令和7年 11月 昼食献立表



日付	10時おやつ	献立	熱と力になるもの	材料名 かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう おいま おいま かんしゅう かんしゅう かんしゅう おいま かんしゅう おいま かんしゅう はいま かんしゅう かんしゅう はいま かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう おいま かんしゅう はいま かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう はいま かんしゅう かんしゅ かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅ かんしゅう かんしゅ かんしゅう かんしゅ かんしゅう かんしゅう かんしゅ かんしゅ かんしゅ かんしゅ かんしゅ かんしゅ かんしゅ かんしゅ	(◎は10時おやつ ○は午後おやつ) 体の調子を整えるもの	3時おやつ
01 土	牛乳	御飯、豚肉のすき焼き風煮物、もやしのゆかりあ え、オレンジ、あおさ汁	米、〇パイ皮、しらたき、砂糖	□ □ □ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	オレンジ、根切りもやし、むきたまねぎ、はくさい、	ウインナーパイ、牛乳
02 日	牛乳	わかめ御飯、たらの甘辛揚げ、三色お浸し、もも 缶、おくらスープ	米、〇クレープ皮、油、片栗 粉、砂糖	○牛乳、◎牛乳、たら、○ホイップク リーム、ごま	もも缶、ほうれんそう、根切りもやし、〇パナナ、 オクラ、にんじん、コーン(冷凍)、カットわかめ	クレープ、牛乳
		御飯、豚肉のしょうが焼き、白菜のなめたけあえ、キ ウイフルーツ、みそ汁(あげ・たまねぎ)	米、〇じゃがいも 乱切りカット 冷凍、〇油、油、小麦粉、砂糖	〇牛乳、◎牛乳、豚肉(肩ロース)、米 みそ(淡色辛みそ)、○とろけるチー ズ、○ベーコン、油揚げ		じゃがベーコンのチーズ焼 き、牛乳
04 火	プチダノン	けんちんうどん、高野豆腐のから揚げ、きゅうりとわ かめの酢みそ和え、パイン缶	ゆでうどん、さといも(冷凍)、 片栗粉、油、砂糖	高野豆腐、白みそ、ごま、◎プチダノン	パイン缶、きゅうり、〇みかん缶、〇パナナ、〇りんご、だいこん、キャベツ、にんじん、〇いちご、 ごぼう、カットわかめ、干ししいたけ	フルーツポンチ、麦茶、カ ル鉄ウエハース
	牛乳、きらず 揚げ	ラビットロール、さけのムニエル、春雨サラダ、りん ご、ベーコンと野菜のスープ	バターロール、じゃがいも、〇米、 はるさめ、小麦粉、砂糖、ごま 油、オリーブ油、〇油、〇砂糖	◎牛乳、さけ、ベーコン、〇鶏もも肉、 バター、〇油揚げ、ごま	にんじん、りんご、きゅうり、キャベツ、しめじ、〇 にんじん、〇ひじき	ひじきごはん、麦茶
06 木		わかめ御飯、 鷄のから揚げ 、ひじきと枝豆のサラ ダ、オレンジ、オニオンスープ	米、〇ホットケーキ粉、〇メープル シロップ、片栗粉、フレンチドレッ シング(分離型)、油、〇砂糖	◎牛乳、鶏もも肉、○牛乳、ハム、○ 卵、○バター	オレンジ、にんじん、むきたまねぎ、コーン(冷凍)、えだまめ、ひじき、にんにく、しょうが	ホットケーキ、ジョア
