

2024年11月 ぴっぴ給食・おやつ献立表

月	火	水	木	金
				1
				*パン *豆乳シチュー *チリコンカン *さつま芋甘露 *パン *豆乳・じゃが芋・玉ねぎ・人参 しめじ・わかめ・マカロニ *豚ミンチ・玉ねぎ・大豆・人参 しめじ・トマト・レタス・キャブ *さつま芋 おやつ：鮭ごはん 精白米・鮭フレーク
4	5	6	7	8
	*カレーライス *マカロニサラダ *きのこスープ *みかん *精白米・豚肉・じゃが芋 人参・玉ねぎ・カレールー *フロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *えのき・玉ねぎ・豆腐・しめじ *みかん おやつ：パン コアラパン	*ごはん *回鍋肉 *人参おかか煮 *けんちんうどん *精白米 *豚肉・キャベツ・玉ねぎ しめじ・ごま油 *人参・えのき・鯉節 *大根・豆腐・えのき・人参 うどん おやつ：焼き芋 さつま芋	*ゆかりごはん *炒り豆腐 *ほうれん草ごま和え *みそ汁 *ゼリー *精白米・ゆかり *豚ミンチ・豆腐・人参 ひじき・えのき *ほうれん草・ごま *かんでんゼリー おやつ：ジャムサンド パン・ジャム	*ビビンバ *ポテトサラダ *わかめスープ *バナナ *精白米・豚ミンチ・人参 もやし・ごま *じゃが芋・人参・ツナ缶 ボン酢 *大根・しめじ・えのき・豆腐 わかめ・ごま油 *バナナ おやつ：豆腐ドーナツ かつお・キャブ・豆腐
11	12	13	14	15
*ごはん *ムニエル *彩りおかか和え *みそ汁 *精白米 *鮭 *小松菜・人参・マカロニ・もやし 鯉節 おやつ：果物 バナナ	*ごはん *ポークチャップ *ひじき和え物 *ポテトスープ *パイン缶 *精白米・豚肉・玉ねぎ しめじ・キャブ *小松菜・ひじき・マカロニ 人参・えのき・ごま *じゃが芋・しめじ・玉ねぎ 豆腐 *パイン缶 おやつ：お菓子 かつお・キャブ・豆腐	*のりごはん *麻婆豆腐 *小松菜ジャコ炒め *春雨スープ *バナナ *精白米・刻みのり *豚ミンチ・豆腐・ねぎ しいたけ・生姜・ごま油 *小松菜・えのき・ジャコ・ごま *春雨・豆腐・えのき・わかめ 大根 *バナナ おやつ：プレーンケーキ かつお・キャブ・豆乳	*ごはん *豚玉煮 *もやしナムル *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・えのき *もやし・人参・ごま・ごま油 おやつ：フライドポテト じゃが芋・青のり	*ごはん *南瓜と豚肉のカレー炒め *ひじき大豆煮 *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・南瓜・加-粉 *ひじき・人参・大豆・えのき うすあげ おやつ：豆乳フレンチトースト 食パン・豆乳
18	19	20	21	22
*ひじき入りドライカレー *小松菜のり和え *大根スープ *りんご *精白米・ひじき・人参・玉ねぎ 豚ミンチ・加-粉・キャブ *小松菜・えのき・ごま油 ごま・刻み海苔 *玉ねぎ・しめじ・大根・豆腐 *りんご おやつ：サクサクおさつポテト さつま芋	*ごはん *煮魚 *温野菜サラダ *みそ汁 *精白米 *鮭 *フロッコリー・南瓜・人参 ごま・ボン酢 おやつ：フルーツポンチ みかん缶・バナナ・リンゴジュース	*ごはん *肉じゃが *キャベツソテー *すまし汁 *ゼリー *精白米 *じゃが芋・豚肉・人参 玉ねぎ・糸コン *キャベツ・人参・ベーコン *大根・豆腐・えのき・わかめ *かんでんゼリー おやつ：お菓子 かつお・キャブ・豆腐	*パン *ポトフ *南瓜そぼろ煮 *パブリカサラダ *パン *玉ねぎ・人参・じゃが芋 しめじ・マカロニ・マカロニ *豚ミンチ・南瓜 *パブリカ・人参・ひじき ツナ缶・コーン缶・ボン酢 おやつ：青菜ごはん 精白米・青菜ふりかけ	*ごはん *豆腐の鶏そぼろあん *チャーマンポテト *みそ汁 *みかん *精白米 *豆腐・鶏ミンチ・人参・生姜 えのき *じゃが芋・玉ねぎ・ベーコン *みかん おやつ：煮込みマカロニ 加-粉・人参・玉ねぎ・鶏ミンチ
25	26	27	28	29
*ごはん *豚生姜焼き *ピーマンサラダ *みそ汁 *バナナ *精白米 *豚肉・玉ねぎ・えのき・生姜 *ピーマン・人参・ツナ缶 コーン缶・すし酢・ごま油 *バナナ おやつ：パン コアラパン	*青菜ごはん *コーンとひき肉の炒め物 *南瓜ゴマ煮 *みそ汁 *精白米・青菜ふりかけ *豚ミンチ・コーン缶・人参 玉ねぎ・生姜 *南瓜・ごま おやつ：きなこマカロニ マカロニ・きなこ	*ごはん *焼き魚 *野菜きんぴら *みそ汁 *精白米 *鮭 *じゃが芋・人参・えのき 竹輪・インゲン おやつ：フルーツ寒 寒天・リンゴジュース・さつ芋・バナナ	*ハヤシライス *フロッコリーサラダ *田舎風スープ *みかん缶 *精白米・豚肉・玉ねぎ・ルー しめじ・人参・トマト・レタス *フロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *玉ねぎ・キャベツ・しめじ 南瓜 *みかん缶 おやつ：大学芋 さつま芋・ごま油	*ごはん *豚肉とさつまいもソテー *大豆とほうれん草のサラダ *みそ汁 *精白米 *さつま芋・豚肉・人参・インゲン *大豆・ほうれん草・人参 キャベツ・ごま・すし酢 おやつ：人参のパンケーキ かつお・キャブ・豆乳・人参

*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）など1種を入れていきます。
 *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

多くの方が当たり前の習慣としている「いただきます」「ごちそうさま」の意味を意識したことはありますか？
 諸説ありますが、「いただきます」は、肉や魚、野菜、果物などの食材に対して、命をいただくことへの感謝の気持ちと、目の前の料理が用意されるまでに関わったすべての人への感謝の気持ちが込められています。
 一方、「ごちそうさま」は、おいしいものを集めるために奔走してくれた人に対する感謝の気持ちが込められています。ぴっぴでも、あいさつを大切にしていって、「ごちそうさまでした」をしてから席を立つようになっています。

