

よていこんだてひょう

大栄分所(幼稚園)

んだてめい おもなざいりょうとはたらき 体をつくるもと 体のちょうしをととのえるもと エネルギーのもと \Box たんすいかぶつ \Box しゅしょく ふくしょく たんぱく質 無機質 ビタミン 炭水化物 脂質 だいこん レモン汁 ごぼう ねぎ えのきたけ 玉ねぎ はくさい しいたけ とり肉 ぶた肉 とうふ なると 卵 牛肉 焼き豆腐 ハンバーグおろしソース ごぼうのたまごとじ汁 すき焼きふうに 金 にんじん 砂糖 でん粉 油 1 ふわふわオムレツ 白花豆のポタージュ 寒天サラダ(ドレッシング) 卵 ベーコン とり肉 白花豆 ひよこ豆 こんじん 牛乳 スキムミルク わかめ 油 バター ドレッシング 玉ねぎ キャベツ コーン 5 火 でん粉 パセリ ブロッコリー さばのしょうがに さば ぶた肉 とうふ みそ ハム だいこん かぶ ごぼう きゅうり ねぎ しょうが じゃがいも にんじん こまつな マヨネーズ 6 лk ふりかけ こまつ かぶ葉 ト゛レッシング いもいっぱいサラダ 砂糖でん粉 しゅうまい ぶた肉 とうふ 大豆 とり肉 みそ 玉ねぎ ねぎ しいたけ オレンジ にんじん にら マーボードウフ オレンジ でん粉 パン粉 7 木 ごま油 とり肉のレモンしょうゆ焼き とり肉 さつまあげ ぶた肉 油揚げ ツナ レモン汁 ごぼう しめじ だいこん きゅうり コーン りんご ねぎ パセリ 砂糖 でん粉 たぬき風汁 8 金 にんじん こまつな ★いい歯の日★ 11月8日 よくかんで食べましょう。 ぶた丼の具 ぶた肉 とうふ みそ ツナ 11 月 砂糖 マヨネーズ こまツナマヨネーズあえ 玉ねぎ キャベツ もやし ねぎ きゅうり コーン しいたけ 春巻き 塩ラーメンスープ きゅうりともやしのナムル 中華麺 米粉 ぶた肉 チャーシュー なると 12 火 ちゅうかめん にんじん 油 ドレッシング 小麦粉 春雨 でん粉 砂糖 じゃがいも ほきタルタルフライ(ソース) バーコンと白菜のスープ パン粉 小麦粉 でん粉 砂糖 マカロニ ほき ベーコン ハム にんじん パセリ はくさい 玉ねぎ コーン きゅうり 油 マヨネーズ 13 лk マカロニサラダ(マヨネーズ) いかスタミナ焼き とりと野菜のかんこくふうスープ ビビンバ ソフール たけのこ キャベツ しいたけ キムチ ごぼう もやし こまつな にんじん にら とり肉 ぶた肉みそ 卵 いか ヨーグルト 14 木 砂糖 ごま ごま油 そぼろごはんの具 グリンピース だいこん ごぼう ねぎ キャベツ コーン ぶた肉 とり肉 大豆 卵 とうふ けんちん汁 わかめサラダ(ドレッシング) 15 金 わかめ にんじん 砂糖 千葉県産や成田市産の食材を多く使用した献立です。地元でとれるおいしい食材を味わってください。 ★ ちばのめぐみいっぱい献立★ 千葉県産たまごの厚焼き玉子 じゃがいも 油 ごま こんじん ねぎ 玉ねぎ さつまいも ゼリー 砂糖 でん粉 こんさいカレー 月 キャベツ れんこんごぼう 18 卵ぶた肉 トマト こまつな ト レッシング 大豆油 のりマヨサラダ 千葉にんじんゼリ とり肉のハニーマスタード焼き 玉ねぎ マッシュルーム にんじん パセリ はちみつ じゃがいも とり肉 ベーコン 上がじ キ しめじ キ きゅうり クリームシチュー イタリアンサラダ(ドレッシング) 19 火 牛乳 スキルミルク 油ドレッシング ★ 成田給食の日 ★ 11月19日は「成田給食の日」です。成田をはじめ、千葉県でとれる食材を多く使った献立です。 千葉県産いわしのねぎソースがけ さつまいものみそ汁 ほうれん草のアーモンドあえ 千葉県産お米のムース 砂糖 さつまいも いわし ねぎ だいこん キャベツ もやし にんじん ほうれんそう ぶた肉 とうふ みそ 20 水 ムース でん粉 とうふハンバーグの 和風きのこソースがけ えのきたけ しめじ 玉ねぎ ねぎ しいたけ きゅうり たけのこ 砂糖 でん粉 さといも パン粉 油 ごま油 ごま にんじん いんげん 豆腐 ぶた肉 21 木 とり肉 厚揚げ にんじん チンゲン菜 ピーマン はくさい 玉ねぎ きくらげ たけのこ ねぎ 22 金 8 2° 8 2° 振替休業日のため給食はありません 25 月 8 2° 8 2° かぼちゃグラタン トマトソース グリーンサラダ(ドレッシング) 玉ねぎ マッシュルーム セロリ 枝豆 キャベツ ぶた肉 とり肉 大豆 ピーマン トマト かぼちゃ ブロッコリ ソフト麺 小麦粉 油 バター 26 火 ソフト麺 , . . ド レッシング とり肉のから揚げ とうふと玉ねぎのみそ汁 和風サラダ とり肉 とうふ 油揚げ みそ にんじん ほうれん草 玉ねぎ ねぎ えのきたけ でん粉 砂糖 米粉 のり 27 水 油 ぶた肉とさつま芋の炒めに しめじ 玉ねぎ しいたけ もやし コーン 砂糖でん粉 わかめ のり にんじん こまつな マヨネーズ 油 ごま ごま油 ぶた肉 とり肉 とうふ 卵 ツナ むらくも汁 もやしサラダ 28 木 さつまいも だいこん ごぼう しいたけ ねぎ たけのこ れんこん グリンピース 玉ねぎ ぶた肉 油揚げ みそ とり肉 ちくわ かつお節 かぼちゃ じゃがいも にんじん いんげん パン粉 小麦粉 砂糖 ほうとう 29 金 油ごま油

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。





11角8首は、「いい『は』の首」です。 いい [は] で いられるためには、よくか んでたべることも とてもたいせつです。 よくかんでたべると、だえき(つば)が たくさんでます。このだえきが、くちの なかを きれいにし、はを じょうぶに してくれるのです。

今月の地元産は

【さつまいも】松下善信(前林) 【ぶた肉】18日、28日 飯田裕一 (大栄十余三) 【だいこん】金森史明 (吉岡産)