

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (金)	牛丼 枝豆の塩ゆで 果物	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 枝豆、並塩	9 (土)	豚丼 キャベツみそ汁 果物	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、キャベツ、えのきたけ
りす組 おやつ	牛乳 ふかしさつまいも	さつまいも	りす組 おやつ	牛乳 さつまいもタルト	さつまいもタルト
2 (土)	食パン なすのグラタン キャベツと人参サラダ コンソメスープ ももゼリー	食パン なすのグラタン(加工品) ゴーダチーズ キャベツ、にんじん、コーン缶詰粒、なたね油、穀物酢、きび砂糖、濃口しょうゆ たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、パイヨン ももゼリー	11 (月)	チャーハン 焼き餃子 もやしスープ フルーツゼリー	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいだけ、青ねぎ、並塩、薄口しょうゆ、こしょう、鶏がらだし、ごま油 焼き餃子(加工品) もやし、ほたて貝柱水煮缶詰、エリンギ、にら、にんじん 鶏がらだし、薄口しょうゆ フルーツゼリー
りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル	りす組 おやつ	お茶 キャベツのお焼き	薄力粉、豆乳、お好みソース、青のり、サフラワー油
4 (月)	 振替休日		12 (火)	ピピン丼 もやしと胡瓜のナムル ヨーグルト	精白米、牛肉、蒸し大豆、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、オスターソース、青ねぎ、ほうれんそう、薄口しょうゆ、にんじん、もやし、いりごま きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰 ヨーグルト
りす組 おやつ			りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉、レーズン	マカロニ、きび砂糖、きな粉、レーズン
5 (火)	ケチャップライス ポイルウィナー ブロッコリー塩ゆで ABCマカロニスープ 果物	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、こしょう、トマトケチャップ、エリンギ ウィナーソーセージ ブロッコリー、並塩 マカロニ・たまねぎ、パセリ、パイヨン、にんじん	13 (水)	ミートスパゲッティ コールスローサラダ 巨峰ゼリー	スパゲティ、オリーブ油、並塩、パルメザンチーズ、パセリ、合い挽きミンチ、蒸し大豆、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ホールトマト、トマトケチャップ、ウスターソース、パイヨン、オスターソース キャベツ、きゅうり、並塩、ノンエッグマヨネーズ、ウィナー、ゆで冷凍スイートコーン、にんじん 巨峰ゼリー
りす組 おやつ	牛乳 レーズンパン、プロセスチーズ	レーズンパン、プロセスチーズ	りす組 おやつ	お茶 五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんの素
6 (水)	焼きそば ポークシュウマイ わかめスープ ももゼリー	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、サフラワー油、あおのり、お好みソース、中濃ソース 無添加ポークシュウマイ(加工品) にら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、カットわかめ、もやし、ソフト豆腐 ももゼリー	14 (木)	さつまいもごはん かつおフライ ひじきの五目煮 豆腐すまし汁 果物	精白米、さつまいも、並塩、いりごま、もち米 かつおフライ(加工品) サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース 乾ひじき、にんじん、ごぼう、焼き竹輪、本みりん、薄口しょうゆ、サフラワー油、ごま油、ゆでえだまめ、きび砂糖 ソフト豆腐、えのきたけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩
りす組 おやつ	お茶 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム	りす組 おやつ	お茶 チーズハンサンド	食パン、プロセスチーズ
7 (木)	 えんぞく		15 (金)	ごはん 肉団子の甘酢あん ブロッコリーサラダ 大根味噌汁 果物	精白米 豚肉、たまねぎ、しょうが、片栗粉、並塩、きび砂糖、鶏がらだし、薄口しょうゆ、米酢、赤ピーマン、黄ピーマン、にんじん ブロッコリー、にんじん、プロセスチーズ、並塩、ノンエッグマヨネーズ、ゆで冷凍スイートコーン だいこん、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、にんじん、えのきたけ
りす組 おやつ			りす組 おやつ	お茶 ウエハース	ウエハース
8 (金)	塩バターパン 大豆ナゲット 茹で野菜 ビーフシチュー 和梨ゼリー	塩バターパン 大豆ナゲット ブロッコリー、にんじん 牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、エリンギ、並塩、パイヨン、米粉、オリーブ油、デミグラスソース、パセリ、コーン缶詰粒 和梨ゼリー	16 (土)	鶏そぼろ丼 もやしスープ ヨーグルト	精白米、鶏肉、木綿豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 もやし、にら、鶏がらだし、薄口しょうゆ ヨーグルト
りす組 おやつ	お茶 五平もち、蒸し大豆	精白米、きび砂糖、味噌、ごま、みりん	りす組 おやつ	牛乳 豆腐ドーナツ	豆腐ドーナツ

