



11月になりました。
もうすっかり冬へ近づいてきましたね。11月は立冬と言つて、暦の上ではもう冬になります。夏は緑っぱな葉色に、秋は赤や茶色にかわり、散つて冬の準備を始めています。外で遊ぶときは暖かい服装で遊びましょうね。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3日	4日	5日	6日	7日
文化の日	白飯120g ◎カボチャコロッケ ◎ミニハンバーグ ◎ほうれん草のナムル ◎キャベツとひき肉の炒め物 ◎黄桃缶	白飯120g ◎カレー煮込みハンバーグ ◎コーンコロッケ ◎にんじんグラッセ ◎ミートソースうどん ◎リンゴ缶	白飯120g ◎きのこご飯 ◎炊き込みご飯(調味液) ◎若鶏から揚げ ◎赤ワインナー ⁺ ◎コーンソテー ⁺ ◎切り干し大根の煮物 ◎マンゴー缶	パンの日
	小麦・乳・大豆・鶏・豚 ごま・もも	小麦・乳・鶏・豚・大豆 りんご	大豆・豚・乳・小麦・鶏・牛 ゼラチン	
10日	11日	12日	13日	14日
白飯120g ◎チキン南蛮 ◎タルタルソース ◎肉だんご ◎にんじんグラッセ ◎玉ねぎとビーマンのデミグラス煮 ◎黄桃缶	白飯120g ◎オムレツ ◎ケチャップ ◎かにしゅうまい ◎ブロッコリー ◎酢鶏 ◎グレープフルーツ	もぐもぐ保育 年長さんが作るカレー おいもサラダ ☆白ご飯持参	白飯120g ◎チーズハンバーグ ◎コーンコロッケ ◎人参といんげんのソテー ⁺ ◎麻婆豆腐 ◎白桃缶	パンの日
鶏・小麦・大豆・乳・豚 もも	卵・大豆・小麦・えび・かに 鶏・豚・りんご		小麦・乳・鶏・豚・大豆 ごま・もも	
17日 学校給食(年長のみ)	18日	19日	20日	21日
白飯120g ◎ハムカツ ◎赤ワインナー ⁺ ◎タルタルソース ◎ボテト南瓜ソテー ⁺ ◎ピーフン炒め(ツナ・玉ねぎ) ◎グレープフルーツ	カレーの日 ☆白ご飯持参	白飯120g ◎カボチャコロッケ ◎厚焼き玉子 ◎ブロッコリー ◎キャベツと桜エビの炒め物 ◎白桃缶	白飯120g ◎かに玉 ◎甘酢ソース ◎えだまめ ◎肉だんご ◎ボテト炒め ◎オレンジ	パンの日
小麦・乳・大豆・鶏・豚・牛 ゼラチン・ごま		小麦・乳・大豆・卵・えび 鶏・もも	卵・小麦・かに・大豆・鶏 りんご・乳・豚・オレンジ	
24日	25日	26日	27日 学校給食(年長のみ)	28日
勤労感謝の日 振替休日	白飯120g ◎若鶏から揚げ ◎動物高野煮 ◎コーンソテー ⁺ ◎枝豆とトマトの玉子炒め ◎白桃缶	◎ゆでうどん ◎うどん汁 ◎かき揚げ ◎はなまほこ ◎リンゴ缶	白飯120g ◎鶏肉味噌焼き ◎ミニハンバーグ ◎にんじんグラッセ ◎キャベツ桜海老パスタ ◎黄桃缶	パンの日
	小麦・大豆・鶏・卵・豚 もも	小麦・乳・大豆・卵 りんご	鶏・小麦・大豆・乳・豚 えび・もも	

※お米は道産ななつぼしブレンド米を使用しています。

☆フレア給与栄養量☆
●3~5歳児: エネルギー: 390kcal 蛋白質: 12.7g~21g 脂質: 8.7g~14g 食塩相当量: 1.0g~1.1g未満



株式会社フレアサービス

年長学校給食体験メニュー	
17日 ごはん キャベツとなめこのみそ汁 とんかつ 切り干し大根の煮物 Pソース 牛乳	27日 コッペパン みそコーンボタージュ ハンバーグ パンネのナポリタン 牛乳

