.1
	ふりかけご飯(さかな) 肉じゃが とり天 二色サラダ	精白米 じゃがいも キャノーラ油 三温糖 マヨト・レ きび砂糖 酢	お魚ふりかけ 豚肉 鶏天	たまねぎ にんじん グリンピース ブロッコリー パプリカ	420	14.3	11.3	0.9
	きのこ御飯 ヒレカツ キャベツ添え 味噌汁(さといも・ねぎ) オレンジ	精白米 三温糖 めんつゆ キャノーラ油 マヨト・レ アマニ油	鶏肉 ヒレカツ 味噌	しめじ まいたけ にんじん キャベッ きゅうり ねぎ	385	13.9	8.7	1.4





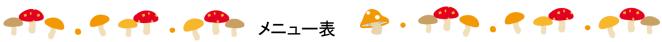


かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
ניו ניו	版立 石	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	(kcal)	(g)	(g)	(g)
		さといも		オレンシ゛				
				<u> </u>				
	20 1KeV 45EV = 2							
		0						







2019年11月

かおり幼稚園

MD		+117	7039797年四	食材(材料)名		エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
# お魚の協議会	日付	献立名	熱と力になるもの		体の調子を整えるもの				
14.1 10.0 15.7 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8 1.8	20日	ご飯				,,	, , ,	/	, , ,
れんこんと豚肉の味噌炒め きび砂糖 大小フィル 日本の 日本 日本									
きのこと野菜の和え物 お」・ブォイル 古菜 おりで おりが まりが まりが			· ·			000	,	4.5	
#						303	15.7	4.8	0.9
21日 ご飯 第内の限り焼き 三温糖 10.0 14.1 10.0 10.8 14.1 10.0		C - 7 - C 21 7K 47 1H / C 177							
21日 ご飯 精白米 上のがいる 上			"						
(A) 融肉の肝り焼き いときの素付け かにきの素付け トマルンさの素付け トマルンさの素付け トマルンさの素付け トマルン カレーライス 精白米 じゃがいも ボークウインナー もやしと水菜のサラダ キャーラ油 カルール かんつゆ おんじん ドラル・ルール かんの かんつゆ おんじん ドラのよう かんの	21 🗆		据 白 米	全国					
ひにきの素付け 大根とほうれん草のごま和え 大根とほうれん草のごまれた 大根とほうれん草のごまれた 大根とほうれん草のごまれた 大根・アウオンナー にかがいも ボーウウインナー にかがいも ボーウウインナー にかがいも ボーウウインナー にんじん 七やしと水菜のサラダ 14.3 17.5 1.6 1.0									
大根とほうれん草のごま和え おかつゆ お									
あんつや こま 一				油物リ		359	14.1	10.0	0.8
22日 カルーライス 特白米 たまねぎ にんじん トキャーラ油 大根サラダ イークウインナー トャーラカム カールー カルーカイン カルーカイン カルーカム カルー		人似とはつれん早のこま札え	· ·		划十大恨				
22日 カレーライス									
金 ボークウインナー									
もやしと水菜のサラダ キャ/ - ラ油 油揚げ もやし 水菜 506 14.3 17.5 1.6 1.6 1.0 1									
カレール 水菜 かんつゆ 水菜 かんつゆ 水菜 かんつゆ かんしん かんしん									
あんつゆ お白米 おりかっか 大きねぎ しいたけ 366 13.0 9.6 1.1 1.1 1.1 1.2 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.1 1.8 1.2 1.2 1.1 1.1 1.2 1.2 1.1 1.1 1.2 1.2 1.1 1.1 1.2 1.2 1.1 1.1 1.2 1.1 1.1 1.2 1.2 1.1 1.1 1.2 1.2 1.1 1.1 1.1 1.2 1.1 1.1 1.1 1.2 1.1 1.1 1.1 1.1 1.2 1.1 1.		もやしと水菜のサラダ	· ·	油揚げ		506	14.3	17.5	1.6
25日 ご飯			カレールー		水菜				
25日 ご飯			めんつゆ						
(月) ハンバーグ(デミトマトソース) ハヤシルー スハケッティ かんつゆ	25日	ご飯		ハンバーグ	たまねぎ				
きのこの和風スパゲティ カルウッティ めんつゆ									
プロッコリーサラダ めんつゆ ホールコーン フロッコリー にんじん 日身魚フライ にんじん 作いこん 金平にんじん キャイ・ラ油 油揚げ だいこん 生ャベッとほうれん草のサラダ でんじん キャベッとほうれん草のサラダ 大根サラダ 大根サラダ 大根サラダ 大大根サラダ 大大人の力は 大大根サラダ 大大根サラダ 大大人の力は 大大根サラダ 大大人の力は 大人の力は 大大人の力は 大大人の力は 大大人の力は 大大人の力は 大大人の力は 大大人の力は 大人の力は 大人の				j '				_	
28日 ご飯						366	13.0	9.6	1.1
11.0 1			w// 0 // 19						
28日 ご飯 精白米 キャパーラ油 三級権 キャパーラ油 三温糖 エネペーツとほうれん草のサラダ 正治に 京子ドレ 日前の 大根サラダ 日前の 大根サラブ 日前の 大田の									
