

2025年度11月 献立予定表(完了食)





日付	献立名	材料名	午前おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質	
			午後おやつ		
1	ご飯	 牛乳/お子様せんベい/米/かつおだし汁、キャベツ、もやし、しめじ、みそ/鶏	牛乳	462	kcal
15	キャベツのおみそ汁 レバーミートローフ	レバー、豚ひき肉、たまねぎ、食塩、米粉、ケチャップ、中濃ソース/油、じゃがいも、にんじん、ピーマン、酢、砂糖、食塩/グレープフルーツ/牛乳/食パン、	おせんべい	22.0	g
29	しゃきしゃき炒め	ツナ水煮缶、ノンエッグマヨネーズ、きゅうり	牛乳	14.3	g
(土)	グレープフルーツ		ツナサンド		
	さつまいもご飯 たたきレンコン汁	牛乳/ビスケット/米、さつまいも、食塩、黒ごま/ごま油、おろししょうが、れんこん、かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ、ねぎ/かれい、片	牛乳	476	kcal
17	かれいのもみじ焼き	栗粉、にんじん、ノンエッグマヨネーズ、みそ/はくさい、こまつな、油揚げ、	ビスケット	20.4	g
	はくさいの煮浸し バナナ	しょうゆ、みりん、かつお節/バナナ/牛乳/卵、砂糖、バナナ、無塩バター、牛 乳、小麦粉、ベーキングパウダー、ココア(ピュアココア)	牛乳	14.8	g
(月)			バナナココアケーキ		
4	ハヤシライス クリームコーンスープ	牛乳/カルテツウエハース/米、油、たまねぎ、豚肉(もも)、しめじ、米粉、水、 鶏がらスープの素、砂糖、しょうゆ、ホールトマト缶詰、ケチャップ、中濃ソー	牛乳	513	kcal
18	わかめサラダ	ス、ブロッコリー/油、じゃがいも、クリームコーン缶、豆乳、食塩、パセリ粉/ キャベツ、きゅうり、にんじん、カットわかめ、すりごま、油、砂糖、しょうゆ、	ウエハース	19.9	g
	オレンジ	酢、みりん/オレンジ/牛乳/りんご濃縮果汁、かんてん(粉)、りんご、砂糖/	牛乳	15.2	g
(火)		お子様せんべい	りんご寒天・おせんべい		
5	ご飯 こまつなのおみそ汁	牛乳/クラッカー/米/かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、エリンギ、みそ/さ け、おろししょうが、片栗粉、砂糖、しょうゆ、みりん/油、豚ひき肉、切り干し	牛乳	462	kcal
19	さけのしょうが焼き	だいこん、ピーマン、にんじん、もやし、カレー粉、砂糖、しょうゆ、食塩/グ	クラッカー	22.8	g
	切干大根のカレーソテー グレープフルーツ	レープフルーツ/牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、みそ、砂糖	牛乳	12.5	g
(水)		 牛乳/ビスケット/米/かつお・昆布だし汁、鶏ささ身、片栗粉、チンゲンサイ、	みそ蒸しパン		
6	ご飯 チンゲンサイのすまし汁	にんじん、えのきたけ、食塩、しょうゆ/油、おろししょうが、おろしにんにく、	牛乳	454	kcal
20	高野豆腐の味噌炒め	たまねぎ、キャベツ、凍り豆腐、コーン(冷凍)、砂糖、みそ、みりん/油、片栗 粉、さといも、食塩/バナナ/牛乳/油、じゃがいも、食塩、片栗粉、しょうゆ	ビスケット	15.7	g
(木)	さといもの素揚げ バナナ		牛乳	13.1	g
7	ご飯	 牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、はくさい、たまねぎ、みそ/鶏も	いももち 牛乳	474	kcal
21	はくさいのおみそ汁	も肉、おろししょうが、しょうゆ、みりん、黒ごま、ごま/油、豚ひき肉、れんこん、にんじん、ピーマン、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、みりん/オレンジ/牛	ウエハース	20.4	g
	鶏肉の南部焼き れんこんの炒め煮	乳/油、かぼちゃ、牛乳、ホットケーキ粉	ー タエバース 牛乳	15.7	g
(金)	オレンジ		かぼちゃドーナッツ		
8	ゆかりコーンご飯	牛乳/お子様せんべい/米、カルシウムふりかけ ゆかり、コーン(冷凍)/かつ	牛乳	511	kcal
22	まいたけのおみそ汁 さわらの塩焼き	おだし汁、こまつな、たまねぎ、まいたけ、みそ/さわら、食塩/さつまいも、ご ぼう、にんじん、片栗粉、油、砂糖、しょうゆ、みりん/バナナ/牛乳/米、こん	おせんべい	20.7	g
