2025年 11月 献立表

☆今月の食育目標☆ 『日本の食文化にふれる』



日	曜	0 歳児 午前おやつ	昼食	午後 おやつ	<u>きいろの食品</u> 熱力となる	あかの食品 血・肉・骨となる	<u>みどりの食品</u> 身体の調子を整える	乳Kcal / g 幼Kcal / g
1	±	菓子牛乳	ベーコンスパゲッティ、 はくさいとエリンギのスープ、ヨーグルト、果物	野菜スティック 牛乳	スパゲッティ、 とうもろごし、 マーガリン	ペーコン、ウインナー、 ョーグルト、牛乳	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、 はくさい、エリンギ、果物	420/10.5 525/13.2
4	火	菓子 牛乳	食パン、メカジキのバーベキュー、 プロッコリーの中華和え、かぶのスープ、 果物(りんご)	おたのしみ クッキー 牛乳	薄力粉、パン、 はるさめ、マーガリン、 ココア	メカジキ、ハム、 ウインナー、牛乳	たまねぎ、フロッコリー、にんじん、 もやし、かぶ、かぶの葉、 抹茶、りんご	424/16.7 528/20.8
5	水	菓子茶	ご飯、鶏肉の味噌漬け焼き、 切干だいこんの炒め煮、 具沢山汁、果物(バナナ)	大学芋 牛乳	こめ、さつま芋、 ごま	さつま揚げ、鶏肉、 豚肉、豆腐、牛乳	切干だいこん、にんじん、 さやえんどう、ほうれんそう、 しめじ、たまねぎ、パナナ	479/16.1 599/20.2
6	*	菓子 茶	カレーうどん、ポテトサラダ、 ヨーグルト、果物(りんご)	チャーハン かみかみ昆布 茶	うどん、こめ、 じゃが芋	豚肉、ハム、昆布、 ヨーグルト、鶏肉	たまねぎ、 <mark>にんじん</mark> 、 ほうれんそう、しめじ、きゅうり、 ねぎ、ピーマン、りんご	478/14.1 597/17.7
7	金	菓子 牛乳	秋の香りご飯、鮭の塩焼き、 焼き麩とこまつなのじゃこまぶし、 なめこの味噌汁、果物(かき)	マカロニきなこ 牛乳	こめ、さつま芋、 麩、マカロニ	豚肉、鮭、しらす、 きなこ、牛乳	にんじん、しめじ、ごまつな、 なめこ、みつば、だいこん、かき	418/18.3 530/22.9
8	±	菓子茶	わかめうどん、ツナポテト、 ヨーグルト、果物	メープルトースト 茶	うどん、パン、 メープルシロップ、 マーガリン、じゃが芋	鶏肉、ツナ、 ヨーグルト、わかめ	にんじん、たまねぎ、乾しいたけ、 ピーマン、だいこん、果物	458/16.6 572/20.7
10	A	菓子茶	ご飯、豚肉の甘酢ソテー、はくさいおかか和え、 かぼちゃの味噌汁、果物(りんご)	ココア蒸しパン 茶	こめ、薄カ粉、 ココア	豚肉、かつお節、 豆乳	たまねぎ、にんじん、ピーマン、 黄ピーマン、はくさい、かぼちゃ、 まいたけ、ねぎ、りんご	457/14.2 571/17.7
11	火	菓子 牛乳	白いコロコロパン、鶏肉のマーマレード煮、 花野菜ソテー、きのこスープ、 牛乳、果物(バナナ)	焼うどん 茶	パン、うどん	鶏肉、ハム、 ウインナー、かつお節、 牛乳、豚肉	にんにく、にんじん、たまねぎ、 カリフラワー、プロッコリー、 しめじ、えのき、しいたけ、ねぎ、 はくさい、バナナ	431/18.4 539/23.0
