



2025年度11月 献立予定表（後期食）



ニチキッズ〇〇〇〇

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 かれのいもみじ煮 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)	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
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	いももち
7 21 (金)	5倍粥 はくさいのおみそ汁 鶏肉のしょうゆ煮 にんじんのそぼろ煮	米、水／かつおだし汁、はくさい、たまねぎ、みそ／鶏もも肉、しょうゆ／豚ひき肉、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、牛乳	かぼちゃ茶巾
8 22 (土)	コーン粥 まいたけのおみそ汁 かれのいも薄味煮 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	おかかにんじん粥
10 (月)	いざどり野菜粥 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／さつまいも、砂糖、片栗粉	さつまいものおやき
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	おじや
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。

