



2025年度11月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズ北たみや保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (土)	5倍粥 キャベツのおみそ汁 豚肉の旨煮 じゃがいものだし煮	米、水／かつおだし汁、キャベツ、もやし、みそ／豚ひき肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、片栗粉／かつおだし汁、じゃがいも、にんじん、ピーマン／食パン、ツナ水煮缶、きゅうり、牛乳	ツナパン粥
17 (月)	さつまいも粥 ねぎのすまし汁 かれいのもみじ煮 はくさいの煮浸し	米、さつまいも、水／かつお・昆布だし汁、ねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ／かれい、にんじん、食塩／はくさい、こまつな、しょうゆ、砂糖／油、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳	ミルクケーキ
4 18 (火)	洋風雑炊 コーンスープ キャベツの塩煮	米、水、豚肉(もも)、たまねぎ、ブロッコリー、しめじ、ケチャップ／かつおだし汁、クリームコーン缶、じゃがいも、豆乳／キャベツ、きゅうり、にんじん、カットわかめ、食塩／りんご、砂糖	りんごのコンポート
5 19 (水)	コーン粥 まいたけのおみそ汁 かれいの薄味煮 さつまいもの甘辛煮	米、コーン(冷凍)、水／かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、まいたけ、みそ／かれい、食塩／かつおだし汁、さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ／米、水、こんぶ(だし用)、にんじん、かつお節、しょうゆ	おかかになんじん粥
6 20 (木)	5倍粥 チンゲンサイのすまし汁 高野豆腐の味噌煮 さといものだし煮	米、水／かつお・昆布だし汁、鶏ささ身、片栗粉、チンゲンサイ、にんじん、えのきたけ、食塩、しょうゆ／凍り豆腐、たまねぎ、キャベツ、コーン(冷凍)、砂糖、しょうゆ、みそ／かつお・昆布だし汁、さといも／油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	いもち
7 21 (金)	5倍粥 ほうれんそうのおみそ汁 肉じゃが にんじんの甘辛煮	米、水／かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ、しいたけ、みそ／豚肉(肩ロース)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつおだし汁、しょうゆ、砂糖／にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ／さつまいも、砂糖、片栗粉	さつまいものおやき
8 22 (土)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 さけの塩煮 切干大根の煮物	米、水／かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、エリンギ、みそ／さけ、食塩／豚ひき肉、切り干しだいこん、ピーマン、にんじん、もやし、砂糖、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、みそ、砂糖	みそ蒸しパン
10 (月)	いとり野菜粥 ささみとはるさめのスープ かぶの煮物	米、水、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン(冷凍)、食塩／かつおだし汁、鶏ささ身、片栗粉、はくさい、はるさめ、しょうゆ／かぶ、かぶ・葉、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、牛乳	かぼちゃ茶巾
11 25 (火)	5倍粥 ほうれんそうのすまし汁 さけとキャベツのみそ煮 じゃがいものだし煮	米、水／かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、もやし、食塩、しょうゆ／さけ、キャベツ、にんじん、ピーマン、しめじ、コーン(冷凍)、砂糖、みそ／じゃがいも、かつお・昆布だし汁／米、水、豚肉(もも)、キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ	おじゃ
12 26 (水)	5倍粥 もやしのおみそ汁 肉豆腐 こまつなのお浸し	米、水／かつおだし汁、にんじん、もやし、みそ／豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／こまつな、コーン(冷凍)、しょうゆ／油、しらす干し、小麦粉、片栗粉、しょうゆ	しらすのお焼き
13 27 (木)	とり雑炊 豆腐のおみそ汁 さつまいもの甘辛煮	米、水、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、はくさい、チンゲンサイ、食塩／かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ／さつまいも、砂糖、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油、砂糖、コーン(冷凍)	コーンパン
14 28 (金)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 かれいと玉ねぎの煮付け かぼちゃのやわらか煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、ねぎ、みそ／かれい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー／さといも、米粉、砂糖、水、しょうゆ、砂糖、片栗粉、水	さと芋のみたらし団子

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

