



<p>11月7日 (水)</p>	<p>きざみのりおにぎり ハムカレー天ぷら</p> <p>塩ゆで枝豆 ポテトサラダ</p> <p>小松菜とコーンのソテー</p> <p>りんご</p>	<p>D</p> <p>J</p>	<p>米・刻みのり・塩</p> <p>ポロニア【鶏肉・豚もも・でん粉・砂糖・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・着色料(コチニール)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)】・小麦粉・馬鈴薯澱粉・カレー粉・油</p> <p>枝豆・塩</p> <p>じゃが芋・人参・スイートコーン・きゅうり・ノイック マヨネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう</p> <p>小松菜・玉ねぎ・スイートコーン・人参・コンソメ・塩・こしょう・油</p> <p>りんご</p> <p>エネルギー 422kcal たんぱく質 9.1g 脂質 16.2g</p>
<p>11月9日 (金)</p>	<p>ゆかりおにぎり 星型コロッケ</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>ブロッコリー</p> <p>ひじき炒り豆腐</p> <p>ほうれん草とちくわのおかか和え</p> <p>とうもろこし煮</p>	<p>D・J</p> <p>D・J</p> <p>J</p>	<p>米・ゆかり</p> <p>野菜(ばれいしょ・たまねぎ)・パン粉・砂糖・食塩・加工油脂・醸造酢・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・植物油脂・米粉・粉末状大豆たん白・ぶどう糖・でん粉)・増粘多糖類・カロチノイド色素・油</p> <p>魚肉ソーセージ(魚肉・植物油脂・ペースト状小麦たん白・でん粉・粉末状大豆たん白・塩・砂糖・オニオンエキス・香味食用油・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・加工でん粉・ソルビット・炭酸Ca・調味料・着色料・香辛料抽出物・香料)</p> <p>ブロッコリー・塩</p> <p>豚もも・豆腐・玉ねぎ・人参・青ねぎ・ひじき・濃口醤油・砂糖・だし汁</p> <p>ほうれん草・人参・焼きちくわ【魚肉(イトヨリ・ホッケ・スケソウダラ)・でん粉(馬鈴薯)・塩・ぶどう糖・米油・砂糖・発酵調味液(みりん・塩・二酸化ケイ素・珪藻土)・水】・花かつお・濃口醤油・砂糖</p> <p>カットコーン・塩</p> <p>エネルギー 418kcal たんぱく質 11.5g 脂質 14.4g</p>
<p>11月12日 (月)</p>	<p>ゆかりおにぎり</p> <p>豚肉の生姜焼き</p> <p>ほうれん草としめじのおかか和え</p> <p>大根ツナサラダ</p> <p>蒸し焼売</p>	<p>D・J</p>	<p>米・ゆかり</p> <p>豚もも・玉ねぎ・ピーマン・生姜・濃口醤油・砂糖・料理酒・油</p> <p>ほうれん草・人参・本しめじ・花かつお・淡口醤油・砂糖・だし汁</p> <p>大根・スイートコーン・人参・ツナ(きはだまぐる)・米油・野菜エキス・水)・きゅうり・ノイック マヨネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう</p> <p>しゅうまい【食肉(鶏肉・豚肉)・たまねぎ・皮(小麦粉)・大豆たんぱく・でん粉・砂糖・食塩・香辛料・みそ・粉末鶏ガラスープ・調味料(アミノ酸等)】</p> <p>エネルギー 420kcal たんぱく質 16.2g 脂質 15.9g</p>
<p>11月14日 (水)</p>	<p>ゆかりおにぎり</p> <p>エビカツ</p> <p>ツナタルソース</p> <p>切り干し大根の中華炒め</p> <p>水菜としめじのねりごま和え</p> <p>焼きとうもろこし</p>	<p>D・G・J</p> <p>K</p> <p>K</p>	<p>米・ゆかり</p> <p>エビカツ【エビ・鱈すり身・玉ねぎ・馬鈴薯でん粉・食塩・味醂・こしょう・パン粉(大豆・小麦)・小麦粉・植物性たん白(大豆)・とうもろこしでん粉・植物性油脂(ナタネ)・食塩・水・油】・油</p> <p>ノイック マヨネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・玉ねぎ・ツナ(きはだまぐる)・米油・野菜エキス・水)・乾燥パセリ・砂糖・塩・こしょう</p> <p>切り干し大根・人参・きくらげ・ニラ・中華味(牛肉・大豆・ゼラチンの原材料の一部に含む)・淡口醤油・本みりん・砂糖・料理酒・ごま油</p> <p>水菜・人参・本しめじ・生姜・白ごま・ねりごま・白味噌・淡口醤油・砂糖・だし汁</p> <p>カットコーン・濃口醤油・本みりん</p> <p>エネルギー 417kcal たんぱく質 9.7g 脂質 11.7g</p>