	さつまいもの甘がらめ	ぶ(だし用)、にんじん、かつお節、しょうゆ、ごま	牛乳	13.7	g
(土)	バナナ		夕焼けおにぎり		_
10	カミカミドライカレー きのこのすまし汁	牛乳/カルテツウエハース/米、油、おろしにんにく、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ごぼう、干しぶどう、コーン(冷凍)、ケチャップ、中濃ソー	牛乳	466	kcal
	かぶの中華サラダ	ス、しょうゆ、食塩、カレー粉/かつお・昆布だし、しめじ、エリンギ、えのきたけ、食塩、しょうゆ/かぶ、かぶ・葉、ごま、ごま油、しょうゆ/りんご/牛乳/	ウエハース	15.7	g
(0)	煮りんご	さつまいも、かんてん(粉)、水、砂糖	牛乳	13.6	g
(月)	<u></u> ご飯	 牛乳/お子様せんべい/米/かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、もやし、油揚	いもようかん	450	
11 25	ほうれんそうのすまし汁	げ、食塩、しょうゆ/さけ、食塩、油、キャベツ、にんじん、ピーマン、しめじ、	牛乳	456 23.4	kcal
25	さけのちゃんちゃん焼き じゃがいもの磯和え	コーン(冷凍)、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、みそ、みりん/じゃがい も、あおのり、食塩/グレープフルーツ/牛乳/油、焼きそばめん、中濃ソース、	おせんべい 牛乳	23.4 13.1	g
	グレープフルーツ	油、豚肉(もも)、キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、かつおだし汁、ご ま油、しょうゆ、食塩、片栗粉、水	╅┪	13.1	5
(火)		CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	あんかけ焼きそば		
12	ご飯	牛乳/クラッカー/米/かつおだし汁、れんこん、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、おろししょうが、砂糖、しょうゆ、	牛乳	479	kcal
26	もやしのおみそ汁 肉豆腐	みりん/こまつな、コーン(冷凍)、かつおだし汁、しょうゆ/バナナ/牛乳/ご	クラッカー	17.5	g
	こまつなのお浸し	ま油、れんこん、しらす干し、小麦粉、片栗粉、鶏がらスープの素、しょうゆ	牛乳	13.0	g
(水)	バナナ		れんこんのお焼き		
13	塩あんかけ野菜丼 豆腐のおみそ汁	牛乳/ビスケット/米、ごま油、おろししょうが、たまねぎ、鶏もも肉、にんじん、はくさい、チンゲンサイ、鶏がらスープの素、食塩、片栗粉、水/かつおだし	牛乳	459	kcal
27	さつまいもの甘辛煮	汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ/さつまいも、水、砂糖、しょうゆ/グレープフルーツ /牛乳/米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油、砂糖、コーン(冷凍)	ビスケット	17.4	g
(木)	グレープフルーツ	A LOS TO	牛乳 コーン蒸しパン	12.9	g
14		 牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、チンゲンサイ、ねぎ、油揚げ、み	4乳	489	kcal
28	チンゲンサイのおみそ汁	そ/さば、たまねぎ、おろししょうが、ごま油、砂糖、しょうゆ、みりん/かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー、すりごま、ノンエッグマヨネーズ、しょうゆ/り	ウエハース	20.0	g
	さばの中華漬け焼き かぼちゃのごまマヨ和え	んご/牛乳/さといも、米粉、砂糖、水、砂糖、しょうゆ、片栗粉、水	牛乳	16.9	g
(金)	煮りんご		さといものみたらし団子		
		 が東にたる提合があります。ご了承下さい		11日亚均	光差星

◎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。

◎完了期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空を参考にご家庭で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。



11月平均栄養量 475 kcal 19.9 g 14.1