令和7年11月献立表

		E		1341 / - 11	7 J III/122-22	大井・千	代川こども園
B	時間帯	献立	黄		才 料 名	8	栄養価
曜		10/100	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	
01 土				お弁	当の日		
03	\$\delta \rho \mathred{\text{P}}						
月 04	昼食	御飯	白米(国産)	木綿豆腐	ブロッコリー(エクアドル)	ケチャップ、ウスターソース	エネルギー 535 kcal
火		かぼちゃコロッケ	油	かぼちゃコロッケ(乳含む)	切干大根(宮崎)、いんげん(タイ)	塩	たんぱく質 14.6 g
		添えブロッコリー	砂糖	油揚げ	人参(長崎)、白ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ、みりん	脂 質 10.3 g
		切干し大根の煮物		みそ		かつお・昆布だし汁	カルシウム 126 mg
		みそ汁		いりこ			
	午後	お茶	白米(国産)			塩	
	おやつ	いのこのおはぎ	もち米(国産)、砂糖	きなこ			
05	昼食	御飯	白米(国産)	鶏ひき肉(宮崎)	ほうれん草(ミャンマー)、コーン(アメリカ)	濃口しょうゆ	エネルギー 508 kcal
水		豆腐の小判焼き	パン粉、片栗粉、油	たまご(香川)	人参(長崎)、しょうが(中国)	料理酒、みりん	たんぱく質 18.0 g
		春雨の酢の物	春雨、砂糖	白ごま、木綿豆腐	もやし(静岡)、キャベツ(愛知)	酢、塩	脂 質 16.1 g
		みそ汁		みそ、油揚げ、いりこ	大根(長崎)、玉ねぎ(兵庫)	かつお・昆布だし汁	カルシウム 308 mg
	午後	牛乳	油、砂糖	牛乳		濃い口しょうゆ	
		大学芋	さつま芋(園)	白ごま			
	昼食		白米(国産)	さば(ノルウェー)	人参 (長崎)	塩	エネルギー 438 kcal
木		さばの塩焼き	ごま油、砂糖	油揚げ	ごぼう(北海道)、絹さや(中国)	濃口しょうゆ、みりん	
		五目ひじき煮	里芋(中国)	木綿豆腐、ひじき	大根(長崎)、ねぎ(兵庫)	かつお・昆布だし汁	脂 質 12.7 g
		けんちん汁		いりこ			カルシウム 119 mg
		お茶	スパゲティ	細切のり	玉ねぎ(兵庫)、しめじ(長野)	濃口しょうゆ、塩	
		きのこスパゲティ	油	ベーコン(乳卵含む)	えのき (長野)		
07	昼食		白米(国産)	ハムカツ(乳含む)	玉ねぎ(兵庫)、白菜(長崎)	ケチャップ	エネルギー 500 kcal
金		ハムカツ	油	みそ	キャベツ(愛知)、コーン(アメリカ)	ウスターソース	たんぱく質 16.9 g
		コールスローサラダ	マヨネーズ(卵含む)	いりこ	人参(長崎)、ほうれん草(ミャンマー)	酢、塩	脂 質 16.3 g
		みそ汁	砂糖	4.50		かつお・昆布だし汁	カルシウム 272 mg
		牛乳	ホットケーキミックス(乳含む)	牛乳・ナズ(チリ)	人参 (長崎)		
08	おやつ	人参ケーキ	砂糖	たまご(香川)			
土				お弁	当の日		
10	昼食	御飯	白米(国産)	鶏むね肉 (宮崎)	ブロッコリー(エクアドル)	ケチャップ、みりん	エネルギー 612 kcal
