



# 11月のMENU



| 日  | 月   | 火   | 水   | 木   | 金   | 土   |
|----|---|---|---|---|---|---|
| 1  | 2<br>🍴<br>ポークカレー<br>福神漬け<br>ブロッコリー<br>パイナップル<br>ゼリー | 3<br><br>文化の日   | 4<br>柳川もどき<br>野菜のじゃこ和え<br><br>バナナ<br>黄な粉蒸しパン            | 5<br>けんちん汁<br>うま塩ひじき<br><br>りんご<br>豆腐のブラウニー           | 6<br>鰻団子の甘辛煮<br>春雨の酢の物<br><br>パイナップル<br>クリームパン        | 7<br>八宝菜<br>ちりめん大豆煮<br><br>バナナ<br>お菓子             |
| 8  | 9<br>鮭のコーンマヨ焼き<br>ブロッコリーサラダ<br><br>パイナップル<br>お好み焼き  | 10<br>団子汁<br>レバー生姜煮<br><br>バナナ<br>りんごホットケーキ             | 11<br>和風オムレツ<br>鮭とほうれん草の<br>ごま和え<br>りんご<br>コーンポタージュトースト | 12<br>ひじき入り<br>ハンバーグ<br>和風サラダ<br>パイナップル<br>フルーチェムース   | 13<br><br>芋蒸しパン                                       | 14<br>🍴<br>ハヤシライス<br>福神漬け<br>ブロッコリー<br>バナナ<br>お菓子 |
| 15 | 16<br>魚のもみじ焼き<br>きんぴらごぼう<br><br>りんご<br>コーンフレーク      | 17<br>🍴<br>マーボー豆腐<br>ほうれん草のナムル<br><br>パイナップル<br>じゃがもちくん | 18<br>大豆五目煮<br>ちりめん卵とし<br><br>バナナ<br>ココアボンデケーキ          | 19<br>鯖の味噌煮<br>野菜の海苔和え<br><br>りんご<br>あんぱん             | 20<br>さつまいもご飯<br>唐揚げ<br>マカロニサラダ<br>パイナップル<br>ビスケットケーキ | 21<br>スパゲッティー<br>ウインナー<br><br>バナナ<br>お菓子          |
| 22 | 23<br><br>勤労感謝の日                                    | 24<br>鮭の野菜あんかけ<br>竹輪の照り煮<br><br>バナナ<br>さつまいも団子          | 25<br>厚揚げとひじきの煮物<br>キャベツと<br>ウインナーのソテー<br>りんご<br>おにぎり   | 26<br>🍴<br>かぶ入りシチュー<br>レバー生姜煮<br><br>パイナップル<br>サンドイッチ | 27<br>ギョロクケ<br>小松菜のおかか和え<br><br>バナナ<br>プリン            | 28<br>ちゃんぽん<br>ごまいりこ<br><br>バナナ                   |
| 29 | 30<br>魚のピザ焼き<br>味噌汁<br><br>みかん<br>黄な粉ドーナツ           |   |   |   |   |   |



🐻 お弁当の日・誕生会以外は、主食のみのお弁当を持ってきてください。（ほし・にじ組）

🐻 スプーンが必要な日 🍴 → 箸とスプーンを持ってきてください。

🐻 お弁当の日 🍷 → 主食とおかずの入ったお弁当・箸・スプーン・フォークを持ってきてください。

🐻 誕生会 🍷 → 白いご飯はいりません。（ほし・にじ組）

🐻 うましお給食の日 🍷 → 大分県が推奨する減塩のためのうま塩レシピを活用した献立の日です。

