

2025年 11月給食献立 幼児

月	火	水	木	金	
文化の日	<p>3 <u>ちゃんぽん麵</u> 中華めん 豚肉 エビ キャベツ もやし 人参 青ねぎ</p> <p><u>しゅうまい</u></p> <p><u>フルーツ杏仁</u> 牛乳 寒天 バナナ 黄桃缶</p> <p><u>ピザトースト</u> 食パン ピーマン 玉ねぎ ケチャップ チーズ ウインナー</p>	<p>4 <u>ごはんとぶりかけ</u> 精白米 かつおぶりかけ <u>がんもの炊き合わせ</u> がんも チンゲン菜 さつまいも</p> <p><u>白菜のみそ汁</u> 白菜 えのき 京揚げ</p> <p><u>梨</u></p> <p><u>きなこあげパン</u> ロールパン きなこ 砂糖 白絞油</p>	<p>5 <u>麦ごはん</u> 精白米 押し麦 <u>さわらの塩麹焼き</u> さわら 塩麹</p> <p><u>切干大根煮</u> 切干大根 人参 京揚げ</p> <p><u>わかめのみそ汁</u> わかめ えのき 京揚げ</p> <p><u>おはぎ</u> 精白米 もち米 こしあん きなこ 砂糖</p>	<p>6 <u>いなり寿司</u> 精白米 すし揚げ 人参 ひじき ごま <u>ほうれん草のごま和え</u> ほうれん草 ごま</p> <p><u>いも汁</u> 里芋 鶏肉 大根 人参 青ねぎ こんにゃく</p> <p><u>ピスコ</u></p>	<p>7</p>
	<p>10 <u>ロールパンサンド</u> ロールパン ツナ キャベツ マヨドレ</p> <p><u>野菜スープ</u> 玉ねぎ 人参 キャベツ コーン ウインナー</p> <p><u>柿</u></p> <p><u>かつおおにぎり</u> 精白米 かつお節 味付け海苔</p>	<p>11 <u>秋ちらし寿司</u> 精白米 秋サバ しめじ きゅうり 人参 干し椎茸 もみのり ごま</p> <p><u>えびだんごのすまし汁</u> えび 白身すり身 豆腐 えのき かぶの葉</p> <p><u>かぶのあっさり漬け</u> かぶ</p> <p><u>じゃがいももち</u> じゃがいも 片栗粉 砂糖 醤油</p>	<p>12 試食会 <u>ごはんと昆布佃煮</u> 精白米 昆布 かつお節</p> <p><u>鰯のから揚げ</u> 鶏肉 生姜</p> <p><u>小松菜のサラダ</u> 小松菜 人参 ツナ コーン</p> <p><u>さつまいものみそ汁</u> さつまいも 京揚げ カットわかめ</p> <p><u>ぱりんこ</u></p>	<p>13 <u>ごはん</u> 精白米</p> <p><u>ハンバーグ</u> 合ミンチ 玉ねぎ 卵</p> <p><u>大根と里芋のうま煮</u> 大根 里芋 人参 マグロフレーク</p> <p><u>ほうれん草のすまし汁</u> ほうれん草 豆腐 えのき</p> <p><u>ホットケーキ</u> ホットケーキ粉 牛乳 卵 ジャム</p>	<p>14 <u>鮭の南蛮漬け</u> 鮭 玉ねぎ 人参 ピーマン</p> <p><u>大豆とひじきの煮物</u> 大豆 ひじき 京揚げ 人参</p> <p><u>里芋のみそ汁</u> 里芋 大根 京揚げ しろ菜</p> <p><u>じゃこトースト</u> 食パン ちりめんじやこ 白ごま 青のり マヨドレ</p>
	<p>17 <u>ごはん 味付けのり</u> 精白米 味付けのり</p> <p><u>ささみのフライ</u> ささみ</p> <p><u>ほうれん草とコーンのごま和え</u> ほうれん草 コーン ごま</p> <p><u>豆腐のすまし汁</u> 豆腐 えのき 青ねぎ</p> <p><u>ココアマフィン</u> ココア 小麦粉 BP バター 牛乳 卵 砂糖</p>	<p>18 <u>ごはん</u> 精白米</p> <p><u>おでん</u> 大根 じゃがいも 平天 緺揚げ ウインナー</p> <p><u>フルーツサラダ</u> りんご 柿 キャベツ きゅうり マヨドレ</p> <p><u>わかめのすまし汁</u> カットわかめ えのき 青ねぎ</p> <p><u>ホットドッグ</u> ロールパン ウインナー キャベツ ケチャップ</p>	<p>19 <u>ごはん</u> 精白米</p> <p><u>筑前煮</u> 鶏肉 ごぼう レンコン じゃがいも 人参 こんにゃく</p> <p><u>プロッコリーのおかか和え</u> プロッコリー かつお節</p> <p><u>汁麩のみそ汁</u> 麩 キャベツ えのき</p> <p><u>アップルケーキ</u> りんご 小麦粉 BP 卵 砂糖 バター</p>	<p>20 <u>ロールパン</u></p> <p><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 牛乳</p> <p><u>かぶのサラダ</u> かぶ かぶの葉 カニカマ ゴマドレ</p> <p><u>オレンジ</u></p> <p><u>バナナマフィン</u> 小麦粉 バナナ 砂糖 バター 卵 BP</p>	<p>21 <u>ハヤシライス</u> 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 トマト エリンギ</p> <p><u>大根の甘酢漬け</u> 大根</p> <p><u>アロエヨーグルト</u></p> <p><u>麩のラスク</u> 麩 砂糖 バター</p>
振替休日	<p>24 <u>さつまいもごはん</u> 精白米 さつまいも 黒ごま</p> <p><u>さわらの照り焼き</u> さわら 生姜</p> <p><u>高野豆腐の煮物</u> 高野豆腐 玉ねぎ 人参</p> <p><u>じゃがいものみそ汁</u> じゃがいも 玉ねぎ</p> <p><u>フレンチトースト</u> 食パン 卵 牛乳 砂糖 バター</p>	<p>25 <u>牛丼</u> 精白米 牛肉 青ネギ しめじ 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく</p> <p><u>しらすのおろし和え</u> しらす 大根</p> <p><u>にゅうめん</u> そうめん えのき カニカマ かいわれ</p> <p><u>クッキー</u> ホットケーキミックス バター</p>	<p>26 <u>栗ごはん</u> 精白米 もち米 栗 ごま塩</p> <p><u>さんまの塩焼き</u></p> <p><u>大根おろし</u> さんま 大根</p> <p><u>白菜のごま和え</u> 白菜 人参 すりごま</p> <p><u>長いものすまし汁</u> 長いも ほうれん草 京揚げ</p>	<p>27 <u>チキンカレー</u> 精白米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参</p> <p><u>きゅうりの塩麹漬け</u> きゅうり 塩麹</p> <p><u>バナナ</u> バナナ</p> <p><u>やきいも</u></p>	<p>28</p>