月		ヤンニョムチキン	ごま油、砂糖	木綿豆腐、みそ	しょうが(中国)	濃口しょうゆ、料理酒	たんぱく質 25.7 g
		マカロニサラダ	マヨネーズ(卵含む)	いりこ	人参(長崎)、コーン(アメリカ)	コンソメ、塩	脂 質 18.8 g
		みそ汁	マカロニ		大根(長崎)、ほうれん草(ミャンマー)	かつお・昆布だし汁	カルシウム 253 mg
	午後	牛乳	小麦粉	牛乳	レーズン	ベーキングパウダー	
	おやつ	レーズンスコーン	砂糖、油	スキムミルク			
11	昼食	御飯	白米(国産)	たら(ノルウェー)	人参 (長崎)	濃口しょうゆ	エネルギー 398 kcal
火		白身魚のもみじ焼き	マヨネーズ(卵含む)	油揚げ	白菜 (長崎)	かつお・昆布だし汁	たんぱく質 17.0 g
		白菜の和え物	油、片栗粉	カットわかめ(中国)	ほうれん草(ミャンマー)	塩	脂 質 8.3 g
		にゅうめん汁	ゆでそうめん	いりこ			カルシウム 105 mg
		お茶	油		キャベツ(愛知)、ねぎ(兵庫)	お好みソース	
		お好み焼き	小麦粉	たまご(香川)、青のり			
	昼食	豚きつねうどん	ゆでうどん		ほうれん草(ミャンマー)、ねぎ(兵庫)	かつお・昆布だし汁	エネルギー 418 kcal
水		しゅうまい		シュウマイ	いんげん(タイ)、人参(長崎)	みりん、塩	たんぱく質 16.7 g
		いんげんのごま和え		白ごま		濃口しょうゆ	脂 質 9.3 g
		***	5.W. (B.5.)	いりこ	69		カルシウム 142 mg
		お茶	白米(国産)	7		16	
		さつまいもおにぎり	さつま芋(徳島)	100 4 4 4 4 7 (ウ. **)	Tto# (5E) 14 (5.5)	塩	
	昼食	お麩と卵のふわふわ丼		鶏もも肉(宮崎)	玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎)	濃口しょうゆ	エネルギー 559 kcal
木		ほうれん草のお浸し	砂糖、片栗粉		もやし(静岡)、ほうれん草(ミャンマー)	みりん	たんぱく質 25.4 g
		みそ汁		カットわかめ(中国)	えのき(長野)	かつお・昆布だし汁	脂 質 21.2 g
	F"	井 図	小丰料	みそ、いりこ	ねぎ(兵庫)	が、 ナンガパウガ	カルシウム 293 mg
		牛乳 ただずま ないよ	小麦粉	青のり、バター(乳含む)		ベーキングパウダー	
1 1		海苔ごまクッキー	砂糖	牛乳、たまご(香川)、白ごま 豚ナナウ (宮崎)	てわず (長度) ガロンピーフ / ハーツ	11-11-2-11-4	·
	旦艮	八ヤシライス	白米(国産)	豚もも肉(宮崎)	玉ねぎ(兵庫)、グリンピース(インド)	ハヤシルウ	エネルギー 554 kcal
金		キャベツのゆかり和え		いりこ	キャベツ(愛知)、人参(長崎)	ゆかり粉、濃口しょうゆ	
		バナナ	油		バナナ (フィリピン)	ウスターソース	脂質 18.6 g
	在%	牛乳	ホットケーキミックス(乳含む)	牛乳		ケチャップ	カルシウム 271 mg
	راره	豆腐ドーナツ	油	木綿豆腐、たまご(香川)		i	l