12	水	菓子 茶	ご飯、さわらの香り焼き、キャベツのごま和え、 豚汁、果物(かき)	あんまん 牛乳	こめ、薄力粉、 ごま	さわら、豚肉、 豆腐、小豆、牛乳	糸こんにゃく、たまねぎ、ねぎ、 キャベツ、もやし、にんじん、 だいこん、はくさい、しめじ、かき	462/19.2 576/24.1
13	木	菓子 茶	もやしあんかけラーメン、かぼちゃの天ぷら、 ヨーグルト、果物(りんご)	ピザトースト 茶	中華麺、パン、 薄力粉	豚肉、ヨーグルト、 ベーコン	もやし、キャベツ、にら、 たまねぎ、にんじん、しめじ、 しょうが、かぼちゃ、ピーマン、 マッシュルーム、りんご	459/16.1 573/20.1
14	金	菓子 茶	≪郷土料理献立〜大阪府〜≫ お好み焼き(大阪府)、パリパリサラダ、 青菜のスープ、果物(バナナ)	鮭おにぎり 茶	薄力粉、こめ、 山芋、ごま、 コーンフレーク	豚肉、かつお節、 ベーコン、鮭	にんじん、だいこん、きゅうり、 チンゲン菜、えのき、しょうが、 キャベツ、ねぎ、バナナ	433/15.0 539/18.7
15	±	菓子 茶	味噌スパゲッティ、ポトフ、 ヨーグルト、果物	焼き芋 茶	スパゲッティ、 マーガリン、薄力粉、 じゃが芋、さつま芋	ヨーグルト、豚肉、 ウインナー	たまねぎ、にんじん、乾しいたけ、 ピーマン、さやいんげん、果物	456 / 13.8 570 / 17.2
17	月	菓子 茶	ご飯、鶏肉のねぎ塩焼き、 ほうれんそうとコーンのソテー、 はくさいの味噌汁果物(りんご)	おからドーナツ 牛乳	こめ、とうもろこし、 マーガリン、薄力粉	おから、鶏肉、 ベーコン、牛乳、 油揚げ、豆乳	にんにく、ねぎ、ほうれんそう、 たまねぎ、にんじん、えのき、 はくさい、りんご	452/16.8 565/21.0
18	火	菓子 牛乳	黒糖パン、タラのパン粉焼き、 キュービックベジタプル、 豆乳チャウダー、果物 (バナナ)	麩のラスク 牛乳	パン、パン粉、薄力粉、 とうもろこし、麩、 じゃが芋、マーガリン	タラ、ハム、豆乳、 ベーコン、牛乳、	にんにく、パセリ、さやいんげん、 キャベツ、にんじん、しめじ、 たまねぎ、パセリ、バナナ	425/20.6 530/25.8
19	水	菓子 茶	もみじご飯、鶏ごま風味焼き、 きゅうりの酢の物、 厚揚げの味噌汁、果物(りんご)	スイートポテト かみかみ昆布 牛乳	こめ、ごま、 さつま芋、マーガリン	鶏肉、わかめ、 しらす、厚揚げ、 豆乳クリーム、牛乳	にんじん、えのき、きゅうり、 もやし、わけぎ、まいたけ、りんご	458/16.8 572/21.0
20	木	菓子 牛乳	けんちんうどん、ハスのサラダ、 ヨーグルト、果物(パナナ)	≪誕生会≫ タルトタタン風 ケーキ、茶	うどん、里芋、 薄力粉、マーガリン	鶏肉、ベーコン、 豆乳クリーム、豆腐、 ヨーグルト、豆乳	ごぼう、にんじん、ねぎ、 だいこん、ほうれんそう、 れんこん、きゅうり、りんご、バナナ	420/13.6 530/17.0
21	金	菓子 牛乳	ご飯、麻婆豆腐、 こんにゃくともやしのナムル風、 ワンタンスープ、果物(かき)	ナポリタン 茶	こめ、スパゲッティ、 ワンタンの皮、ごま	豆腐、豚肉、 ベーコン、ウインナー	ねぎ、 <mark>にんじん</mark> 、にら、しいたけ、 しょうが、にんにく、糸こんにゃく、 もやし、はくさい、 たまねぎ、ビーマン、かき	427/14.8 532/18.5
