

11月 トルキッス献立カレンダー 前半



タイハイ株式会社

	月 11月1日	火 11月2日	水 11月3日	木 11月4日	金 11月5日	土 11月6日	日 11月7日
おひるごはん	<p>ご飯 鮭とかぶの豆乳煮 チンゲン菜と人参の醤油炒め みぞ汁 フルーツ(りんご)</p>	<p>ご飯 豆腐のそぼろあんかけ トマトとワカメのサラダ みぞ汁</p>	<p>休園日(文化の日)</p>	<p>ひじきご飯 白糸タラの蒲焼風 具だくさん汁 フルーツ(オレンジ)</p>	<p>ご飯 チキンのパン粉焼き ほうれん草のしらす煮 みぞ汁</p>	<p>お弁当の日</p>	<p>休園日</p>
	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 298/13.6/6.2/45.5/0.8</p>	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 289/10.9/8.0/41.6/0.7</p>		<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 277/11.5/5.7/44.0/0.6</p>	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 299/12.6/9.1/39.6/0.7</p>		
おひるごはん	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日	11月12日	11月13日	11月14日
	<p>カレーライス マカロニサラダ スープ フルーツ(オレンジ)</p>	<p>ご飯 助宗タラの竜田焼き 鶏肉とキャベツの煮物 みぞ汁 フルーツ(柿)</p>	<p>けんちんうどん かぼちゃのそぼろあん フルーツ(バナナ)</p>	<p>ご飯 鮭の甘酢漬け 小松菜のごま和え みぞ汁 フルーツ(りんご)</p>	<p>●花ちらし寿司 ●にっこりハンバーグ すまし汁</p>	<p>お弁当の日</p>	<p>休園日</p>
	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 301/8.8/5.5/52.7/1.0</p>	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 274/12.3/6.0/41.2/0.8</p>	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 252/10.3/7.0/37.6/0.8</p>	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 275/11.4/6.9/40.6/0.7</p>	<p>栄養価 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 299/10.7/7.8/44.1/0.8</p>		
おひるごはん	<p>紅葉がきれいですね～</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p>						

※都合により、献立を変更する場合がございます。

11月

リトルキッズ献立カレンダー 後半



タイハイ株式会社

	月 11月15日	火 11月16日	水 11月17日	木 11月18日	金 11月19日	土 11月20日	日 11月21日
ひまわり	 豚肉の和風スパゲッティ フロッキーときゅうりのツナサラダ スープ	 鉄分強化! ふいかけご飯 鶏肉と野菜のみそ炒め キャベツとコーンのマヨ醤油和え すまし汁	 ご飯 助宗タラのねぎ風味焼き 鶏肉と切干大根の煮物 みそ汁 フルーツ(柿)	 ご飯 ポークビーンズ きゅうりとごぼうのごまマヨサラダ スープ	 ご飯 鮭の和風ステーキ 野菜チヂミ みそ汁 フルーツ(バナナ)	お弁当の日	休園日
	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/13.2/8.6/32.1/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 293/10.6/10.3/37.3/0.9	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 255/10.9/4.5/41.3/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 298/11.5/9.1/41.0/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 303/12.0/8.1/43.9/0.5		
ひまわり	 鉄分強化! ふいかけご飯 白糸タラの変り西京風焼き 豆腐のやわらか煮 すまし汁 フルーツ(りんご)	休園日(勤労感謝の日)	 ご飯 カラスカレイのマヨネーズ焼き 白菜と鶏ささみのサラダ みそ汁 フルーツ(白桃缶)	 ご飯 チキンソテー チンゲン菜とれんごんの煮物 みそ汁	 しろすの米粉かき揚げ丼 豚肉とほうれん草の煮物 みそ汁 ヨーグルト	お弁当の日	休園日
	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 293/11.5/7.7/43.9/0.8		Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 326/12.4/11.1/42.8/0.6	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 284/10.3/7.5/41.1/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 353/11.6/9.5/52.8/0.9		
ひまわり	 豚肉の和風スパゲッティ フロッキーときゅうりのツナサラダ スープ	 鉄分強化! ふいかけご飯 鶏肉と野菜のみそ炒め キャベツとコーンのマヨ醤油和え すまし汁		紅葉がきれいですね〜 タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠			
	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/13.2/8.6/32.1/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 293/10.6/10.3/37.3/0.9					