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、
上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、
メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。



<p>11月16日 (金)</p>	<p>ゴマ塩おにぎり ポトフ ウインナー煮 枝豆ツナサラダ キャベツと油揚げのさっと煮 ピピピブレーン</p>	<p>K J J J B・J</p>	<p>米・ゴマ塩ふりかけ〔胡麻・塩・でん粉・海藻カルシウム・調味料(アミノ酸)〕 じゃが芋・玉ねぎ・人参・大根・コンソメ・塩・こしょう・淡口醤油 ウインナー(豚肉・豚脂肪・結着材料(でん粉・粉末状大豆たん白)・糖類(砂糖・水あめ)・食塩・香辛料・にんにく・調味料(アミノ酸)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛肉を含む) 枝豆・スイートコーン・ツナ(きはだまぐろ・米油・野菜エキス・水)・ノイック マヨネーズ(食用植物油・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう キャベツ・油揚げ・人参・淡口醤油・砂糖・だし汁 ナチュラルチーズ・ミルクカルシウム・乳化剤・重曹・水 エネルギー 403kcal たんぱく質 11.9g 脂質 14.0g</p>
<p>11月26日 (月)</p>	<p>さつまいもごはん 黒ごま(トッピング) 鶏そぼろと野菜の味噌炒め ほうれん草とちくわのおかか和え 魚肉ソーセージ</p>	<p>K K D・J</p>	<p>米・さつまいも・塩 黒ごま キャベツ・鶏ミンチ・玉ねぎ・三色ピーマン・人参・白味噌・淡口醤油・砂糖・ごま油 ほうれん草・人参・焼きちくわ〔魚肉(イトヨリ・ホッケ・スケソウダラ)・でん粉(馬鈴薯)・塩・ぶどう糖・米油・砂糖・発酵調味液(みりん・塩・二酸化ケイ素・珪藻土)・水〕・花かつお・濃口醤油・砂糖 魚肉ソーセージ(魚肉・植物油・ペースト状小麦たん白・でん粉・粉末状大豆たん白・塩・砂糖・オニオンエキス・香味食用油・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・加工でん粉・ソルビット・炭酸Ca・調味料・着色料・香辛料抽出物・香料) エネルギー 413kcal たんぱく質 12.1g 脂質 13.7g</p>
<p>11月28日 (水)</p>	<p>鮭フレークおにぎり ハンバーグ 照り焼ききのこあん ほうれん草ともやしのごま和え 動物高野豆腐煮 みかん缶</p>	<p>H J K J</p>	<p>米・鮭・塩 ハンバーグ〔食肉(鶏肉・豚肉)・粒状植物性たん白・たまねぎ・豚脂・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・食塩・赤ワイン・香辛料・植物油・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄・原材料の一部に大豆含む〕・油 玉ねぎ・本しめじ・えのき・濃口醤油・本みりん・砂糖・馬鈴薯澱粉・だし汁 ほうれん草・人参・もやし・白ごま・濃口醤油・砂糖・だし汁 高野豆腐(大豆・豆腐用凝固剤・重曹)・淡口醤油・砂糖・だし汁 みかん缶(うんしゅうみかん・イオン交換水・砂糖・クエン酸・ヘスベリジナーゼ(加工助剤)・塩酸(加工助剤)・水酸化Na(加工助剤)) エネルギー 421kcal たんぱく質 13.8g 脂質 17.4g</p>
<p>11月30日 (金)</p>	<p>ゆかりおにぎり ほくほく肉じゃが マカロニチーズサラダ 水菜としめじのねりごま和え 蒸し焼売</p>	<p>B・D・J K D・J</p>	<p>米・ゆかり 豚もも・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん・油・淡口醤油・濃口醤油・砂糖・だし汁 マカロニ(小麦)・きゅうり・人参・スイートコーン・チーズ(ナチュラルチーズ・乳化剤)・ノイック マヨネーズ(食用植物油・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう 水菜・人参・本しめじ・生姜・白ごま・ねりごま・白味噌・淡口醤油・砂糖・だし汁 しゅうまい〔食肉(鶏肉・豚肉)・たまねぎ・皮(小麦粉)・大豆たんぱく・でん粉・砂糖・食塩・香辛料・みそ・粉末鶏ガラスープ・調味料(アミノ酸等)〕 エネルギー 420kcal たんぱく質 12.5g 脂質 13.9g</p>

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、
上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、
メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。