2025年 11月給食献立 離乳食 パクパク期 (完了)

月	火	水	木	金
文化の日	3 ちゃんぽん麺 中華めん 豚肉 キャベツ もやし 人参 青ネギ	4 ごはんとふりかけ 精白米 かつおふりかけ がんもの炊き合わせ がんも チンゲン菜 さつまいも	5 ごはん 精白米 さわらの塩麹焼き さわら 塩麹 切干大根煮 切干大根 人参 京揚げ	6 きざみあげのちらし寿司 精白米 すし揚げ 人参 ごま
	しゅうまい	白菜のみそ汁 白菜 えのき 京揚げ 梨	わかめのみそ汁 わかめ えのき 京揚げ	ほうれん草のごま和え ほうれん草 ごま
	フルーツ杏仁 牛乳 寒天 バナナ 黄桃缶	ピザトースト 食パン 玉ねぎ ウィンナー ケチャップ チーズ	きなこ揚げパン ロールパン きなこ 砂糖 白絞油	いも汁 里芋 鶏肉 大根 青ネギ 人参
	ピザトースト	きなこだんご	きなこだんご	ピスコ
	ロールパンサンド ロールパン キャベツ ツナ マヨドレ	秋ちらし寿司 精白米 しらす 人参 きゅうり もみのり ごま	10 ごはん 精白米 11 ハンバーグ 合ミンチ 玉ねぎ 卵	13 ごはん 精白米 14 鮭の南蛮漬け 鮭 玉ねぎ 人参
	野菜スープ 玉ねぎ 人参 キャベツ コーン ウィンナー	すりみだんごのすまし汁 白身すり身 豆腐 えのき カブの葉	12 大根と里芋のうま煮 大根 里芋 人参 マグロフレーク	大豆の煮物 大豆 人参 京揚げ
	柿	カブの和え物 かぶ	ほうれん草のすまし汁 ほうれん草 豆腐 えのき	里芋のみそ汁 里芋 大根 京揚げ しろ菜
	かつおおにぎり 精白米 かつお節 しょうゆ	じゃがいももち じゃがいも 砂糖 醤油 片栗粉	ぱりんこ	じゃこトースト 食パン ちりめんじゃこ 白ごま 青のり マヨドレ
	ごはん 味付けのり 精白米 味付けのり	ごはん 精白米	17 ごはん 精白米 18 おでん 大根 じゃがいも 絹揚げ ウィンナー	19 ロールパン 20 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
	ささみ ほうれん草とコーンの ごま和え ほうれん草 コーン ごま	フルーツサラダ りんご 柿 キャベツ きゅうり マヨドレ	21 ハヤシライス 精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 トマト	21 大根の和え物 大根 アロエヨーグルト
振替休日	豆腐のすまし汁 豆腐 えのき 青ネギ	わかめのすまし汁 カットわかめ えのき 青ネギ	22 プロッコリーのおかか和え プロッコリー かつお節	22 麩のラスク 麩 砂糖 バター
	ココアマフィン ココア 小麦粉 BP バター 牛乳 卵 砂糖	ホットドッグ ロールパン ウィンナー キャベツ ケチャップ	23 汁麩のみそ汁 麩 キャベツ えのき	23 バナナマフィン 小麦粉 バナナ 砂糖 バター 卵 BP
	さつまいもごはん 精白米 さつまいも 黒ゴマ	24 牛丼 精白米 牛肉 青ネギ 玉ねぎ 人参 しらす	24 ごはん 精白米 25 さわらの照り焼き さわら	24 チキンカレー 精白米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参
	高野豆腐の煮物 高野豆腐 玉ねぎ 人参	26 にゅうめん そうめん えのき カニカマ かいわれ	25 さわらの塩焼き さわら	25 きゅうりの塩麹漬け きゅうり 塩麹
	じゃがいものみそ汁 じゃがいも 玉ねぎ	27 フレンチトースト 食パン 卵 牛乳 砂糖 バター	26 白菜のごま和え 白菜 人参 すりごま	26 バナナ
		28 長いものすまし汁 長いも ほうれん草 京揚げ	27 ラスク 食パン 砂糖 バター	27 やきいも