22	±	菓子 茶	きのこあんかけうどん、ジャーマンポテト、 ヨーグルト、果物	ガーリックトースト 茶	パン、うどん、 じゃが芋、マーガリン	鶏肉、ベーコン、 ヨーグルト	にんじん、たまわぎ、わぎ、 しいたけ、えのき、しめじ、 しょうが、パセリ、果物	462/17.0 577/21.2
25	火	菓子 茶	≪和食の日献立≫ ご飯、ブリの竜田揚げ、ほうれんそうのお浸し、 秋野菜汁、果物(バナナ)	メープルケーキ (卵使用) 牛乳	こめ、里芋、薄力粉、 メープルシロップ、 マーガリン	牛乳、プリ、 卵、豆乳、 かつお節、鶏肉	しょうが、ほうれんそう、にんじん、 かぶ、たまねぎ、チンゲン菜、 しいたけ、パナナ	456/18.3 569/19.0
26	水	菓子 牛乳	ご飯、鶏肉のカリカリ焼き、ビーフンソテー、 だいこんの味噌汁、果物(かき)	じゃこチップ 牛乳	コーンフレーク、 こめ、ビーフン、 ぎょうざの皮	しらす、鶏肉、 豚肉、牛乳	しめじ、キャベツ、にんじん、 黄ピーマン、だいこん、 えのき、ねぎ、かき	419/18.5 550/22.1
27	*	菓子 牛乳	あんかけ焼きそば、うずら煮豆、 中華スープ、果物(バナナ)	五平もち 茶	中華麺、こめ、 もちごめ、ごま	豆腐、わかめ、 豚肉、うずら豆	にんじん、乾しいたけ、たけのこ、 はくさい、ねぎ、バナナ	420 / 12.6 530 / 15.7
28	金	菓子 茶	ご飯、豚じゃが、ほうれんそうののり和え、 麩の味噌汁、果物(りんご)	揚げパン 牛乳	こめ、パン、 麩、じゃが芋	牛乳、豚肉、のり	たまねぎ、にんじん、 糸こんにゃく、ほうれんそう、 えのき、みつば、りんご	459/15.7 572/19.6
29	±	菓子 牛乳	鶏にゅうめん、家常(ジャージャン)豆腐、 ヨーグルト、果物	わかめしらす おにぎり 茶	こめ、そうめん、 ごま	鶏肉、厚揚げ、 豚肉、ヨーグルト、 しらす、わかめ	乾しいたけ、にんじん、こまつな、 ねぎ、しょうが、しめじ、 キャベツ、果物	421/17.3 526/21.6

※朝おやつについて ………… 朝おやつは「紫いもチップ」・「赤ちゃんせんべい」・「野菜スティック」のいずれかで提供致します。

※おやつの昆布について …… 乳児クラスへは、噛むことを鍛えるために土・日・祝日以外の月~金曜日の午後おやつに昆布を提供しています。幼児クラスへは、献立表に『か

みかみ昆布』の記載がある日 (月2~3回程度)に昆布を提供しています。

土曜日の果物はバナナ、りんご、オレンジ、かきのいずれかで提供致します。 ※土曜日の果物について……… マーガリンは動物性原料不使用のものです。 ※マーガリンについて …………

≪お知らせ≫

・通常火曜日がパンの献立になりますが、25日は(火)が行事食のためご飯の献立となります。・地産地消の取り組みとして、緑色の野菜は調布産のものを使用する予定です。

・食育の取り組みとして、オレンジ色の野菜は有機野菜や無農薬野菜を使用する予定です。



4	カロリ	/ — kcal	たんぱく賞g			カロリーkal		たんぱく賞g	
操	乳児	460	乳児	17. 0	今月の	乳児	443	乳児	15. 9
期目標	幼児	570	幼児	20 . 0	均	幼児	553	幼児	20 . 0

