



## 2023年11月

柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

2023	·	木人巾朳人削点	らレンヒー 夕川	<u> </u>				
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)
1日	ご飯	精白米	豚肉	たまねぎ				
(zk)	すき煮	三温糖	豆腐	にんじん				
	野菜とマカロニのサラダ	マカロニ		キャヘッ	460	15.4	14.1	1.0
	りんご	マヨトレ		ホールコーン	100	10.1		1.0
	900	ע זב א						
		Laborate de la constantina della constantina del		りんご				
	鶏肉の照り焼き丼	精白米	鶏肉	しょうが				
(木)	大根と水菜のサラダ	めんつゆ	のり	にんじん				
	味噌汁(油揚げ・キャヘッ)	ごま	油揚げ	いんげん				
		マヨト・レ	味噌	だいこん	485	17.7	12.3	1.6
		アマニ油	マル・日	切干大根	100	.,.,	12.0	1.0
		/ 4 — /田						
				水菜				
				キャヘ゛ツ				
6日	ご飯	精白米	鶏肉	たまねぎ				
(月)	ハンバーグ(ケチャップ)ソース)	きび砂糖	豚肉	トマトケチャッフ゜				
``.'	人参しりしり	片栗粉	ツナ	にんじん				
	彩りサラダ	三温糖	''	ブロッコリー	383	13.9	9.5	0.5
	杉ツソフダ							
		ごま油		ハ <sup>°</sup> フ <sup>°</sup> リカ				
		めんつゆ						<u> </u>
8日	焼きそば	中華めん	豚肉	キャヘ゛ツ				
(zk)	ささみフライ	三温糖	鶏肉	にんじん				
``,``	マスカットゼリー	ハン粉	青のり		372	12.8	11.2	1.0
1		T	l d o o		] 3,2	, 2.0		'.5
1		油						
		マスカットセ゛リー						
	ご飯	精白米	鶏肉	にんじん				
(木)	鶏(けい)ちゃん焼き	片栗粉	味噌	キャヘ゛ツ				
'''	ポテトサラダ	じゃがいも	ロースハム	しょうが				
1	味噌汁(もやし・小松菜)	431,019		にんにく				
	ドイトド   「「ひいし・小仏米)	ע זוב ז			418	15.5	10.5	1.1
1			無	ホールコーン				
1		NTM (SS\$ 44 1 - 1 2 1	· / Jak	きゅうり				
1	岐阜県の郷土料	<b>鞸「鶏(けい)ち</b>	やん焼き」	もやし				
1	1	. ,		小松菜				
10 FI	さつま芋ご飯	精白米	さば	切干大根				
	さばの塩焼き	さつまいも	油揚げ	にんじん				
(並)			油物リ					
	切干大根の煮付け	ごま		いんげん				
	れんこんのシャキシャキサラダ	三温糖		れんこん				
		ごまドレッシング		水菜				
		きび砂糖			407	14.0	9.3	0.7
		C 0 10 10A	-		,		0.0	0.7
		* * * *						
		- dele	*					
		ペ 写太 の 0本	景. 🍅					
1		4						
1	To The state of th	W T	7					
13 □	麻婆飯	精白米	豆腐	たまねぎ				
	本安映  ブロッコリーサラダ	三温糖	豚肉	しょうが				
\H								
1	りんご	片栗粉	味噌	にんにく		,		
1		ごま油		ニラ	407	13.2	8.3	1.3
1		マヨト゛レ		ブロッコリー				
1				にんじん				
1				りんご				
155		性もり	<b>响</b> 内					-
	ご飯	精白米	鶏肉	かぼちゃ				
(水)	照り焼きチキン	きび砂糖	チース゛	キャヘ゛ツ				
1	かぼちゃのチーズ焼き	片栗粉		にんじん	462	17.8	12.1	0.7
1	キャベツのサラダ	オリーフ・オイル		パプリカ	402	17.8	1 Z. I	0.7
1	プチゼリー	酢		1				
1		a						
10.7			如中	1 + 1 + 1 ×	] 			
	ご飯	精白米	鶏肉	たまねぎ				
(木)	メンチカツ	パン粉	豚肉	トマトソース				
1	大豆のチリコンカン	三温糖	大豆	トマトケチャップ゜				
1	もやしとほうれん草の和え物	めんつゆ	<u> </u>	にんにく				
1	しているプログランが日本の作ん物	27/0 218		しょうが	434	14.0	13.4	0.7
1					404	14.0	13.4	0.7
1				ク゛リンヒ゜ース				
1				もやし				
1				にんじん				
1				ほうれん草				
1	Ī	1	1	ロダノ4670半	I			