* 食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準を㊦とし、おやつ(牛乳(180cc))も含めました。
 * だしは、煮干し・削り節(さば節)・だし昆布・しいだけ・野菜などでとっています。
 * 生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
 * 地元吹田の平野農園(江坂町)の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
 * デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみのも一つです。
 * 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
 * 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
 * 衛生面を考え(生肉・生魚の使用時等)、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
 * ご理解いただきますようよろしくお願いいたします。
 * 食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
 * 献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。



日付	献立	材料	日付	献立	材料
18 (月)	五目味噌ラーメン	中華めん、焼き豚、鶏卵、コーン缶詰粒、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、鶏がらだし、だし入りみそ、カットわかめ	26 (火)	ごはん	精白米
	五穀ひじきおにぎり 果物	精白米、五穀ひじきごはんの素		肉じゃが	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しらたき、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、牛肉
りす組 おやつ	お茶 野菜かりんとう、せんべい	野菜かりんとう、せんべい	りす組 おやつ	お茶 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ
19 (火)	吹き寄せごはん	精白米、もち米、本みりん、にんじん、ごぼう、鶏肉、油揚げ、乾しいたけ、ぶなしめじ、きび砂糖、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、サフラワー油、くり甘露煮、焼きのり	27 (水)	麻婆豆腐丼	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉、蒸し大豆
	高野豆腐とかぼちゃの含め煮	凍り豆腐、きび砂糖、薄口しょうゆ、くりかぼちゃ、本みりん、さやいんげん		貝柱スープ	鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、玉ねぎ、エリンギ、にら、ほたて貝柱水煮缶詰
りす組 おやつ	お茶 米粉のロールクッキー	米粉のロールクッキー	りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ
20 (水)	ポークカレー	精白米、にんじん、じゃがいも、なたね油、豚肉、たまねぎ、しょうが、カレールフ、福神漬、オイスターソース、カレー粉、りんご	28 (木)	ごはん	精白米
	グリーンサラダ	レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、ごまドレッシング、プロセスチーズ		米粉のチキンカツ	米粉チキンカツ(加工品)、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油
りす組 おやつ	お茶 ビスコ	ビスコ	りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン
21 (木)	ゆかりごはん	精白米、ゆかりごはんの素	29 (金)	ごはん	精白米
	餅香味焼き	さわら、並塩、しょうが、本みりん、薄口しょうゆ、きび砂糖、ごま油、清酒、青ねぎ		鮭のちゃんちゃん焼き	だいせいようさけ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、きび砂糖、淡色辛みそ、本みりん
りす組 おやつ	お茶 にんじんマフィン	にんじん、豆乳、ホットケーキミックス、なたね油	りす組 おやつ	お茶 ビスケット	ビスケット
22 (金)	豚丼	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり	30 (土)	ハヤシライス	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、エリンギ、青ピーマン、サフラワー油、ホールトマト、トマトケチャップ、オイスターソース、パイオン
	もやしスープ	もやし、にら、鶏がらだし、えのき茸、薄口しょうゆ		雑魚入りサラダ	レタス、きゅうり、並塩、手作りごまドレッシング、しらす干し、にんじん
りす組 おやつ	お茶 せんべい、ゼリー	せんべい、ゼリー	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル



勤労感謝の日

11月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

6日・・・ポークシュウマイ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 8日・・・大豆ナゲット (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 11日・・・焼き餃子 (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 14日・・・かつおフライ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 25日・・・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 28日・・・米粉のチキンカツ (小麦・卵・乳・ごま含まない)

二年間を通して園で使用する加工食品＝
 ＊ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼むぎ豚
 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含まれていません)
 ＊焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。
 ＊竹輪 (乳・卵・小麦を含んでいません) 無添加・無着色・リン酸塩不使用
 ＊マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ(ケンコーマヨネーズ)を使用します。
 ＊ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。
 (ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む)
 ＊油は菜種油・削り節はサハ節です。
 ＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。
 ＊砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。
 ＊塩は柏方の塩です。味噌は、無添加味噌(米・大豆)を使用しています。
 ＊パンには、バター・生クリームが入っています。
 ＊海苔のふりかけ・若菜ごはんの素 (ごま含む) (小麦・卵・乳含まない)

その他製造ライン(コンタミネーション)の内容等、気になる点がありましたら
 お気軽にお尋ねください。



URL <http://senriyama.grace.jp/>
 上記のホームページにて昼食・おやつの写真を掲載しています。
 ご覧ください。

リス組おやつのメニュー及び栄養量を載せています。
 ＊＊昼食の栄養量には、おやつのカロリーは含んでいません。

