

## 2号3号 給食献立食材表 (11月1日～11月30日)

献立名	食材名
鮭の照り焼き	鮭・料理酒・小麦粉・サラダ油・しょう油・砂糖・みりん
野菜たっぷりラーメン	中華そば(卵なし)・豚肉・玉ねぎ・人参・きゃべつ・もやし・塩・こしょう・中華料理の素・しょう油・ごま油
すまし汁(大根・人参)	大根・人参・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
さばの煮付け	鯖(さば)・料理酒・生姜・しょう油・みりん・砂糖
肉団子と白菜のスープ煮	鶏ミンチ・玉ねぎ・塩・片栗粉・生姜・しょう油・こしょう・白菜・人参・緑豆春雨・鶏ガラスープの素・料理酒・ごま油
すまし汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ・玉ねぎ・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
青菜のソテー	小松菜・人参・コーン・サラダ油・マーガリン・塩・こしょう・砂糖

手作りおやつには、卵を使用していません。お菓子も卵が入っていない物を準備します。