

2024年11月 延長献立

乳幼児食

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1	2
	1・22日 抹茶寒天 抹茶ミルクと抹茶の2色 →賽の目カット あんこソースをかける	5・20日 きなこ蒸しパン ・HM12g ・三温糖0.9g ・牛乳9g ・きなこ5g	13・27日 ピザ風マフィン ・小麦粉12g ・砂糖6g ・トマトソース8g ・牛乳7g ・BPO.6g ・油5.4g	【作り方】 ①マフィン生地を作り、 具材を混ぜる。 ②粉チーズをかけて焼く。 (180℃15分)	抹茶寒天 ほうじ茶 ●抹茶、寒天、あんこ	小松菜とほうれん草の ビスケット ほうじ茶
	4	5	6	7	8	9
振替休日		きなこ蒸しパン (乳4×6、幼4×5) 牛乳 ●きなこ、HM	鶏そぼろおにぎり ほうじ茶 ●鶏挽肉、玉ねぎ	ポップコーン 牛乳 ●ポップコーンの種	ココナッツサブレ 牛乳 (乳児2、幼児3)	塩せんべい ほうじ茶
	11	12	13	14	15	16
芋ようかん ほうじ茶 ●さつまいも、寒天	じゃがいもの味噌和え 牛乳 ●じゃがいも	ピザ風マフィン、牛乳 ●小麦粉、砂糖、トマトソース、 牛乳、BP、油 パセリ、ピーマン、コーン、粉チーズ	ココアプリン 牛乳 ●ココア、寒天、牛乳	焼きそば ほうじ茶 ●豚肉、きゃべつ、玉ねぎ、 人参、中農ソース	小松菜とほうれん草の ビスケット ほうじ茶	
	18	19	20	21	22	23
鶏そぼろおにぎり ほうじ茶 ●鶏挽肉、玉ねぎ	ポップコーン 牛乳 ●ポップコーンの種	きなこ蒸しパン (乳4×6、幼4×5) 牛乳 ●きなこ、HM	ココナッツサブレ 牛乳 (乳児2、幼児3)	抹茶寒天 ほうじ茶 ●抹茶、寒天、あんこ	勤労感謝の日	
	25	26	27	28	29	30
芋ようかん ほうじ茶 ●さつまいも、寒天	じゃがいもの味噌和え 牛乳 ●じゃがいも	ピザ風マフィン、牛乳 ●小麦粉、砂糖、トマトソース、 牛乳、BP、油 パセリ、ピーマン、コーン、粉チーズ	ココアプリン 牛乳 ●ココア、寒天、牛乳	焼きそば ほうじ茶 ●豚肉、きゃべつ、玉ねぎ、 人参、中農ソース	塩せんべい ほうじ茶	