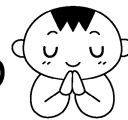




平成29年度 11がつのこんだてひょう

(幼児)



たちばな保育園

誕生日会

日付	13.27 (月)	14 (火)	1,15,29 (水)	2,16,30 (木)	17 (金)	4,18 (土)	28 (火)
主食	お楽しみパン	ごはん	ごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん
おかず	スープ 牛乳	レバーのしぐれ煮 焼きビーフン すまし汁	牛肉のしぐれ煮 ごま和え みそ汁	焼きししゃも ごま和え 豚汁	ポトフ ひじきのサラダ 牛乳	親子丼 みそ汁	ハンバーグ スパゲッティサラダ コンソメスープ
材料	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ	鶏肝 しょうが 砂糖 こいくち みりん 酒 ビーフン 油揚げ 白菜 人参 しめじ 中華だし こいくち 酒 油 麩 若布 うすくち 酒	牛肉 しょうが こいくち 砂糖 みりん 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん さつまいも 玉ねぎ みそ	ししゃも ちんげん菜 人参 すりごま うすくち みりん 豚肉 大根 玉ねぎ ねぎ えのき こんにゃく みそ	ベーコン じゃがいも 大根 玉ねぎ 人参 しめじ コンソメ ひじき 小松菜 人参 シーチキン コーン いりごま こいくち 酢 三温糖 ごま油	鶏もも肉 卵 玉ねぎ 人参 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 麩 若布 みそ	合びきミンチ 玉ねぎ パン粉 牛乳 卵 ホールトマト ソース スパゲッティ ロースハム キャベツ 人参 コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖 じゃがいも 玉ねぎ コンソメ
おやつ	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子	菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ	菓子 (朝) 1 きなこマカロニ 15,29 ヨーグルト バナナ 昆布	菓子 (朝) 牛乳 焼きポテト	菓子 (朝) お茶 ゆかりおにぎり	菓子 (朝) 牛乳 菓子	菓子 (朝) 牛乳 さつまいもケーキ
材料	ゼリー 菓子	マカロニ きなこ 砂糖	1日 マカロニ きなこ 砂糖	じゃがいも コンソメ 粉チーズ 油	米 ゆかり		さつまいも クリームチーズ バター 卵 三温糖 ホットケーキミックス

日付	6.20 (月)	7.21 (火)	8.22 (水)	9 (木)	10.24 (金)	11.25 (土)		
主食	ごはん	ごはん	ごはん		ごはん	ごはん		
おかず	五目卵 納豆和え すまし汁	照り焼きハンバーグ 春雨サラダ コンソメスープ	ハヤシライス 大根サラダ	弁当日 3歳児 親子遠足	焼き魚 野菜炒め みそ汁	牛丼 すまし汁		
材料	卵 鶏ミンチ 玉ねぎ ねぎ しめじ うすくち みりん 砂糖 酒 小松菜 人参 納豆 こいくち みりん 麩 若布 うすくち 酒	合びきミンチ 玉ねぎ パン粉 卵 こいくち みりん 砂糖 酒 春雨 キャベツ 人参 コーン うすくち 酢 砂糖 油 じゃがいも 玉ねぎ コンソメ	牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 しめじ ハヤシルウ ケチャップ ソース 大根 きゅうり シーチキン コーン かつお こいくち 酢 砂糖		鮭 キャベツ 玉ねぎ 人参 しめじ マヨネーズ うすくち 油 大根 油揚げ 若布 みそ	牛肉 玉ねぎ 人参 うすくち こいくち 砂糖 みりん 酒 麩 若布 うすくち 酒		
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 さつまいもおやき	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子	菓子 (朝) 牛乳 菓子	菓子 (朝) 牛乳 菓子 チーズ	菓子 (朝) 牛乳 菓子	菓子 (朝)	
材料	さつまいも 片栗粉 砂糖 バター	バナナ 昆布	ゼリー 菓子		菓子 チーズ	菓子	材料の都合により 献立内容を変更 することがあります。 ご了承ください。	

食欲の秋です。
 たくさんの作物が収穫される秋は食べ物もおいしく
 食欲も旺盛になります。
 気温の高い夏は体温を維持することが簡単ですが、
 気温が下がってくると体温を維持するためにより多くの
 エネルギーが必要になります。
 そのために食欲が増すのです。
 色々な食材をバランスよく食べて、寒い冬に負けない
 身体作りをしたいですね。

9日(木) 弁当日です。
 1日(水) 4歳児
 13日(月) 4,5歳児

はそれぞれ園よりパンを持って出かけます。

よろしくお願ひします

材料

さつまいも	80g
クリームチーズ	100g
バター	10g
卵	1個
砂糖	30g
牛乳	大さじ1
ホットケーキミックス	25g

11月の献立より さつまいもケーキ

さつまいもの皮をむき、一口大に切ったらやわらかくなるまでゆがいたらつぶす。
 ボウルに室温に戻したクリームチーズ、砂糖、卵、牛乳をいれ白っぽくなるまでハンドミキサーで混ぜる。
 にをいれさらに混ぜたらホットケーキミックスをいれ木べらで混ぜる。
 180度のオーブンで40分程度焼く。

