

2025年 11月給食献立 幼児 (ねこ・うさぎ・ぱんだ・そう・らいおん組)

月	火	水	木	金	土
	<p style="text-align: center;">☆お知らせ☆</p> <p>ねこ組～らいおん組の献立です。 生の果物など1歳児には向かない食材はカッコ書きで示してあるように火を通して提供します。</p>	<p style="text-align: center;">☆ひよこ・ねこ・うさぎ組☆</p> <p>0～2才を対象として『カミカミDAY』を実施します。噛む力を鍛える事を目的に、咀しゃくを意識したおやつを取り入れています。第1回目は11/18(火)です。</p>			<p>1 かやくうどん うどん 鶏肉 白菜 京揚げ 人参 えのき 青ねぎ</p> <p>かぼちゃの甘辛焼き 南瓜 すりごま ごま油</p> <p>オレンジ</p> <p>ジャムサンド 食パン いちごジャム</p>
3 文化の日	<p>4 ごはん 精白米 さばの童た揚げ さば 生姜 きんぴらごぼう ごぼう 人参 糸こんにゃく 白ごま ごま油 大根のみそ汁 大根 紺豆腐 わかめ</p> <p>ココアマフィン ココア 小麦粉 BP バター 牛乳 卵 砂糖</p>	<p>5 ちゃんぽん麺 中華めん 豚肉 かまぼこ キャベツ もやし 人参 青ねぎ 鶏ガラ 生姜 里芋の青のり揚げ 里芋 青のり ブルーベリーヨーグルト ヨーグルト スキムミルク ブルーベリージャム</p> <p>じゃこトースト 食パン ちりめん 白ごま 青のり マヨドレ</p>	<p>6 速足(3～5才) ごはん 精白米 豚肉の生姜焼き 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 生姜 ポテトサラダ じゃがいも キュウリ ハム コーン缶 マヨドレ もやしのみそ汁 もやし 京揚げ 青ねぎ きなこあげパン ロールパン きなこ 砂糖 塩</p>	<p>7 チキンカレー 精白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも カレールウ 白菜のマヨぽんサラダ 白菜 ツナ缶 コーン缶 マヨドレ ほん酢 フルーツポンチ 牛乳 寒天 白桃缶 みかん缶</p> <p>アップルケーキ りんご 小麦粉 BP 卵 砂糖 バター</p>	<p>8 肉うどん うどん 牛肉 ほうれん草 玉ねぎ えのき</p> <p>じゃがいものきんぴら じゃがいも 人参 糸こんにゃく 白ごま ごま油</p> <p>みかん</p> <p>クラッカーピチーズ クラッカー プロセスチーズ</p>
10	<p>11 親子丼 精白米 鶏肉 卵 玉ねぎ 人参 えのき みつ葉</p> <p>春雨の中華風サラダ 春雨 きゅうり かにかま 白ごま ごま油</p> <p>豆腐のみそ汁 絹豆腐 わかめ えのき 青ねぎ</p> <p>きなこマカロニ マカロニ きなこ 砂糖 塩</p>	<p>12 お弁当作り(3～5才) ごはん 精白米 鶏のから揚げ 鶏肉 生姜 ブロッコリーサラダ ブロッコリー コーン缶 人参 ごまドレ</p> <p>ツナサンド 食パン ツナ缶 玉ねぎ マヨドレ</p>	<p>13 ごはん 精白米 ポークチャップ 豚肉 玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン ケチャップ とんかつソース ほうれん草のみそ汁 ほうれん草 絹豆腐 京揚げ</p> <p>りんご(りんごのコンポート)</p>	<p>14 焼き芋大会 ごはん 精白米 さわらの照り焼き さわら 生姜 高野豆腐の煮物 高野豆腐 玉ねぎ 人参 にゅうめん そうめん わかめ えのき 青ねぎ 天かす</p> <p>★焼き芋 さつまいも</p>	<p>15 きつねうどん うどん すし揚げ ほうれん草 えのき</p> <p>里芋の煮物 里芋 人参</p> <p>オレンジ</p> <p>マドレーヌ 小麦粉 バター 卵 砂糖 コーンスターBP</p>
17	<p>18 三色丼 精白米 鶏ミンチ 玉ねぎ 炒り卵 ほうれん草 生姜</p> <p>絹厚揚げのうます 絹厚揚げ 豚肉 白菜 人参</p> <p>もやしのみそ汁 もやし わかめ 青ねぎ</p> <p>豆腐白玉 絹豆腐 白玉粉 きな粉 砂糖 塩</p>	<p>19 ロールパン クリームシチュー 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ブロッコリー コーンクリーム シチュールウ 牛乳</p> <p>かぶのサラダ かぶ かぶの葉 かにかま ごまドレ</p> <p>昆布おかかおにぎり 精白米 昆布 かつお節 ★カミカミDAY(0～2才) おにぎりと煮干し</p>	