11月の給食だより

2021年11月1日 済生会なでしこ園



月	火	水	木	金	±
1	2	3	4	5	6
魚のフライ(付ブロッコリー) なすのソース煮 里芋の味噌汁 ルイ、ブロッコリー/なす、玉ねぎ、人参、 ヘーコン/里芋	マーボー豆腐 ウインナーとキャベツの炒め物 かき玉汁 豆腐、豚ひき肉、干し椎茸、玉ねぎ、人参/キャヘン、ウインナー/卵、玉ねぎ	文化の日		具だくさんオーブン焼き(付ミトマト) もやしのカレー粉炒め 大根の味噌汁、牛乳 ツナ缶、玉ねぎ、人参、干し椎茸、いん げん、卵、ミニトマト/もやし、ピーマン、カレー 粉/大根/牛乳	お休み
8	9	10	11	12	13
レバーの胡麻揚げ(付ミニトマト) 納豆和え えのきのすまし汁 鶏レバ・、、ミニトマト/納豆、ほうれん草、キャ ヘッ、人参/えのき	青菜の味噌汁、牛乳 カレイ、プロッコリー/かぼちゃ、ひじき、いん	パン(白米) クリームシチュー ほうれん草のサラダ、りんご ハン/鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、 牛乳/ほうれん草、きゅうり、人参/りん ご	鶏肉じゃが コーンのバター炒め 玉ねぎの味噌汁 c		ハヤシライス マカロニサラダ プリン 牛肉、玉ねぎ、人参、ハヤシル・、牛乳/マ 加二、人参、きゅうり/プリン
15	16	常常文 17 常常文	18	19	20
豚丼 ミックスベジタブル 豆腐の味噌汁 豚肉、玉ねぎ/ミックスペンジタブル、きゅうり /豆腐、油揚げ	もやしの胡麻和え ワンタンのスープ、フルーツスムーシー・セーリー 焼うどん麺、キャヘッ、ウインナー、人参、玉ね ぎ、かまぼこ、竹輪/もやし、きゅうり、人参、	ハンバーグ(付ミニトマト) ポテトフライ (型) (型) てまりふのすまし汁、七五三のお菓子 牛ひき肉、豚ひき肉、玉ねぎ、牛乳、 卵、ミニトマト/ポテトフライ/でまりふ、人参/ 七五三のお菓子	お弁当の日	魚の照り焼き(付ブロッコリー) きゅうりの胡麻和え 中華スープ、牛乳 かん、ブロッコリー/きゅうり、人参/卵、生 椎茸、玉ねぎ、チンケン菜/牛乳	お休み
22	23	24	25	26	27
魚の味噌煮(付大根) ほうれん草の磯和え わかめスープ、バナナ かん、大根/ほうれん草、人参、刻みの り/わかめ、玉ねぎ/バナナ	勤労感謝の日	鶏のからあげ(付ミニトマト) ポテトサラダ ビーフンのすまし汁 鶏肉、ミニトマト/じゃがいも、人参、きゅう り/ビ・フン、人参、玉ねぎ	パン(白米) 魚のチーズ焼き(付ミニトマト) コールスロー、人参のスープ ハン/カレイ、粉チ-ズ、ミニトマト/キャヘッ、 きゅうり、コーン缶/人参	チキンカレー スパゲティサラダ ヨーグルト 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、カレー、 トー、牛乳/スパ麺、きゅうり、人参/ヨーケルト	お休み
29	30	9			© \$ <i>\$</i> 60
魚のソース煮(付なす) 春雨サラダ	スパゲティナポリタン ひじきの炒め者	Į į	90		

※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。

ひじきの炒め煮

豆腐のコンソメスープ

くわ、いんげん/豆腐

スパ麺、ベーコン、ウインナー、玉ねぎ、

人参、ピーマン/ひじき、油揚げ、人参、ち

※今月のメニューのも旬の食材を取り入れています。(かぼちゃ、 さつまいも、りんご)

・※卵、乳、小麦粉を使用した献立には② む 🎏 を表示しています。

☆メニューごとに使用する食材を記載しています。

春雨サラダ

しめじと白菜のスープ、牛乳

ハム/しめじ、白菜/牛乳

カレイ、なす/春雨、きゅうり、人参、

秋の旬の食材 「さつまいも」



ホクホクした食感と甘みが特徴的なさつまいも。 さつま いもには食物繊維がたくさん含まれており、腸を綺麗に する効果もあります。また、ビタミンCもいも類でトップの 含有量なのです。ビタミンCは皮膚や血管の老化を防ぎ ます。皮にも栄養がたくさん含まれているので皮まで食 べるのがおすすめです。







~七五三の日~

七五三は3歳、5歳、7歳の男の子、女の子 が行う人生の通過儀礼です。それまでの無 事の成長を祝い、これからも健やかに成長す るよう祈願する行事で、11月15日に晴れ着 を着て神社に参拝する習わしがあります。七 五三に欠かせない千歳あめは江戸時代に浅 草の飴売りが、子どものお宮参りのお土産とし て考案したのが始まりと言われています。 なでしこ園の給食では七五三のお祝いでお菓 子を提供します☆いつもの給食とは違う雰囲