※都合により、献立を変更する場合がございます。



11月

離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)バクバク期		中期(7~8ヶ月)モグモグ期		初期(5~6ヶ月)ゴックン期		離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)バクバク期		中期(7~8ヶ月)モグモグ期		初期(5~6ヶ月)ゴックン期	
		昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧			昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧
1	月	軟飯 助宗タラと野菜の豆乳煮 チンゲン菜と人参のサラダ フルーツ(りんご)	米・スケソウタラ・かぶ・玉ねぎ・豆乳・水・精製塩・チンゲン菜・人参・りんご	7倍粥 助宗タラと野菜の豆乳煮 チンゲン菜と人参のサラダ フルーツ(りんご)	米・スケソウタラ・かぶ・玉ねぎ・豆乳・水・精製塩・チンゲン菜・人参・りんご	10倍粥 かぶ・玉ねぎペースト チンゲン菜・人参ペースト りんごペースト	米・かぶ・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・りんご	16	火	軟飯 鶏肉と小松菜のみそ煮 キャベツサラダ すまし汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・人参・出し汁・味噌・キャベツ・なす・大根・醤油	7倍粥 鶏肉と小松菜のみそ煮 キャベツサラダ すまし汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・人参・出し汁・味噌・キャベツ・なす・大根・醤油	10倍粥 小松菜・玉ねぎ・人参ペースト キャベツペースト	米・小松菜・玉ねぎ・人参・キャベツ・大根
2	火	軟飯 豆腐と野菜のとろとろ煮 トマトとワカメのサラダ みそ汁	米・豆腐・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・片栗粉・トマト・ワカメ・じゃが芋・味噌	7倍粥 豆腐と野菜のとろとろ煮 トマトとワカメのサラダ みそ汁	米・豆腐・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・片栗粉・トマト・ワカメ・じゃが芋・味噌	10倍粥 豆腐・玉ねぎ・人参ペースト トマトペースト じゃが芋ペースト	米・豆腐・玉ねぎ・人参・トマト・じゃが芋	17	水	軟飯 助宗タラと白菜のやわらか煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(柿)	米・スケソウタラ・白菜・出し汁・人参・チンゲン菜・焼ふ・味噌・柿	7倍粥 助宗タラと白菜のやわらか煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(柿)	米・スケソウタラ・白菜・出し汁・人参・チンゲン菜・焼ふ・味噌・柿	10倍粥 白菜・人参ペースト チンゲン菜ペースト	米・白菜・人参・チンゲン菜
3	水	休園日(文化の日)													
4	木	人参軟飯 白糸タラとキャベツのだし煮 みそ汁 フルーツ(オレンジ)	米・人参・シロイトタラ・キャベツ・出し汁・かぶ・さつま芋・味噌・オレンジ	人参7倍粥 白糸タラとキャベツのだし煮 みそ汁 フルーツ(オレンジ)	米・人参・シロイトタラ・キャベツ・出し汁・かぶ・さつま芋・味噌・オレンジ	人参10倍粥 キャベツペースト かぶ・さつま芋ペースト	米・人参・キャベツ・かぶ・さつま芋	19	金	軟飯 助宗タラとかぼちゃのほくほく煮 みそ汁 フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・かぼちゃ・れんこん・人参・玉ねぎ・出し汁・豆腐・味噌・バナナ	7倍粥 助宗タラとかぼちゃのほくほく煮 みそ汁 フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・かぼちゃ・れんこん・人参・玉ねぎ・出し汁・豆腐・味噌・バナナ	10倍粥 かぼちゃ・人参ペースト 豆腐ペースト バナナペースト	米・かぼちゃ・人参・玉ねぎ・豆腐・バナナ
5	金	軟飯 鶏肉と白菜のくたくた煮 ほうれん草のしらす煮 みそ汁	米・鶏肉・白菜・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・人参・しらす干し・なす・味噌	7倍粥 鶏肉と白菜のくたくた煮 ほうれん草のしらす煮 みそ汁	米・鶏肉・白菜・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・人参・しらす干し・なす・味噌	10倍粥 白菜ペースト ほうれん草・人参ペースト	米・白菜・ほうれん草・人参	20	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。					
6	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。													
7	日	休園日													
8	月	軟飯 鶏肉と野菜のほくほく煮 きゅうりのサラダ スープ・フルーツ(オレンジ)	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・なす・オレンジ	7倍粥 鶏肉と野菜のほくほく煮 きゅうりのサラダ スープ・フルーツ(オレンジ)	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・なす・オレンジ	10倍粥 じゃが芋・玉ねぎペースト 人参ペースト	米・じゃが芋・玉ねぎ・人参	23	火	軟飯 白糸タラとブロッコリーのだし煮 豆腐と野菜のコトコト煮 すまし汁・フルーツ(りんご)	米・シロイトタラ・ブロッコリー・出し汁・豆腐・小松菜・人参・玉ねぎ・醤油・りんご	7倍粥 白糸タラとブロッコリーのだし煮 豆腐と野菜のコトコト煮 すまし汁・フルーツ(りんご)	米・シロイトタラ・ブロッコリー・出し汁・豆腐・小松菜・人参・玉ねぎ・醤油・りんご	10倍粥 ブロッコリーペースト 豆腐・小松菜ペースト 人参ペースト	米・ブロッコリー・豆腐・小松菜・人参・玉ねぎ・りんご