(火) 自身魚フライ 金平にんじん キャベッとほうれん草のサラダ キャノーラ油 三温糖 ごま:油 ごま マヨトレ 油揚げ ドラれん草 だいこん キャベッ ほうれん草 324 11.0 7.9 0.7 27日 ご飯 (水) 阿鍋肉 甘芋 大根サラダ 精白米 片栗粉 さつまいも キャノーラ油 きび砂糖 オリーフオイル 酢 原肉 にんじん 水菜 ハブリカ 切干大根 417 13.6 13.6 1.0 28日 肉うどん (木) 白菜のごま風味和え りんご うどん 三温糖 めんつゆ ごまトレッシング 豚肉 たまねぎ にんじん もめんつゆ ごまトレッシング たはおぎ にんじん りんご にんじん りんご 410 13.9 11.8 2.9 29日 ご飯 (金) 鶏肉のバーベキューソース焼き ジャーマンポテト キャベツと青菜のサラダ 精白米 きび砂糖 じゃがいも キャノーラ油 マヨトレ 野アニ油 鶏肉 マトトケチャップ にんじん 青菜 ドマトケチャップ にんじん 青菜 なる ヤヤンラ油 マョトレ アマニ油 オャベッ にんじん 青菜 14.5 11.4 0.8 平均 395 14.4 11.6 1.2	26 🗆	一个各后	推台 业	白良名つこん					
金平にんじん									
キャベツとほうれん草のサラダ ごま油 ごま マヨドレ 下の 下の 下の 下の 下の 下の 下の 下									
キャベッとほうれんゆのサラタ こま油				נופן		324	11.0	7.9	0.7
27日		キャベツとほうれん草のサラダ	こま油		ほうれん草]			
77日 120									
(水) 回鍋肉 三温糖 味噌 にんじん だいこん 水菜 水菜 水ブリカ 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 切下大根 切下大 以下 以下 以下 以下 以下 以下 以下									
甘芋									
大根サラダ さつまいも	(水)			味噌					
大根サラダ さつまいも		甘芋	片栗粉		だいこん				
キャノーラ油 きび砂糖 カリーブオイル 酢 豚肉 たまねぎ にんじん りんご し菜のごま風味和え りんご お白米 さび砂糖 じゃがいも キャノーラ油 マコトント キャインラ油 マコトント キャインラ油 マコトント キャインラ油 マコトント キャインラ油 マコトント キャインカ オロル オ						417	100	10.0	1.0
きび砂糖 対リープオイル 前年 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 切干大根 対リープオイル 前年 万どん 三温糖 めんつゆ ごまト・レッシング はくさい しめじ しんげん りんご お自来 きび砂糖 じゃがいも キャベッと青菜のサラダ キャノーラ油 マヨト・レ 青菜 平均 395 14.4 11.6 1.2						41/	13.6	13.6	1.0
オリープオイル 酢									
下									
対した 対し									
(木) 白菜のごま風味和え りんご 三温糖 めんつゆ ごまドレッシンケ にんじん ねぎ はくさい しめじ いんげん りんご 410 13.9 11.8 2.9 29日 (金) 鶏肉のバーベキューソース焼き ジャーマンポテト キャベツと青菜のサラダ 精白米 きび砂糖 じゃがいも キャノーラ油 マヨドレ 酢 アマニ油 鶏肉 ロースハム トマトケチャップ たまねぎ パセリ粉 キャベッ にんじん 青菜 なると 14.5 11.4 0.8	22□	肉うどん			たまわぎ				1
りんご めんつゆ おぎ はくさい しめじ いんげん りんご 13.9 11.8 2.9				13×1~1					
はくさい しめじ いんげん りんご 11.8 2.9									
とめじ にんげん りんご お白米 鶏肉 トマトケチャップ たまねぎ パ・セリ粉 キャベッと青菜のサラダ キャノーラ油 マヨト・レ 酢 アマニ油 平均 395 14.4 11.6 1.2		^ッ ル∟				410	100	110	0.0
29日			_ よト レツンンク			410	13.9	11.8	2.9
29日 ご飯 精白米 鶏肉のバーベキューソース焼き きび砂糖 ロースハム たまねぎ パ゚セリ粉 キャベッと青菜のサラダ キャノーラ油 マヨドレ 酢 アマニ油 平均 395 14.4 11.6 1.2									
29日 ご飯 精白米 鶏肉 トマトケチャップ たまねぎ パセリ粉 キャベッと青菜のサラダ キャノーラ油 マヨドレ 酢 アマニ油 平均 395 14.4 11.6 1.2									
(金) 鶏肉のバーベキューソース焼き さび砂糖 じゃがいも キャベッと青菜のサラダ キャノーラ油 マヨトレ 酢 アマニ油 平均 395 14.4 11.6 1.2									
ジャーマンポテト キャベツと青菜のサラダ じゃがいも キャノーラ油 マヨトレ 酢 アマニ油 ハ°セリ粉 キャヘ´ツ にんじん 青菜 386 14.5 11.4 0.8	29日	ご飯	精白米	鶏肉	トマトケチャッフ゜				
ジャーマンポテト キャベツと青菜のサラダ じゃがいも キャノーラ油 マヨトレ 酢 アマニ油 ハ°セリ粉 キャヘ´ツ にんじん 青菜 386 14.5 11.4 0.8	(金)	鶏肉のバーベキューソース焼き	きび砂糖	ロースハム	たまねぎ				
キャベツと青菜のサラダ キャノーラ油 マヨトレ									
マヨトン にんじん 酢 アマニ油 平均 395 14.4 11.6 1.2						386	14.5	11.4	0.8
酢 フマニ油 青菜 平均 395 14.4 11.6 1.2									3.0
平均 395 14.4 11.6 1.2									
平均 395 14.4 11.6 1.2					日本				
			/ ベー/田						
					₩.	205	144	11.6	1.0
					平均	395	14.4	11.6	1.2
				\		 	-	A () = > 1	<u> </u>

※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。