2026年 11月 給食献立表 くりくま保育園

			給食	材料	りす～ぞう おやつ（材料）	ひよこ おやつ（材料）
2	月		ごはん 麻婆豆腐 白菜の昆布漬け	白米 牛肉 豆腐 玉葱 人参 青葱 にんにく 土生姜 砂糖 醤油 味噌 片栗粉 菜種油 白菜 細切り昆布　醤油 みりん	牛乳 りんご つぶせんべい	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) りんご
	火	17	ごはん 八宝菜 長芋の梅肉和え	白米 豚肉 人参 玉葱 白菜 もやし にら キャベツ 生椎茸 塩 コショー 醤油 片栗粉 菜種油 長芋 梅干し 焼きのり みりん	牛乳 豆腐団子 (豆腐 白玉粉 上新粉 砂糖 きな粉)	じゃがいももち (じゃが芋 片栗粉) コーンせんべい
4	水	18	ごはん 4日 さんまの塩焼き 18日 鮭の照り焼き にらの和え物	白米 さんま 塩 鮭 醤油 みりん にら もやし わかめ 油揚げ 白胡麻 砂糖 醤油	お茶 ヨーグルト おとうふ屋さんのビスケット	きんとん (さつま芋 長芋) 干しプルーン
5	木	19	ごはん あらめ煮 青菜の納豆和え	白米 豚肉 あらめ 玉葱 人参 干し椎茸 三度豆 油揚げ 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 もやし えのき 納豆 焼きのり 醤油	牛乳 焼き芋 干しプルーン	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) ベビースティック
6	金	20	肉うどん 青のりポテト	うどん 牛肉 しめじ 大根 人参 小松菜 青葱 砂糖 醤油 みりん 削り節 じゃが芋 青のり 塩	お茶 きつねおにぎり (白米 油揚げ 砂糖 醤油) 返りちりめん	人参おにぎり (白米 人参 塩) 干しプルーン
7	土	21	ごはん 鶏肉の甘酢炒め かぼちゃの煮物	白米 鶏肉 人参 玉葱 ピーマン 生椎茸 砂糖 塩 醤油 米酢 みりん 片栗粉 菜種油 かぼちゃ 醤油 みりん 削り節	牛乳 ベジタブルせんべい 玄米ぽんぽー	紫芋せんべい さくっとあられ
9	月		ごはん 豚肉のパン粉焼き ポテトサラダ	白米 豚肉 パセリ 卵 薄力粉 パン粉 塩 コショー 菜種油 じゃが芋 人参 玉葱 胡瓜 砂糖 塩 コショー 米酢 オリーブ油	牛乳 りんご きらず揚げ	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉) りんご
10	火	24	ごはん 冬野菜のポトフ ブロッコリーの土佐和え	白米 牛肉 じゃが芋 人参 玉葱 キャベツ かぶ セロリ 塩 コショー 醤油 削り節 ブロッコリー 花かつお 醤油	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 砂糖) ミニゼリー	大根団子 (大根 上新粉) 干しプルーン
11	水	25	ごはん 鱈の甘酢あんかけ れんこんのきんぴら	白米 鱈 玉葱 人参 ピーマン 砂糖 塩 醤油 米酢 片栗粉 削り節 蓮根 さやいんげん 花かつお 砂糖 醤油 菜種油	牛乳 青のりチーズパン (薄力粉 青のり 砂糖 塩 とけるチーズ 太白胡麻油 ドライイースト)	アップルポテト (さつま芋 りんご) ベビースティック
12	木	26	ごはん タンドリーチキン 秋色サラダ	白米 鶏肉 ヨーグルト にんにく 土生姜 塩 コショー カレー粉 さつま芋 かぼちゃ 人参 カリフラワー 砂糖 塩 コショー 米酢 オリーブ油	牛乳 抹茶かるかん (長芋 上新粉 BP 抹茶) 干しプルーン	人参団子 (人参 上新粉) コーンせんべい
13	金	27	ごはん 豚じゃが ごぼうのじゃこ煮	白米 豚肉 人参 玉葱 じゃが芋 つきこん さやいんげん 砂糖 醤油 みりん 削り節 ごぼう ちりめんじゃこ 砂糖 醤油 みりん	牛乳 りんご 花せんべい	蓮根のおやき (蓮根 片栗粉 塩) りんご
14	土	28	ごはん 牛肉の時雨煮 白菜のゆかり和え	白米 牛肉 蓮根 ごぼう 人参 糸こん 三度豆 土生姜 砂糖 醤油 みりん 削り節 白菜 えのき ゆかり	牛乳 玄米ぽんぽー つぶせんべい	さくっとあられ ベビースティック
16	月	30	ごはん ささみチーズフライ 温野菜の酢味噌かけ	白米 鶏ささみ 粉チーズ 薄力粉 パン粉 塩 コショー 菜種油 かぼちゃ さつま芋 ブロッコリー キャベツ 砂糖 味噌 米酢	牛乳 柿 桂川	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 柿

毎年10月頃から長野県上水内郡飯綱町(かみみのちぐんいいづなまち)の山下フルーツ農園にりんごを発注し、ランダムで色んな品種のりんごが届きます。赤いりんご、黄色いりんご、切るとなかに蜜がたっぷりはいったりんごなど、さまざまです。
そんな11月はおやつにたくさんりんごを入れてみました。りんご月間です。
せっかくりんごを食べる回数を増やしたので品種のかぶりなく届くといいのですが、、、、。