<p>20 牛丼 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく 青ねぎ</p> <p>ごぼうサラダ ごぼう きゅうり ツナ缶 コーン缶 ごまドレ マヨドレ</p> <p>豆腐のみそ汁 絹豆腐 わかめ えのき</p> <p>フレンチトースト 食パン 卵 牛乳 砂糖 バター</p>	<p>21 栗ごはん 精白米 もち米 栗甘露煮 黒ごま</p> <p>鮭の南蛮漬け 鮭 玉ねぎ パプリカ ピーマン</p> <p>しろ菜のみそ汁 しろ菜 木綿豆腐 人参 青ねぎ</p> <p>大学芋 さつまいも 黒ごま 砂糖 うぐいす</p>	<p>22 中華丼 精白米 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 生椎茸 青ねぎ</p> <p>ふかしいいも さつまいも</p> <p>豆腐のみそ汁 絹豆腐 わかめ えのき</p> <p>パンブキンケーキ 南瓜 小麦粉 BP 砂糖 牛乳 バター</p> <p>マシュマロサンド マシュマロ クラッカー</p>
24 振替休日	<p>25 ごはん 精白米 ささみみそかつ ささみ 八丁味噌 春雨の酢の物 春雨 ハム きゅうり 人参 白ごま ごま油</p> <p>わかめのすまし汁 わかめ 豆腐 えのき</p> <p>みたらしだんご 白玉粉 上新粉 木綿豆腐 砂糖 こいくち</p>	<p>26 試食会 焼きサバのちらし寿司 精白米 さば しば漬け 白ごま きゅうり 錦糸卵</p> <p>かぶのそぼろ煮 かぶ 鶏ミンチ かぶの葉 生姜</p> <p>芋汁 里芋 まいたけ えのき 京揚げ 青ねぎ</p> <p>ツナドッグ ロールパン ツナ缶 キャベツ ケチャップ</p>	<p>27 お誕生日 精白米 精白米 ふりかけ(かつお) ハンバーグ 牛ミンチ 豚ミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース</p> <p>花野菜サラダ ブロッコリー カリフラワー コーン缶 ごまドレ</p> <p>秋野菜の豆乳スープ かぶ かぶの葉 ベーコン 人参 豆乳</p> <p>りんごジュースと りんご+Co. じゃがいも 片栗粉 コーン缶 チーズ</p>	<p>28 試食会 ハヤシライス 精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 トマト エリンギ ハヤシルウ</p> <p>青のりポテト じゃがいも 青のり</p> <p>煮りんごヨーグルト りんご ヨーグルト スキムミルク</p> <p>シューガートースト 食パン バター 砂糖</p>	<p>お弁当日</p> <p>ピスケット</p>

2025年 11月給食献立 離乳食 パクパク期 (ひよこ組)

月	火	水	木	金	土
			☆ひよこ・ねこ・うさぎ組☆ 0~2才を対象として『カミカミDAY』を実施します。噛む力を鍛える事を目的に、咀しゃくを意識したおやつを取り入れています。第1回目は11/18(火)です。		1 かやくうどん うどん 鶏肉 白菜 京揚げ 人参 えのき 青ねぎ 蒸しかぼちゃ 南瓜 オレンジ ジャムサンド 食パン いちごジャム
3 文化の日	4 <u>ごはん</u> 精白米 <u>さわらの竜田焼き</u> さわら <u>にんじんのきんぴら</u> 人参 白ごま <u>大根のみそ汁</u> 大根 純豆腐 わかめ <u>ココアマフィン</u> ココア 小麦粉 BP バター 牛乳 卵 砂糖	5 <u>ちゃんぽん麺</u> 中華めん 豚肉 キャベツ もやし 人参 青ねぎ 鶏ガラ 生姜 <u>里芋の青のり焼き</u> 里芋 青のり <u>ブルーベリーヨーグルト</u> ヨーグルト スキムミルク ブルーベリージャム	6 <u>ごはん</u> 精白米 <u>豚肉の野菜炒め</u> 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 <u>ポテトサラダ</u> じゃがいも きゅうり コーン缶 マヨドレ <u>もやしのみそ汁</u> もやし 京揚げ 青ねぎ <u>きなこパン</u> ロールパン きなこ 砂糖 塩	7 <u>チキンカレー</u> 精白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも カレーの王子さま <u>白菜のサラダ</u> 白菜 ツナ缶 コーン缶 マヨドレ <u>フルーツポンチ</u> 牛乳 寒天 白桃缶 みかん缶 <u>アップルケーキ</u> りんご 小麦粉 BP 卵 砂糖 バター	8 <u>肉うどん</u> うどん 牛肉 ほうれん草 玉ねぎ えのき <u>じゃがいものきんぴら</u> じゃがいも 人参 白ごま ごま油 <u>みかん</u> <u>ピスケット</u>
