


2022年11月 ぴっぴ給食・おやつ献立表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|--|---|--|--|
|  | 1 *ハヤシライス *マカロニサラダ *ポテトスープ *バナナ *精白米・豚肉・玉ねぎ・ルー しめじ・人参・トマト・ユレ *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *じゃが芋・えのき・しめじ 豆腐 *バナナ おやつ：パン かにパン | 2 *ゆかりごはん *煮魚 *パプリカサラダ *みそ汁 *精白米・ゆかり *鰯 *パプリカ・人参・ひじき ツナ缶・コーン缶・ボン酢 おやつ：フルーツ みかん缶・バナナ・リンゴジュース | 3  | 4 *パン *豆乳シチュー *南瓜そぼろ煮 *彩りおかか和え *パン *豆乳・じゃが芋・玉ねぎ 人参・しめじ・わかめ・ベーコン *豚ミンチ・南瓜 *小松菜・人参・コーン缶・もやし 鰹節 おやつ：青菜ごはん 精白米・青菜ふりかけ |
| | 7 *のりごはん *豚生姜焼き *切干大根煮 *みそ汁 *みかん *精白米・刻みのり *豚肉・玉ねぎ・えのき・生姜 *切干大根・人参・えのき うすあげ *みかん おやつ：きなこマカロニ マカロニ・きなこ | 8 *ごはん *チリコンカン *さつまいも甘煮 *みそ汁 *精白米 *豚ミンチ・玉ねぎ・大豆・人参 しめじ・トマト・ユレ・グチャッ *さつまいも おやつ：果物 バナナ | 9 *ひじきのドライカレー *南瓜サラダ *きのこスープ *ゼリー *精白米・ひじき・人参・玉ねぎ 豚ミンチ・加粉・グチャッ *南瓜・人参・ツナ缶 *しめじ・えのき・豆腐・大根 *かんでんゼリー おやつ：フライドポテト じゃが芋・青のり | 10 *ごはん *コーンとひき肉の炒め物 *ほうれん草お浸し *みそ汁 *精白米 *豚ミンチ・コーン缶・人参 玉ねぎ・生姜 *ほうれん草・鰹節 おやつ：どら焼き かつね・クリーム・豆乳・ゆで小豆缶 |
| 14 *ごはん *すき焼き風煮 *南瓜甘煮 *すまし汁 *精白米 *豚肉・白菜・豆腐・心 玉ねぎ・えのき *南瓜 *えのき・わかめ・大根・豆腐 おやつ：ハンケーキ かつね・クリーム・豆乳 | 15 *ごはん *肉じゃが *ビーフンサラダ *みそ汁 *みかん *精白米 *豚肉・玉ねぎ・じゃが芋 人参・糸コン *ビーフン・人参・ツナ缶 コーン缶・すし酢・ごま油 *みかん おやつ：きなこトースト 食パン・きなこ | 16 *ごはん *炒り豆腐 *ジャーマンポテト *玉ねぎスープ *精白米 *豚ミンチ・豆腐・人参 ひじき・えのき *じゃがいも・玉ねぎ・ベーコン *玉ねぎ・しめじ・豆腐・えのき おやつ：お菓子 かつね | 17 *カレーライス *ブロッコリーサラダ *きのこスープ *パイン缶 *精白米・豚肉・じゃが芋 人参・玉ねぎ・カレールー *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *えのき・玉ねぎ・豆腐・しめじ *パイン缶 おやつ：ツナポテト じゃが芋・ツナ缶 | 18 *ごはん *焼き魚 *ひじき大豆煮 *みそ汁 *精白米 *鮭 *大豆・ひじき・人参・えのき うすあげ おやつ：フルーツ巻 寒天・リンゴジュース・みかん缶 |
| 21 *パン *ポトフ *ポークチャップ *人参スープ煮 *パン *玉ねぎ・人参・じゃが芋 しめじ・ベーコン・マカロニ *豚肉・玉ねぎ・しめじ・グチャッ *人参・コーン缶・ベーコン おやつ：鮭ごはん 精白米・鮭フレーク | 22 *ごはん *豆腐の鶏そぼろあん *南瓜ごま煮 *みそ汁 *精白米 *豆腐・鶏ミンチ・人参 えのき・生姜 *南瓜・ごま おやつ：焼き芋 さつまいも | 23  | 24 *青菜ごはん *豚玉煮 *ポテトサラダ *けんちん汁 *ゼリー *精白米・青菜ふりかけ *豚肉・玉ねぎ・えのき *じゃが芋・人参・ツナ缶 ボン酢 *えのき・人参・大根・豆腐 うすあげ *かんでんゼリー おやつ：フレンチケーキ かつね・クリーム・豆乳 | 25 *ビビンバ *野菜きんぴら *わかめスープ *みかん *精白米・豚ミンチ・ごま もやし・人参 *じゃが芋・えのき・うすあげ 人参 *わかめ・しめじ・大根・豆腐 ごま油 *みかん おやつ：ジャムサンド パン・ジャム |
| 28 *ごはん *南瓜と豚肉のカレー炒め *ほうれん草ごま和え *みそ汁 *バナナ *精白米 *豚肉・玉ねぎ・南瓜・加粉 *ほうれん草・ごま *バナナ おやつ：お菓子 かつね | 29 *ごはん *さつまいもきんぴら *キャベツ炒め *すまし汁 *精白米 *さつまいも・豚肉・人参・ツナ缶 *キャベツ・ベーコン・コーン缶 *えのき・わかめ・大根・豆腐 おやつ：豆腐ドーナツ かつね・クリーム・豆腐 | 30 *小松菜鶏どんぶり *大豆トリオ煮 *みそ汁 *りんご *精白米・小松菜・鶏ミンチ 人参・ごま油 *人参・大豆・高野豆腐 うすあげ・しめじ *りんご おやつ：煮込みマカロニ わかめ・人参・玉ねぎ・トリミチ |  | |

*食物アレルギーのあるお子様はご相談ください。尚、給食では卵・牛乳は一切使用していません。
 *食物アレルギーがある場合は、医師記入の「アレルギー疾患生活管理指導表」の提出が必要です。対応決定までお弁当・おやつは持参していただきます。
 *味噌汁は、旬の野菜・きのこ・イモ類・海藻より2〜3種、大豆製品(豆腐、うすあげ、厚揚げ)心など1種を入れています。
 *給食・おやつは変更することがあります。変更・追加した場合は、玄関に掲示させていただきます。
 *調味料として使用する塩、砂糖、醤油、味噌、出汁、パイオン、なたね油、粉類は献立表に明記していません。



ランチだより

子どもの食欲がないときは、食器にふだんの半分くらいの量にしたり、お皿を小さくして盛り付け、食べたらかわいすと子どもが「残さず食べられた！」という意識や達成感を持つことができます。また、いい季節なので身体を動かして、食事の時に空腹になるようにしてみてください。まずは、子どもが「食べられた」と思える工夫をしてみましょう。ぴっぴでも、個人の量や嗜好を把握して盛り付ける工夫をしています。また、経過を観察してスタッフで共有しながら、給食を進めています。