2025年 11月給食献立 離乳食 カミカミ期（後期）

月	火	水	木	金
文化の日	<p>3 やわらかうどん うどん 白身魚 キャベツ</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>食パン</p>	<p>4 軟飯</p> <p>豆腐煮</p> <p>白菜のやわらか煮 白菜</p> <p>さつまいものみそ汁 さつまいも</p> <p>ロールパン</p>	<p>5 軟飯</p> <p>白身魚のやわらか煮</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>玉ねぎのみそ汁 玉ねぎ</p> <p>麸のきなこかけ 麸 きなこ 砂糖</p>	<p>6 しらすのあんかけ丼 精白米 しらす</p> <p>大根のやわらか煮 大根</p> <p>ほうれん草のすまし汁 ほうれん草</p> <p>あかちゃんせんべい</p>
	<p>10 軟飯</p> <p>豆腐煮</p> <p>キャベツのやわらか煮 キャベツ</p> <p>玉ねぎのすまし汁 玉ねぎ 人参</p> <p>雑炊 精白米 わかめ</p>	<p>11 しらすのあんかけ丼 精白米 しらす</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>かぶのすまし汁 かぶ</p> <p>ふかしいも</p>	<p>12 軟飯</p> <p>肉団子 合ミニチ 玉ねぎ</p> <p>大根のやわらか煮 大根</p> <p>ほうれん草のすまし汁 ほうれん草 玉ねぎ</p> <p>あかちゃんせんべい</p>	<p>13 軟飯</p> <p>ささみのやわらか煮</p> <p>小松菜のやわらか煮 小松菜</p> <p>さつまいものみそ汁 さつまいも</p> <p>ホットケーキ ホットケーキ粉 牛乳</p>
	<p>17 軟飯</p> <p>しらすのやわらか煮</p> <p>じゃがいものやわらか煮 じゃがいも</p> <p>ほうれん草のすまし汁 ほうれん草</p> <p>豆乳蒸しパン 小麦粉 豆乳 砂糖 BP</p>	<p>18 軟飯</p> <p>豆腐のやわらか煮</p> <p>大根のやわらか煮 大根</p> <p>じゃがいものすまし汁 じゃがいも</p> <p>ロールパン</p>	<p>19 軟飯</p> <p>ささみのやわらか煮</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>プロッコリーのすまし汁 プロッコリー</p> <p>リンゴ蒸しパン リンゴ 小麦粉 豆乳 砂糖 BP</p>	<p>20 軟飯</p> <p>ささみのやわらか煮</p> <p>かぶのやわらか煮 かぶ</p> <p>プロッコリーのスープ プロッコリー 玉ねぎ</p> <p>バナナ蒸しパン 小麦粉 バナナ 砂糖 豆乳 BP</p>
振替休日	<p>24 軟飯</p> <p>白身魚のやわらか煮</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>じゃがいものみそ汁 じゃがいも 玉ねぎ</p> <p>食パン</p>	<p>25 軟飯</p> <p>しらすの煮つけ</p> <p>大根のやわらか煮 大根</p> <p>人参のすまし汁 人参</p> <p>クッキー ホットケーキ粉 バター</p>	<p>26 軟飯</p> <p>白身魚の煮付け</p> <p>白菜のやわらか煮 白菜</p> <p>ほうれん草のすまし汁 ほうれん草</p> <p>食パン</p>	<p>27 軟飯</p> <p>豆腐煮</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>玉ねぎのすまし汁 玉ねぎ</p> <p>ふかしいも</p>
				<p>14 軟飯</p> <p>白身魚の煮付け</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>大根のみそ汁 大根 玉ねぎ</p> <p>食パン</p>
				<p>21 軟飯</p> <p>牛肉のトマト煮 牛肉 トマト</p> <p>人参のグラッセ風 人参</p> <p>玉ねぎのスープ 玉ねぎ</p> <p>あかちゃんせんべい</p>
				<p>28 軟飯</p> <p>豆腐煮</p> <p>人参のやわらか煮 人参</p> <p>玉ねぎのすまし汁 玉ねぎ</p> <p>ふかしいも</p>