07 金	バナナ	サラダうどん、シュウマイ、海藻サラダ、柿、豆苗 スープ	うどん、〇さつまいも、中華ドレッシング、〇 水あめ、マヨネーズ、〇油、〇砂糖、フレンチ ドレッシング(分離型)	〇牛乳、ツナ油漬缶、卵、〇黒ごま	◎バナナ、かき、きゅうり、トマト、にんじん、トウミョウ(芽ばえ)、レタス、むきたまねぎ、カットわかめ	大学芋、牛乳、教育昆布
08 土	牛乳	御飯、さばのみそ煮、チンゲン菜の和え物、キウイフルーツ、すまし汁(大根)	米、砂糖	○牛乳、◎牛乳、さば、白みそ、しら す干し、赤みそ	キウイフルーツ、チンゲンサイ、ねぎ、だいこん、 にんじん、だいこん(葉)、しょうが	原宿ドック(チーズ)、牛乳
09 日		プティポワン、ポテトオムレツ、ブロッコリーのサラ ダ、りんご、オニオンスープ		◎牛乳、卵、豚ひき肉、〇豚肉(もも)、牛乳、バター、○干しえび	りんご、むきたまねぎ、ブロッコリー、にんじん、〇 にんじん、〇たけのこ(ゆで)、コーン(冷凍)、〇 にら、〇干ししいたけ	五目ビーフン、麦茶
10 月	牛乳、きらず 揚げ	くりごはん、鯖のカレー焼き、キャベツの塩昆布和え、みかん、味噌汁(だいこん・えのき)	米、小麦粉、ごま油	◎牛乳、○ラクトアイス、さば、ゆでくり、米みそ(淡色辛みそ)、無塩バター、すりごま	みかん、キャベツ、だいこん、にんじん、えのきたけ、塩こんぶ、こんぶ(だし用)	<u>ガリガリ君</u> 、麦茶
11 火	プチダノン	ふりかけ御飯、ハンバーグ、ポテトサラダ、バナナ、 コーンポタージュ	米、じゃがいも 乱切りカット 冷 凍、〇小麦粉、マヨネーズ、〇砂 糖、油、パン粉、砂糖、〇油	〇牛乳、牛乳、豚ひき肉、ハム、卵、 ◎プチダノン	バナナ、むきたまねぎ、クリームコーン缶、〇か ぽちゃ(冷凍)、コーン(冷凍)、きゅうり、にんじ ん、コーン缶	かぼちゃ蒸しパン、牛乳
12 水		<u>食パン(選べるジャム付き)</u> 、お魚ナゲット、コール スローサラダ、スティックチーズ、クリームシチュー	食パン、○フライドポテト、じゃ がいも ハーフ 冷凍、○油、 マヨネーズ、砂糖、油	〇牛乳、◎牛乳、魚ナゲット、チーズ、鶏もも肉	キャベツ、にんじん、◎きゅうり、むきたまねぎ、 いちごジャム、いんげん	<u>フライドポテト</u> 、牛乳
13 木	牛乳	高野豆腐の三食丼、さつまいものレモン煮、きゅうり ともやしのおかか和え、ヨーグルト、具だくさん味噌 汁	米、さつまいも(皮付)、砂糖、 油、〇焼ふ、〇砂糖	〇牛乳、〇牛乳、ヨーグルト、卵、高野豆腐、〇バター、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節	きゅうり、ほうれんそう、大豆もやし、レモン果汁、だいこん、にんじん、カットわかめ	お麩ラスク(ココア)、牛乳
14 金		がらし寿司、ぶりの照り焼き、切干し大根の旨煮、りんご、すまし汁(麩・たけのこ)	米、〇上新粉、〇砂糖、砂糖、板こんにゃく、手まり麩	〇牛乳、ぶり、しらす干し、油揚げ、 でんぶ	⑥バナナ、りんご、にんじん、たけのこ、さやえんどう、切り干しだいこん、ねぎ、干ししいたけ、焼きのり、かんぴょう(乾)	つるのこもち(乳児はたいやき)、牛乳、教育昆布