10	<u>ごはん</u> 精白米 <u>鰯の塩焼き</u> 鮭 <u>切干大根煮</u> 切干大根 人参 京揚げ <u>麸のみそ汁</u> 白菜 えのき わかめ	<u>11</u> <u>親子丼</u> 精白米 鶏肉 卵 玉ねぎ 人参 えのき みつ葉 <u>春雨の中華風サラダ</u> 春雨 きゅうり 白ごま ごま油 <u>豆腐のみそ汁</u> 純豆腐 わかめ えのき 青ねぎ	<u>12</u> <u>ごはん</u> 精白米 <u>鶏の揚げ焼き</u> 鶏肉 <u>ブロッコリーサラダ</u> ブロッコリー コーン缶 人参 マヨドレ <u>大根のみそ汁</u> 大根 京揚げ 青ねぎ <u>きなこマカロニ</u> マカロニ きなこ 砂糖 塩	<u>13</u> <u>ごはん</u> 精白米 <u>ポークチャップ</u> 豚肉 玉ねぎ 人参 ケチャップ <u>ほうれん草のみそ汁</u> ほうれん草 純豆腐 京揚げ <u>りんごのコンポート</u>	14 <u>焼き芋大会</u> <u>ごはん</u> 精白米 <u>さわらの照り焼き</u> さわら <u>高野豆腐の煮物</u> 高野豆腐 玉ねぎ 人参 <u>にゅうめん</u> そうめん わかめ えのき 青ねぎ 天かす <u>★焼き芋</u> さつまいも
17	<u>三色丼</u> 精白米 鶏ミンチ 玉ねぎ 炒り卵 ほうれん草 <u>綿厚揚げのうま煮</u> 綿厚揚げ 豚肉 白菜 人参 <u>もやしのみそ汁</u> もやし わかめ 青ねぎ	<u>18</u> <u>ロールパン</u> <u>クリームシチュー</u> 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ブロッコリー コーンクリーム シチューの王子さま 牛乳 <u>かぶのサラダ</u> かぶ かぶの葉 マヨドレ	<u>19</u> <u>牛丼</u> 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 青ねぎ <u>きゅうりのサラダ</u> きゅうり ツナ缶 コーン缶 マヨドレ <u>豆腐のみそ汁</u> 純豆腐 わかめ えのき	<u>20</u> <u>ごはん</u> 精白米 <u>スコップコロッケ(ツナ)</u> じゃがいも ツナ缶 玉ねぎ ケチャップ とんかつソース <u>コールスロー</u> キャベツ きゅうり コーン缶 マヨドレ <u>麸のみそ汁</u> 掃 わかめ 青ねぎ <u>大学芋</u> さつまいも 黒ごま 砂糖 うすぐち	21 <u>栗ごはん</u> 精白米 栗甘露煮 黒ごま <u>鮭の煮つけ</u> 鮭 玉ねぎ パプリカ <u>しろ菜のみそ汁</u> しろ菜 木綿豆腐 人参 青ねぎ <u>豆腐のみそ汁</u> 純豆腐 わかめ えのき
24	<u>振替休日</u> <u>ささみのパン粉焼き</u> ささみ 八丁味噌 <u>春雨の和え物</u> 春雨 きゅうり 人参 <u>白ごま</u> <u>わかめのすまし汁</u> わかめ 豆腐 えのき <u>麸レンチトースト</u> 麺 豆乳 きな粉 砂糖 サラダ油	<u>25</u> <u>ごはん</u> 精白米 <u>ささみのパン粉焼き</u> ささみ 八丁味噌 <u>春雨の和え物</u> 春雨 きゅうり 人参 <u>白ごま</u> <u>わかめのすまし汁</u> わかめ 豆腐 えのき <u>麸レンチトースト</u> 麺 豆乳 きな粉 砂糖 サラダ油	<u>26</u> <u>試食会</u> <u>しらすのちらし寿司</u> 精白米 しらす 白ごま きゅうり 錦糸卵 <u>かぶのそぼろ煮</u> かぶ 鶏ミンチ かぶの葉 <u>芋汁</u> 里芋 えのき 京揚げ 青ねぎ	<u>27</u> <u>お誕生会</u> <u>ごはん</u> 精白米 ぶりかけ(かつお) <u>ハンバーグ</u> 牛ミンチ 豚ミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 牛乳 ケチャップ <u>花野菜サラダ</u> ブロッコリー カリフラワー コーン缶 マヨドレ <u>秋野菜の豆乳スープ</u> かぶ かぶの葉 人参 豆乳	28 <u>試食会</u> <u>ハヤシライス</u> 精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 トマト ハヤシの王子さま <u>青のりポテト</u> じゃがいも 青のり <u>煮りんごヨーグルト</u> りんご ヨーグルト スキムミルク <u>シュガートースト</u> 食パン バター 砂糖
					お弁当日