

2025年11月

ひよこ組 献立表

春明保育園

日 ／ 曜					午後食			
	後期	材料	完了期	材料	後期	材料	完了期	材料
1 15 29 (土)			肉野菜粥（軟飯） みそ汁	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、なす、えのき			マカロニきな粉	マカロニ、きな粉
4 18 (火)	チキンライス風 キャベツときゅうりの和え物 スープ	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、トマト、きゅうり、はくさい	チキンライス キャベツときゅうりのサラダ スープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、きゅうり、はくさい	ジャーマンポテト 風	じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ	ジャーマンポテト 風	じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ
5 19 (水)	5倍粥 魚のみそ煮 小松菜のお浸し 清汁	米、たら、小松菜、にんじん、たまねぎ、えのき	軟飯 魚のみそ煮 小松菜のお浸し 清汁	米、たら、小松菜、にんじん、たまねぎ、えのき	さつまいも入り蒸しパン	小麦粉、さつまいも	さつまいも入り蒸しパン	小麦粉、さつまいも
6 20 (木)	ツナ野菜ごはん スティックきゅうり スープ	米、ツナ水煮缶、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、きゅうり、もやし、わかめ	ツナ野菜ごはん スティックきゅうり スープ	米、ツナ水煮缶、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、きゅうり、もやし、わかめ	スティックパン マカロニ入りスープ	食パン、マカロニ、たまねぎ、にんじん、チンゲン菜	スティックパン マカロニ入りスープ	食パン、マカロニ、たまねぎ、にんじん、チンゲン菜
7 21 (金)	5倍粥 鶏ひき肉と野菜のみそ煮 大根と青菜の煮物 清汁	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、大根、小松菜、しめじ、麩	軟飯 鶏肉と野菜のみそ煮 大根と青菜の煮物 清汁	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、きゅうり、大根、小松菜、しめじ、麩	りんごとさつま芋の重ね煮 プレーンヨーグルト	りんご、さつまいも、ヨーグルト	りんごとさつま芋の重ね煮 プレーンヨーグルト	りんご、さつまいも、ヨーグルト
8 22 (土)			味噌煮込みうどん さつま芋の甘煮	ゆでうどん、鶏ささみ、はくさい、にんじん、はくさい、さつまいも			青のり粥（軟飯）	米、青のり
10 17 (月)	ほうれん草と鶏ひき肉のクリームパスタ ブロッコリーの和え物 スープ	スパゲティ、鶏肉、たまねぎ、ほうれん草、しめじ、ブロッコリー、じゃがいも、にんじん	ほうれん草と鶏肉のクリームパスタ ブロッコリーサラダ スープ	スパゲティ、鶏ささみ、たまねぎ、ほうれん草、しめじ、ブロッコリー、じゃがいも、にんじん	豆腐と野菜のあんかけごはん	米、豆腐、たまねぎ、にんじん、ほうれん草	豆腐と野菜のあんかけごはん	米、豆腐、たまねぎ、にんじん、ほうれん草
11 25 (火)	5倍粥 肉団子の野菜あんかけ スティック大根 みそ汁	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、白菜、大根、わかめ、なす	軟飯 肉団子の野菜あんかけ スティック大根 みそ汁	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、白菜、大根、わかめ、なす	食パン コーンスープ	食パン、たまねぎ、にんじん、きゅうり、クリームコーン缶	食パン コーンスープ	食パン、たまねぎ、にんじん、きゅうり、クリームコーン缶
12 26 (水)	あんかけライス スープ りんごコンポート	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、きゅうり、りんご	あんかけライス スープ りんごコンポート	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、きゅうり、りんご	みそにゅう麺	素麺、たまねぎ、にんじん、ほうれん草	みそにゅう麺	素麺、たまねぎ、にんじん、ほうれん草
13 27 (木)	食パン フイヤベース風 きゅうりと人参の和え物	食パン、たら、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、トマト、きゅうり、にんじん	食パン フイヤベース風 きゅうりと人参の和え物	食パン、たら、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、きゅうり、にんじん	きのこ入り野菜粥	米、しめじ、えのき、たまねぎ、にんじん	きのこ入り野菜粥（軟飯）	米、しめじ、えのき、たまねぎ、にんじん
14 28 (金)	5倍粥 煮魚 キャベツと人参の和え物 みそ汁	米、かれい、きゅうり、にんじん、だいこん、たまねぎ	軟飯 魚の照り焼き キャベツと人参の和え物 みそ汁	米、かれい、きゅうり、にんじん、だいこん、たまねぎ	煮込みスパゲティ	スパゲティ、たまねぎ、にんじん、ピーマン	煮込みスパゲティ	スパゲティ、たまねぎ、にんじん、ピーマン

- ・後期食の味付けは薄味で提供します。調味料は、塩、砂糖、しょうゆ、みそを使用します。
- ・納品の都合により、献立を変更することがあります。