15 土		御飯、豚肉のすき焼き風煮物、もやしのゆかりあ え、オレンジ、あおさ汁	米、〇パイ皮、しらたき、砂糖	〇牛乳、⑥牛乳、豚肉(肩ロース)、〇 卵抜きウインナー、米みそ(淡色辛み そ)	オレンジ、根切りもやし、むきたまねぎ、はくさい、 きゅうり、ねぎ、えのきたけ、あおのり	ウインナーパイ、牛乳
16 日	牛乳	焼きそば、小松菜とささみのお浸し、キウイフルー ツ、みそ汁(あげ・たまねぎ)	焼きそばめん、〇米、油	◎牛乳、豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、○しらす干し、鶏ささみ、○ピザ用チーズ、油揚げ	キウイフルーツ、こまつな、むきたまねぎ、キャベッ、にんじん、ピーマン、あおのり	しらすチーズおむすび、麦 茶
		御飯、生揚げの味噌炒め、きゅうりの酢の物、パイン缶、すまし汁(麩・ねぎ)	米、〇お米deガトーショコラ、 油、砂糖、焼ふ、片栗粉	○牛乳、◎牛乳、生揚げ、豚肉(肩ロース)、しらす干し、米みそ(淡色辛みそ)、ごま	パイン缶、きゅうり、にんじん、◎にんじん、むき たまねぎ、ピーマン、ねぎ、カットわかめ	お米deガトーショコラ、牛乳
18 火		カレーライス 、ブロッコリーの三色サラダ、ヨーグルト、だいこんのスープ	米、じゃがいも 乱切りカット 冷 凍、〇パイ皮、〇砂糖、フレンチド レッシング(分離型)、油	〇牛乳、ヨーグルト(加糖)、豚肉(もも)、〇プチダノン	むきたまねぎ、ブロッコリー、〇りんご(缶詰、にんじん、だいこん、赤ピーマン、コーン(冷凍)、だいこん(葉)、にんにく	アップルパイ、牛乳
19 水		ぶどうぱん、さけのムニエル、きのこのソテー、みかん、かぶのスープ	〇じゃがいも ハーフ 冷凍、 ぶどうパン、〇上新粉、小麦 粉、〇油、油	○牛乳、◎牛乳、さけ、ベーコン、バ ター	みかん、ほうれんそう、かぶ、えのきたけ、しめ じ、しいたけ、にんじん、かぶ・葉、〇あおのり	芋もち、牛乳
20 木		わかめ御飯、 鷄のから揚げ 、ひじきと枝豆のサラ ダ、オレンジ、オニオンスープ	米、〇ホットケーキ粉、〇メーブルシロップ、 片栗粉、フレンチドレッシング(分離型)、油、 〇砂糖	◎牛乳、鶏もも肉、○牛乳、ハム、○ 卵、○バター	オレンジ、にんじん、むきたまねぎ、コーン(冷凍)、えだまめ、ひじき、にんにく、しょうが	ホットケーキ、ジョア
21 金	バナナ	みそラーメン、シュウマイ、はくさいの中華和え、りん ご	ゆで中華めん、○食パン、 ごま油、砂糖	〇牛乳、豚肉(肩ロース)、〇とろ けるチーズ、〇ウインナー、赤み そ	◎バナナ、りんご、はくさい、にんじん、キャベツ、 〇むきたまねぎ、〇ピーマン、〇コーン缶、ねぎ、 にら、焼きのり、〇パセリ	ピザトースト、牛乳、教育鼠 布
22 土		御飯、さばのみそ煮、チンゲン菜の和え物、キウイフルーツ、すまし汁(大根)	米、砂糖	○牛乳、◎牛乳、さば、白みそ、しら す干し、赤みそ	キウイフルーツ、チンゲンサイ、ねぎ、だいこん、 にんじん、だいこん(葉)、しょうが	原宿ドック(チーズ)、牛乳
23 日		御飯、はんぺんのチーズフライ、ほうれん草のサラ ダ、もも缶、きのこのスープ	米、〇マカロニ、〇砂糖、油、 フレンチドレッシング(分離型)	○牛乳、◎牛乳、チーズサンドはん ぺん、ツナ油漬缶、○きな粉	もも缶、ほうれんそう、むきたまねぎ、にんじん、 えのきたけ、しめじ、コーン(冷凍)	マカロニきな粉、牛乳