^{*5}日(火)のおやつは、園の畑で収穫したさつま芋を使用する予定です。

令和7年11月献立表

大井・千代川こども園

時期単 学養価 かれ 血や肉や骨になるもの 15 お弁当の日 17 昼食 御飯 玉ねぎ (兵庫) ケチャップ、料理酒 白米 (国産) 豚もも肉 (宮崎) Tネルギー 571 kcal 月 豚肉と玉ねぎのソテ おから (アメリカ) ブロッコリー(エクアドル)、人参(長崎) 油、砂糖 濃口しょうゆ たんぱく質 23.0 q マヨネーズ(卵含む) おからサラダ みそ 白菜(長崎)、えのき(長野) かつお・昆布だし汁 脂 質 21.7 g いりこ ほうれん草(ミャンマー) パセリ粉 カルシウム 282 mg みそ汁 午後 牛乳 油. 砂糖 生到 濃口しょうゆ マーラーカオ ホットケーキミックス(乳含む) たまご(香川) おやつ 18 昼食 ビビンバ丼 白米(国産) 豚ひき肉 (宮崎) もやし(静岡)、ほうれん草(ミャンマー) 濃口しょうゆ エネルギー 646 kcal ビーフン 焼きビーフン 豚もも肉(宮崎) 玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎) 料理洒 火 たんぱく質 27.4 q スープ 砂糖、片栗粉 カットわかめ(中国) キャベツ(愛知) 中華だしの素、塩 脂質 24.9 q 油、ごま油 木綿豆腐、いりこ カルシウム 340 ma 午後 牛乳 砂糖 牛乳、無塩バター (乳含む) 高野豆腐のフレンチトースト 高野豆腐、きなこ 19 昼食 御飯 白米 (国産) 鶏むね肉(宮崎) ほうれん草(ミャンマー) エネルギー 311 kcal 濃口しょうゆ たんぱく質 15.6 g ж 鶏肉のてんぷら 油、片栗粉、小麦粉 みそ 白菜(長崎)、人参(長崎) いりこ もやし(静岡)、しめじ(長野) 白菜のお浸し 砂糖 かつお・昆布だし汁 脂 質 6.9 q みそ汁 カルシウム 78 mg 午後 お茶 ミニアスパラガスビスケット おやつ ギンビスアスパラビスケット あじ(ニュージーランド) 20 昼食 御飯 白米 (国産) 人参(長崎) 濃口しょうゆ. 塩 エネルギー 510 kcal 大根(長崎)、ねぎ(兵庫) 料理酒 木 あじのおろしあんかけ 片栗粉、油 木綿豆腐、白ごま たんぱく質 22.4 g 秋の白あえ さつま芋(徳島) みそ、カットわかめ(中国) ほうれん草(ミャンマー)、しめじ(長野) かつお・昆布だし汁 脂 質 17.5 q みそ汁 砂糖 いりこ 玉ねぎ(兵庫) カルシウム 191 mg 午後 お茶 焼きそば麺 青のり キャベツ (愛知) 塩 豚もも肉(宮崎) 玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎) おやつ ソース焼きそば 油 ウスターソース 昼食 あけぼのご飯 白米(国産) 鶏もも肉(宮崎)、白ごま 人参(長崎) 濃口しょうゆ、塩 21 エネルギー 485 kcal 鶏のかりん揚げ 油、片栗粉、砂糖 ツナ缶(タイ) しょうが(中国) 金 たんぱく質 25.2 g 大根サラダ 木綿豆腐、みそ、いりこ 大根(長崎)、ブロッコリー(エクアドル) ノンオイル和風ドレッシング 脂 質 17.8 g えのき(長野)、ほうれん草(ミャンマー) かつお・昆布だし汁 みそ汁 カルシウム 270 mg 午後 牛乳 さつま芋(徳島) スイートポテトパイ 無塩バター(乳含む) 砂糖、ぎょうざの皮 22 お弁当の日 土 24 振替休日 (勤労感謝の日) 月 25 昼食 御飯 白米(国産) 白身魚フライ、ツナ缶(タイ) キャベツ(愛知) たんぱく質 20.3 g 火 白身魚フライ タルタルソース (卵含む) 木綿豆腐、ひじき(中国) コーン(アメリカ) 濃口しょうゆ カットわかめ (中国) 玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎) かつお・昆布だし汁 脂 質 20.8 q ひじきサラダ ごま油 砂糖 油、マヨネーズ(卵含む) みそ、油揚げ、いりこ みそ汁 カルシウム 289 mg 午後 牛乳. 小麦粉、さつま芋(徳島) 牛乳. ベーキングパウダー おやつ さつまいも蒸しパン 油、砂糖 たまご(香川) 26 昼食 御飯 白米 (国産) 厚揚げ、豚もも肉(宮崎) 人参(長崎)、大根(長崎)、えのき(長野) かつお・昆布だし汁 Tネルギー 513 kcal 水 厚揚げのみそ炒め ごま油、片栗粉、砂糖 みそ 玉ねぎ(兵庫)、ねぎ(兵庫)、しょうが(中国) 濃口しょうゆ、みりん たんぱく質 16.8 g スパゲティサラダ スパゲッティ カットわかめ(中国) ブロッコリー(エクアドル)、コーン(アメリカ) 塩、淡口しょうゆ 脂 質 16.2 q すまし汁 マヨネーズ(卵含む) いりこ、鶏もも肉(宮崎) 料理酒、コンソメ ほうれん草(ミャンマー)、しめじ(長野) カルシウム 166 mg 午後 お茶 もち米(国産) みそ みりん 白米(国産)、三温糖 五平餅 おやつ 27 昼食 御飯 白米 (国産) 木綿豆腐 ほうれん草(ミャンマー) 濃口しょうゆ エネルギー 559 kcai 和風ハンバーグ 木 油、パン粉、砂糖 鶏ひき肉 (宮崎) 玉ねぎ(兵庫)、コーン(アメリカ) 塩、酢 たんぱく質 23.4 g ブロッコリーサラダ ごま油 人参(長崎)、ブロッコリー(エクアドル) かつお・昆布だし汁 脂 質 23.6 g みそ みそ汁 片栗粉 いりこ もやし(静岡)、ごぼう(北海道) カルシウム 294 mg 午後 牛乳 油、砂糖 牛乳 スティック揚げパン 食パン(乳含む) 牛もも肉(オーストラリア) 28 昼食 カレーライス 白米(国産) 玉ねぎ(兵庫)、グリンピース(インド) バーモントカレールー(乳含む) 金 野菜ナムル ごま油、油 いりこ もやし(静岡)、キャベツ(愛知) たんぱく質 15.0 g オレンジ(オーストラリア) じゃが芋 (北海道) オレンジ 淡口しょうゆ 脂質 18.1 g 人参(長崎) カルシウム 87 mg 午後 お茶 油 コンソメ まやつ マカロニスナック マカロニ 29 お弁当の日

*午前のおやつは乳児のみです。月・水・金は牛乳、火・木はヨーグルトになります。

*都合により 給食内容が変更になることがあります。

土

*天候や仕入れ先の入荷状況によって表記の原産地とは異なる産地から食材を入荷することがあります。