

2025年度 11月献立表

すずらん弁当日 7日(金)
かなな・ちゅうりっぷ弁当日 13日(木)
カトリック希望の家こども園

日	17(月)	4・18(火)	5・19(水)	6・20(木)	7・21(金)	8・22(土)
昼食	ごはん 鶏の山賊焼き 梅ひじき煮 かぼちゃのみそ汁	発芽玄米ごはん ふわふわ揚げ ♡ほうれん草のごま和え ♡ゆばとゆり根のすまし汁	乳児:食パン 幼児:バケツ 豚肉のガーリック炒め チーズ ☆ロヒケイト (フィンランド料理)	ごはん 鯖の塩麹焼き 白菜の煮びたし ♡長芋のみそ汁	じゃこごはん すきやき風煮 ♡さつま芋のみそ汁	鶏けんちんうどん バナナ
	米 鶏肉 にんにく しょうゆ麹 酒 ごま油 ひじき 梅干し 人参 れんこん こんにゃく だし(削り節) しょうゆ みりん かぼちゃ 小松菜 だし(昆布、煮干し) 米みそ	米 発芽玄米 木綿豆腐 鶏ミンチ しいたけ 青ねぎ 塩 しょうゆ なたね油 片栗粉 ほうれん草 人参 太もやし ちくわ しょうゆ カリフラワー 三温糖 ごま ゆば みりん ゆり根 塩 三つ葉 しょうゆ だし(昆布、削り節)	食パン バケツ 豚肉 キャベツ にら しめじ パプリカ 太もやし しょうゆ麹 にんにく ごま油 スライスチーズ 鮭 スキムミルク たまねぎ 無調整豆乳 じゃが芋 バター 塩 ブロッコリー ローリエ 無添加鶏ガラスープの素 塩 コーンスターチ	米 鯖 塩麹 酒 白菜 水菜 太もやし 人参 しょうゆ みりん 油揚げ だし(削り節) 長いも わかめ 豆腐 米みそ だし(昆布、煮干し)	米 ちりめんじゃこ 牛肉 人参 しいたけ 糸こんにゃく 焼豆腐 だし(削り節) しょうゆ みりん 三温糖 さつま芋 油揚げ だし(昆布、煮干し) 米みそ	うどん 鶏肉 大根 油揚げ 人参 小松菜 なたね油 ちりめんじゃこ だし(昆布、削り節) しょうゆ みりん バナナ
おやつ	♡りんご 菓子 スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	♡焼き芋 さつまいも  牛乳	5日:わかめおにぎり 19日:おかかおにぎり 5日 米 わかめごはんの素 19日 米 かつお節 しょうゆ 牛乳	♡柿 菓子 牛乳	うどんぎょうざ うどん 片栗粉 豚ミンチ しょうゆ キャベツ 塩 ニラ なたね油 牛乳	菓子 
日	10(月)	11・25(火)	12・26(水)	13・27(木)	14・28(金)	1・15・29(土)
昼食	♡きのこごはん ☆チャプチェ きゃべつのみそ汁	ごはん 鯖の西京焼き 厚揚げの中華炒め 切干大根のすまし汁	発芽玄米ごはん 鶏のから揚げ コールスローサラダ 里芋のみそ汁	ごはん ☆回鍋肉 ニラのすまし汁	高野豆腐のキーマカレー ♡かぶのピクルス 小松菜のすまし汁	味噌ラーメン バナナ 
	米 しめじ エリンギ 油揚げ しょうゆ みりん 韓国春雨 鶏レバー 合挽きミンチ ほうれん草 人参 玉ねぎ しいたけ 三温糖 ごま油 しょうゆ キャベツ じゃが芋 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 鯖 西京みそ 酒 みりん しょうゆ 厚揚げ 人参 太もやし チンゲン菜 ごま油 しょうゆ麹 切干大根 わかめ 豆苗 しょうゆ 塩 みりん だし(昆布、削り節)	米 発芽玄米 鶏肉 塩麹 片栗粉 なたね油 ツナ 人参 かいわれ大根 キャベツ 塩 豆もやし しょうゆ マヨドレ 里芋 白ねぎ ほうれん草 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 豚肉 鶏レバー キャベツ ピーマン 赤パプリカ たまねぎ にんにく 土生姜 赤味噌 酒 しょうゆ麹 なたね油 ニラ 人参 えのき しょうゆ 塩 みりん だし(昆布、削り節)	米 高野豆腐 カレールウ 豚ミンチ ケチャップ たまねぎ ソース 人参 スキムミルク ピーマン なたね油 かぶ きゅうり 米酢 三温糖 塩 小松菜 油揚げ みりん しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	中華麺 豚ミンチ キャベツ 太もやし ほうれん草 コーン ちりめんじゃこ 無添加鶏ガラスープの素 味噌 しょうゆ バナナ
おやつ	バナナマフィン バナナ 三温糖 米粉 無調整豆乳 ベーキングパウダー バター 牛乳	ナポリタン スパゲッティー たまねぎ ケチャップ ウインナー ピーマン なたね油 牛乳	ぶどうゼリー ぶどうジュース 粉寒天 三温糖 牛乳	ココア豆乳クリームパン 食パン ミルクココア 無調整豆乳 三温糖 米粉 牛乳	かむ昆布 菓子 牛乳	菓子 ☆多文化メニュー ♡旬の食材や献立

仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承ください。