		くりごはん、鯖のカレー焼き、キャベツの塩昆布和 え、みかん、味噌汁(だいこん・えのき)	米、小麦粉、〇上新粉、〇砂糖、〇粉糖、ごま油	腐、〇おから、ゆでくり、米みそ(淡色 辛みそ)、無塩バター、〇無塩バ	みかん、キャベツ、だいこん、にんじん、えのきたけ、塩こんぶ、こんぶ(だし用)	おからの丸ドーナツ、牛乳
25 火	プチダノン	ふりかけ御飯、ハンバーグ、ポテトサラダ、バナナ、 コーンポタージュ	米、じゃがいも 乱切りカット 冷 凍、〇小麦粉、マヨネーズ、〇砂 糖、油、パン粉、砂糖、〇油	<u>ター オリーキ</u> 〇牛乳、牛乳、豚ひき肉、ハム、卵、 ◎プチダノン	バナナ、むきたまねぎ、クリームコーン缶、〇か ぼちゃ(冷凍)、コーン(冷凍)、きゅうり、にんじ ん、コーン缶	かぼちゃ蒸しパン、牛乳
26 水		御飯、ぶりの照り焼き、切干し大根の旨煮、りんご、 すまし汁(麩・たけのこ)	○フライドポテト、米、○油、砂糖、手まり麩	○牛乳、◎牛乳、ぶり、油揚げ	りんご、⊚きゅうり、にんじん、たけのこ、切り干し だいこん、ねぎ、干ししいたけ	フライドポテト 、牛乳
27 木		<u>食パン(ジャム付き)</u> 、お魚ナゲット、コールスローサ ラダ、スティックチーズ、クリームシチュー	食パン、〇ケーキ、じゃがいも ハーフ 冷凍、マヨネーズ、砂 糖、油	〇牛乳、◎牛乳、魚ナゲット、チーズ、鶏もも肉		お誕生日ケーキ(純組はホットケーキ)、牛乳
28 金	バナナ	けんちんうどん、ちくわ磯辺揚げ、ひじきとほうれん 草のお浸し、パイン缶	ゆでうどん、さといも、油、小 麦粉、砂糖	○調製豆乳、ちくわ、○たこボール、 豚肉(もも)、油揚げ、ごま	◎パナナ、パイン缶、ほうれんそう(冷凍)、にんじん、だいこん、ねぎ、ごぼう、ひじき、干ししいたけ、あおのり	たこ焼き、まめぴよ、教育昆布
29 土		御飯、さけの西京焼き、かぼちゃの甘煮、バナナ、さつま汁	米、さつまいも、砂糖、油	○牛乳、◎牛乳、さけ、米みそ(淡色 辛みそ)	バナナ、かぼちゃ、にんじん、だいこん、ごぼう、 さやえんどう	肉まん、牛乳
30		御飯、チンジャオロース、きゅうりの中華風サラダ、 みかん、わかめスープ		○牛乳、◎牛乳、豚肉(肩ロース)、○卵、○無塩バター、ハム、ごま	 みかん、根切りもやし、きゅうり、ピーマン、たけ のこ(ゆで)、赤ピーマン、にんじん、コーン(冷	マフィン、牛乳

- ☆ 一日あたりの平均給与量 ☆ .

エネルキ - タンパ ク質 脂質 カルシウム 鉄 ビタシンA ビタシンB1 ビッタシンB3歳以上児 525kcal 21.2g 17.5g 236mg 2.9mg 216μg 0.33mg 0.36mg 38mg 3歳未満児 441kcal 18.4g 16.0g 262mg 2.2mg 200μg 0.28mg 0.38mg 30mg



11月になり、秋も一段と深まってきましたね。今月の食育目標は「バランス良く食べましょう」です。子どもの体には、成長のために色々な栄養素が必要です。ご飯を主食として肉や魚、野菜・果物、海草、豆類を組み合わせ、バランスの良い食事を心がけましょう。太字に下線を引いてあるメニューがリクエストメニューです。