2025年 11月給食献立 離乳食 モグモグ期（中期）

月	火	水	木	金
文化の日	3 うどんのつぶし煮 うどん 白身魚 キャベツ	4 おかゆ 豆腐のつぶし煮 白菜のつぶし煮 人参のつぶし煮 人参	5 おかゆ 白身魚のつぶし煮 人参のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁 さつまいも	6 おかゆ しらすのつぶし煮 大根のつぶし煮 ほうれん草のすまし汁 ほうれん草
	10 おかゆ 豆腐のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 人参 玉ねぎのすまし汁 玉ねぎ 人参	11 おかゆ しらすのつぶし煮 人参のつぶし煮 かぶのすまし汁 かぶ	12 おかゆ 豆腐のつぶし煮 大根のつぶし煮 ほうれん草のすまし汁 ほうれん草 玉ねぎ	13 おかゆ しらすのつぶし煮 小松菜のつぶし煮 さつまいものすまし汁 さつまいも
	17 おかゆ しらすのつぶし煮 じゃがいものつぶし煮 じゃがいも ほうれん草のすまし汁 ほうれん草	18 おかゆ 豆腐のつぶし煮 大根のつぶし煮 じゃがいものすまし汁 じゃがいも	19 おかゆ 豆腐のつぶし煮 人参のつぶし煮 プロッコリーのすまし汁 プロッコリー	20 おかゆ しらすのつぶし煮 かぶのつぶし煮 プロッコリーのスープ プロッコリー 玉ねぎ
振替休日	24 おかゆ 白身魚のつぶし煮 人参のつぶし煮 じゃがいものすまし汁 じゃがいも 玉ねぎ	25 おかゆ しらすのつぶし煮 大根のつぶし煮 人参のすまし汁 人参	26 おかゆ 白身魚のつぶし煮 白菜のつぶし煮 ほうれん草のすまし汁 ほうれん草	27 おかゆ 豆腐のつぶし煮 人参のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁 玉ねぎ
				14 おかゆ 白身魚のつぶし煮 人参のつぶし煮 大根のすまし汁 大根 玉ねぎ

2025年 11月給食献立 離乳食 ゴックン期（初期）

日	火	水	木	金	
3 文化の日	うどんのペースト うどん 白身魚 キャベツ 人参のペースト	つぶしがゆ 豆腐のペースト 白菜のペースト さつまいものペースト	つぶしがゆ 白身魚のペースト 人参のペースト 玉ねぎのペースト	つぶしがゆ しらすのペースト 大根のペースト ほうれん草のペースト	7
10	つぶしがゆ 豆腐のペースト キャベツのペースト 玉ねぎのペースト	つぶしがゆ しらすのペースト 人参のペースト かぶのペースト	つぶしがゆ 豆腐のペースト 大根のペースト ほうれん草のペースト	つぶしがゆ しらすのペースト 小松菜のペースト さつまいものペースト	14
17 振替休日	つぶしがゆ しらすのペースト じゃがいものペースト ほうれん草のペースト	つぶしがゆ 豆腐のペースト じゃがいものペースト 大根のペースト	つぶしがゆ 豆腐のペースト 人参のペースト プロッコリーのペースト	つぶしがゆ しらすのペースト かぶのペースト プロッコリーのペースト	21
24	つぶしがゆ 白身魚のペースト 人参のペースト じゃがいものペースト	つぶしがゆ しらすのペースト 大根のペースト 人参のペースト	つぶしがゆ 白身魚のペースト 白菜のペースト ほうれん草のペースト	つぶしがゆ 豆腐のペースト 人参のペースト 玉ねぎのペースト	28
25					
26					
27					