## 

2023年11月

## 柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

日付   株立名   株立内になるもの   株の脚子等変えもの   (kcal ) (g ) (	2020	)牛!!月 	*************************************	島ルンヒー―幼州					
17日 カルーライス   特白米   しゃがいも   かんつかか   たまねぎ   しゃがいも   かんつかか   たまねぎ   しゃがいも   かんつかか   たまねぎ   しゃがいがけん   かんつかか   である   かんつかか   である   であ	日付	献立名	劫レカにかるもの	食材(材料)名				脂質	食塩相当量
20日 ご飯 精白米 かんつゆ ハイ・コン アリフリー ぶえ かんっゆ かんつゆ かんつゆ かんつゆ かんつゆ かんりゆん でしてんじん はっかい にほんしん コールスローサラダ 三温糖 でまま ではなさい ほうれん草 かんつゆ かんつゆ おもかい にほんしん コールスローサラダ 三温糖 です はくざい ほうれん草 かんつゆ かんつゆ かんつゆ 大根のごま風味サラダ がほうれん草 かんつゆ にんじん できなり はくざい ほうれん草 かんつゆ でき きゅうり 402 11.4 10.6 0.6 15.1 0.7 11月24日は 「一般のの上ーライス おりの 海側け ひしき ののカレーライス キージンナと野菜のサラダ にんじん カー・エースリーライス キージー・カー・ 大塚の アナーズ リカー・ストット おりん でき きゅうり かん 15.6 13.4 0.4 15.0 15.6 15.1 0.7 15.5 15.6 15.1 0.7 15.5 15.6 15.1 0.7 15.5 15.6 15.1 0.7 15.5 15.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 15.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.6 17.1 10.4 1.2 12.1 10.6 17.1 10.		白菜のサラダ	精白米 じゃがいも ルールー めんつゆ		たまねぎ にんじん はくさい			. 💆 :	. <b>.</b>
対し   対し   対し   対し   対し   対し   対し   対し		煮込みハンバーグ ブロッコリー添え 和風スパゲティ	精白米 きび砂糖 めんつゆ スパゲッティ	豚肉	トマトケチャップ ブロッコリー にんじん ほうれん草	415	13.9	9.7	0.7
24日   ご飯   精白米   黒肉   はくさい   ほうれん草   17.1   11.7   0.7     27日   (月)		白身魚フライ 金平にんじん	n°ン粉 油 三温糖 ごま ごま油 マヨドレ きび砂糖 酢		にんじん だいこん キャベツ ホールコーン	402	11.4	10.6	0.6
(月)     回鍋肉 パンプキンマッシュ 大根のごま風味サラダ     三温糖 片栗粉 きび砂糖 めんつゆ ごま     味噌     キャベツ かぼちゃ だいこん 切干大根 きゅうり     465     15.6     13.4     0.4       29日 (水)     ご飯 鶏肉の唐揚げ ひじきの煮付け ツナと野菜のサラダ     精白米 油 ラび砂糖 オリーアオイル 酢     いじき ツナ 三温糖 きび砂糖 オリーアオイル 酢 「こんじん チーズ入りサラダ 青りんごゼリー     しょうが にんじん ツナ ラび砂糖 オリーアカイル 青りんごゼリー     445     16.6     15.1     0.7       30日 (木)     ひき肉のカレーライス チーズ入りサラダ 青りんごゼリー     精白米 カレールー じゃがいも マヨドレ 青りんごセリー     豚肉 鶏肉 じゃがいも マヨドレ 青りんごセリー     たまねぎ にんじん チーズ カレディースト キャベツ フロッコリー     475     11.1     10.4     1.2		鶏肉の白味噌焼き 肉ごぼう炒め 白菜とほうれん草の和え物 いい にほんしょく <b>11月24日は</b>	精白米 三温糖 ごま油	味噌	にんじん =ラ はくさい	413	17.1	11.7	0.7
29日   ご飯   精白米		回鍋肉 パンプキンマッシュ	三温糖 片栗粉 きび砂糖 めんつゆ		キャベツ かぼちゃ だいこん 切干大根	465	15.6	13.4	0.4
30日 ひき肉のカレーライス		鶏肉の唐揚げ ひじきの煮付け	精白米 片栗粉 油 三温糖 きび砂糖 オリーブオイル	ひじき	しょうが にんにく にんじん グリンピース	445	16.6	15.1	0.7
平均 430 14.3 11.2 0.9		チーズ入りサラダ	精白米 ルールー じゃがいも マヨドレ	鶏肉	にんじん ホールコーン りんご かぼちゃ トマトペースト キャベツ	475	11.1	10.4	1.2
					平均	430	14.3	11.2	0.9

※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。