9	火	軟飯 助宗タラとチンゲン菜のくたくた煮 キャベツと人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(柿)	米・スケソウタラ・チンゲン菜・出し汁・キャベツ・人参・焼ふ・ワカメ・味噌・柿	7倍粥 助宗タラとチンゲン菜のくたくた煮 キャベツと人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(柿)	米・スケソウタラ・チンゲン菜・出し汁・キャベツ・人参・ワカメ・味噌・柿	10倍粥 チンゲン菜ペースト キャベツ・人参ペースト	米・チンゲン菜・キャベツ・人参	24	水	軟飯 助宗タラのトマト煮 白菜サラダ みそ汁	米・スケソウタラ・玉ねぎ・トマト・出し汁・精製塩・白菜・じゃが芋・味噌	7倍粥 助宗タラのトマト煮 白菜サラダ みそ汁	米・スケソウタラ・玉ねぎ・トマト・出し汁・精製塩・白菜・じゃが芋・味噌	10倍粥 玉ねぎ・トマトペースト 白菜ペースト じゃが芋ペースト	米・玉ねぎ・トマト・白菜・じゃが芋
10	水	コトコト鶏うどん かぼちゃのマッシュ フルーツ(バナナ)	うどん・鶏肉・人参・かぶ・豆腐・出し汁・醤油・砂糖・かぼちゃ・バナナ	コトコト鶏うどん かぼちゃのマッシュ フルーツ(バナナ)	うどん・鶏肉・人参・かぶ・豆腐・出し汁・醤油・砂糖・かぼちゃ・バナナ	10倍粥 人参・かぶペースト 豆腐・かぼちゃペースト バナナペースト	うどん・人参・かぶ・豆腐・かぼちゃ・バナナ	25	木	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と根菜のだし煮 みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参・れんこん・なす・花ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と根菜のだし煮 みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参・れんこん・なす・花ふ・味噌	10倍粥 玉ねぎペースト チンゲン菜・人参ペースト	米・玉ねぎ・チンゲン菜・人参
11	木	軟飯 助宗タラと野菜のだし煮 小松菜と人参のサラダ みそ汁・フルーツ(りんご)	米・スケソウタラ・玉ねぎ・出し汁・小松菜・人参・大根・味噌・りんご	7倍粥 助宗タラと野菜のだし煮 小松菜と人参のサラダ みそ汁・フルーツ(りんご)	米・スケソウタラ・玉ねぎ・出し汁・小松菜・人参・大根・味噌・りんご	10倍粥 玉ねぎペースト 小松菜・人参ペースト 大根ペースト・りんごペースト	米・玉ねぎ・小松菜・人参・大根・りんご	26	金	しらす軟飯 鶏肉と野菜のくたくた煮 みそ汁 ヨーグルト	しらす干し・米・鶏肉・玉ねぎ・ほうれん草・人参・出し汁・砂糖・醤油・ワカメ・味噌・ヨーグルト	7倍粥 鶏肉と野菜のくたくた煮 みそ汁 ヨーグルト	しらす干し・米・鶏肉・玉ねぎ・ほうれん草・人参・出し汁・砂糖・醤油・ワカメ・味噌・ヨーグルト	10倍粥 玉ねぎペースト ほうれん草・人参ペースト	米・玉ねぎ・ほうれん草・人参
12	金	軟飯 鶏肉と野菜のコトコト煮 きゅうりのサラダ すまし汁	米・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・キャベツ・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・もやし・ソーメン	7倍粥 鶏肉と野菜のコトコト煮 きゅうりのサラダ すまし汁	米・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・キャベツ・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・ソーメン	10倍粥 豆腐・キャベツペースト 玉ねぎ・人参ペースト	米・豆腐・キャベツ・玉ねぎ・人参	27	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。					
13	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。													
14	日	休園日													
15	月	軟飯 鶏肉と野菜のやわらか煮 ブロッコリーときゅうりのサラダ スープ	米・鶏肉・ほうれん草・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・ブロッコリー・きゅうり・さつま芋	7倍粥 鶏肉と野菜のやわらか煮 ブロッコリーときゅうりのサラダ スープ	米・鶏肉・ほうれん草・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・ブロッコリー・きゅうり・さつま芋	10倍粥 かぶ・玉ねぎペースト チンゲン菜・人参ペースト りんごペースト	米・かぶ・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・りんご	30	火	軟飯 鶏肉と小松菜のみそ煮 キャベツサラダ すまし汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・人参・出し汁・味噌・キャベツ・なす・大根・醤油	7倍粥 鶏肉と小松菜のみそ煮 キャベツサラダ すまし汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・人参・出し汁・味噌・キャベツ・なす・大根・醤油	10倍粥 小松菜・玉ねぎ・人参ペースト キャベツペースト 大根ペースト	米・小松菜・玉ねぎ・人参・キャベツ・大根

※食材の搬入状況により、献立が変更となる場合がございます。