2026年度11月 献立予定表（後期食）

ニチイキッズ高松天神前保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
2 16 30 （月）	５倍粥 けんちん汁 高野豆腐のふわふわ煮 ほうれん草のみそ煮	米、水／かつお・昆布だし汁、さといも、たまねぎ、にんじん、食塩、しょうゆ／凍り豆腐、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ／鶏ささ身、ほうれんそう、きゅうり、コーン（冷凍）、砂糖、みそ／米、こんぶ（だし用）、水、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、砂糖、ケチャップ	トマト粥
17 （火）	いろどり野菜粥 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
4 18 （水）	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、たまねぎ、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
5 19 （木）	５倍粥 こまつなのおみそ汁 ぶりの塩煮 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／ぶり、食塩／豚ひき肉、切り干しだいこん、ピーマン、にんじん、しいたけ、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、牛乳	かぼちゃ茶巾
6 20 （金）	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 （土）	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／小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、みそ、砂糖	みそ蒸しパン
9 （月）	５倍粥 だいこんのおみそ汁 豆腐とじゃがいものおやき ブロッコリーのしらす煮	米、水／かつおだし汁、だいこん、しめじ、カットわかめ、みそ／じゃがいも、絹ごし豆腐、ねぎ、米粉、食塩／ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、しらす干し／牛乳、砂糖、かんてん（粉）	牛乳寒天
10 24 和食の日 （火）	5倍粥 さつま芋のおみそ汁 さけの煮付け ほうれん草の煮物	米、水／かつお・昆布だし汁、さつまいも、たまねぎ、ねぎ、みそ／さけ、しょうゆ、砂糖／ほうれんそう、はくさい、にんじん、しょうゆ、砂糖／10日油、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳／24日米、しらす干し、かつお節、青のり	10日ミルクケーキ 24日しらす粥
11 25 （水）	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
12 26 （木）	５倍粥 大根のおみそ汁 肉豆腐 こまつなのお浸し	米、水／かつおだし汁、にんじん、だいこん、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 （金）	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／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
14 28 （土）	５倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 ぶりと玉ねぎの煮付け 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／ぶり、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー／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

◎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。

