## 11月 予定献立表



巨勢保育園 2024/11/1

11-37 V						2024/11/1
日付	曜日	昼食	3時おやつ	未 10時	満児追加食	つぼみ献立
1日	金曜	麦ご飯 鮭のホイル焼き 炒り豆腐 すまし汁 いりこ	  牛乳  スイートポテト	牛乳	野菜サラダ	  お粥 鮭の蒸し焼き 炒り豆  腐 スープ フルーツ
2日	土曜	チャンポン フルーツ	生乳 お菓子	牛乳	魚の照焼き	そうめん フルーツ
4日	月曜		長 替 休 日			
5日	火曜	ジャムパン 魚のピカタ 野菜添え スープ フルーツ	おにぎり	牛乳	さつま芋のオレ ンジ煮	お粥 魚のピカタ 蒸し野菜 スープ フルーツ
6日	水曜	麦ご飯 鶏肉の味噌焼き ほうれん草のごま和え すまし汁 いりこ	スキムミルク バナナ	牛乳	高野豆腐煮	お粥 鶏肉の味き 和え 物 スープ フルーツ
7日	木曜	ポークカレー 野菜添え フルーツ	スキムヨーグ ルト	牛乳	チーズ	お粥 ポークカレー サ ラダ フルーツ
8日	金曜	麦ご飯 すりみバーグ 肉じゃが 味噌汁 いりこ	牛乳 人参蒸しパ	牛乳	ひじきの和え物	お粥 魚の蒸し煮 肉じゃが スープ フルーツ
9日	土曜	きのこクリームスパゲティ フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	煮魚	和風スパゲティ フルーツ
11日	月曜	白パン グラタン トマトサラダ フルーツ スープ	牛乳 お菓子	牛乳	南瓜煮	お粥 鶏肉の照りき 和 え物 スープ フルーツ
12日	火曜	麦ご飯 コロッケ 野菜添え すまし汁 いりこ	ヨーグルトケーキ	牛乳	マカロニソテー	スープフルーツ
13日	水曜	麦ご飯 魚のにんにく風味焼き 春雨とひき肉のソテー 味噌汁	牛乳 バナナ	牛乳	レバーのきな粉 まぶし	お粥 煮魚 野菜の煮物 スープ フルーツ
14日	不曜	さつま芋ご飯 豚肉の生姜焼き 大根の煮物 すまし汁 フルーツ	スキムヨーグ ルト	牛乳	トマト	芋粥 豚肉煮 豆腐煮 スープ フルーツ
15日	金曜	麦ご飯 魚のケチャップ煮 しらすの酢の物 すまし汁 いりこ	牛乳 たまごサン	牛乳	_	お粥 魚のトマト煮 蒸し野菜 スープ フルーツ
16日	土曜	焼きそば フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	厚揚げ煮	うどん フルーツ
18日	月曜	きなこパン 鶏肉のバーベキューソース焼き 春雨サラダ スープ フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	スクランブルエ ッグ	ラダ スープ フルーツ
19日	火曜	麦ご飯 魚のゴマ焼き ひじきの炒め煮 すまし汁 いりこ	プリン	牛乳	白和え	お粥 魚の照焼き ひじ き煮 スープ フルーツ
20日	水曜	麦ご飯 厚揚げのはさみ煮 野菜添え 味噌汁 いりこ	スキムミルクバナナ	牛乳	里芋の煮物	お粥 鶏肉団子 和え物 スープ フルーツ
21日	木曜	コーンライス ハンバーグ キャベツの梅和え すまし汁 フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	茄子の炒め煮	野菜お粥 ハンバーグ サラ ダ スープ フルーツ
22日	金曜	麦ご飯 魚の西京焼き 筑前煮 すまし汁 いりこ	牛乳ココアケー	牛乳	スパゲティサラ ダ	お粥 魚の味噌煮 大根煮 スープ フルーツ
23日	土曜		が 感 謝 の	日		To also de la constantina della constantina dell
25日	月曜	白パン 魚のチーズ焼き ツナサラダ スープ フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	_	お粥 魚のチーズ焼き サラダ スープ フルーツ
26日	火曜	麦ご飯 ささみフライ じゃが芋のオーブン焼き すまし汁 いりこ	フルーツゼリ	牛乳	野菜サラダ	お粥 ささみ煮 こふき 芋 スープ フルーツ
27日	水曜	麦ご飯 魚のサクサク焼き 卯の花炒め 味噌汁 いりこ	牛乳バナナ	牛乳	煮豆	お粥 魚のサクサク焼き 豆腐煮 スープ フルーツ
28日	不曜	<b>お誕生会</b> チキンライス 鶏の唐揚げ風 スパゲティサラダ スープ フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	南瓜煮	鶏粥 照り焼きチキン サラダ スープ フルーツ
29日	金曜	麦ご飯 魚の照り焼き 野菜添え 豚汁 いりこ	牛乳 南瓜団子	牛乳	だし巻き卵	お粥 煮魚 じゃが芋煮 スープ フルーツ
30日	土曜	きつねうどん フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	魚のカレー煮	うどん フルーツ
	W.W WA	肉のバーベキューソースの作り方®	<1人分>			

診鶏肉のバーベキューソースの作り方
診

。材料

「濃口醬油 鶏もも肉 50 g2 g10g A ケチャップ 2g パイン缶 上白糖 玉葱 10 g  $0.5\,\mathrm{g}$ 生姜 0.5g

<1人分> 。作り方

- ①ボウルにパイン缶、玉葱、生姜をみじん切りにし て、調味料のAを加え、よく混ぜる。 ②①に鶏肉を加えて混ぜ、30分漬け込む。
- ③②の鶏肉を天板に並べ、漬けた野菜を鶏肉にのせて、180℃のオーブンで15分焼くフライパンで焼いてもよい。