



令和8年11月分　給食献立予定表

桶川市保育所

日／曜	献立名	材料名（昼食・午後おやつ） 熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
2・16（月）	生揚げと豚肉のみそ炒め さつま芋の煮物 ベーコンともやしのスープ	米、さつまいも、あずきロール（卵・乳・大豆不使用）、青のりしょうゆせんべい（卵・乳不使用）、砂糖、油	牛乳、生揚げ、豚肉(ロース)、ベーコン（卵・乳・大豆不使用）	もやし、にんじん、たけのこ、長ねぎ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、ブイヨン（アレルゲンフリー）、食塩、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 あずきロール 青のりしょうゆせんべい（以上児）
4・18（水）	麻婆豆腐 ★ほうれん草ののりサラダ みそ汁（大根・麸）	米、いちごゼリー、洋風せんべい（卵・乳不使用）、砂糖、油、焼麸、片栗粉	絞り豆腐、豚ひき肉（赤身）、いわし（煮干し）、焼のり	ほうれん草、大根、にんじん、長ねぎ、ピーマン、しいたけ、しょうが	白みそ、赤みそ、しょうゆ、酢	ごはん	野菜ジュース 麦茶 いちごゼリー 洋風せんべい
5（木）	鶏肉とコーンのソテー ジャーマンポテト みそ汁（青梗菜・えのきたけ）	米、じゃがいも、うどん、油、片栗粉	鶏もも肉、豚小間肉、ベーコン（卵・乳・大豆不使用）、かつお節（だし）、いわし（煮干し）	たまねぎ、コーン、チンゲンサイ、ピーマン、にんじん、えのきたけ	白みそ、しょうゆ、カレールウ（アレルゲンフリー）、食塩、こしょう	ごはん	バナナ 麦茶 ★カレーうどん
6（金）	★鮭の塩焼き れんこんのツナ和え みそ汁（かぼちゃ・長ねぎ）	ｱｯﾌﾟﾙ＆ｷｬﾛｯﾄｼﾞｭｰｽ、米、ミニたい焼き（卵・乳・大豆不使用）	鮭、ツナ、白すりごま、いわし（煮干し）	かぼちゃ、れんこん、ほうれん草、長ねぎ	白みそ、みりん、しょうゆ、食塩	ごはん	やわらかせんべい ｱｯﾌﾟﾙ＆ｷｬﾛｯﾄｼﾞｭｰｽ ミニたい焼き
7・21（土）	鶏肉の旨煮 小松菜とえのきの煮浸し みそ汁（玉ねぎ・わかめ）	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、油	鶏もも肉、いわし（煮干し）、わかめ	みかん、小松菜、にんじん、たまねぎ、えのきたけ	白みそ、しょうゆ、鮭ごはんの素	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり（鮭） みかん
9・30（月）	★チキンカレー ★パイナップルサラダ ポークシューマイ	ロールパン、米、じゃがいも、油、グラニュー糖、三温糖、砂糖	牛乳、しゅうまい、鶏もも肉、きなこ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パイン缶、きゅうり	カレールウ（アレルゲンフリー）、酢、食塩	ごはん	ソフト塩せんべい 牛乳 ★揚げパン(きなこ)
10・24（火）	豆腐のつくね焼き ひじきのサラダ みそ汁（大根・万能ねぎ）	米、小麦粉、砂糖、バター、片栗粉、ショートニング、油、ごま油	牛乳、絞り豆腐、鶏ひき肉、卵、いわし（煮干し）、ひじき、白すりごま、白いりごま、黒いりごま	もやし、大根、たまねぎ、きゅうり、万能ねぎ、にんじん	白みそ、しょうゆ、みりん、酢、ベーキングパウダー、食塩	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 ごまクッキー
11・25（水）	♪イカメンチカツ ブロッコリーと人参のごま和え みそ汁（もやし・キャベツ）	さつまいも、米、砂糖、油、バター	牛乳、生クリーム、いわし（煮干し）、イカメンチカツ（卵・乳不使用）、白いりごま	ブロッコリー、キャベツ、もやし、にんじん	白みそ、中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ	ごはん	うさぎのしっぽ 牛乳 スイートポテト
12・26（木）	キッシュ かぶのしらす和え みそ汁（麸・えのきたけ）	米、スパゲティ、焼麸、バター、油	牛乳、卵、ロースハム、ミックスチーズ、生クリーム、ロースハム（卵・乳・大豆不使用）、しらすぼし、いわし（煮干し）、わかめ	かぶ、たまねぎ、ほうれん草、えのきたけ、ピーマン、かぶの葉	ケチャップ、白みそ、しょうゆ、酢、しそごはんの素、食塩、ナツメグ、こしょう	ゆかりごはん	野菜せんべい 牛乳 スパゲティナポリタン
13・27（金）	★鶏の唐揚げ ボイル野菜ののり和え みそ汁（豆腐・なめこ）	米、片栗粉、油、砂糖	鶏もも肉、ヨーグルト（加糖）、木綿豆腐、いわし（煮干し）、焼のり	バナナ、ブロッコリー、キャベツ、なめこ、にんじん、しょうが	白みそ、しょうゆ	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 ヨーグルト バナナ
14・28（土）	ポークソテー 青梗菜のごま酢和え みそ汁（じゃが芋・麸）	米、じゃがいも、焼麸、砂糖、油	豚肉（ロース）、鶏もも肉（小間）、いわし（煮干し）、白すりごま	チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、しいたけ	白みそ、しょうゆ、酢、みりん、食塩、こしょう	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 人参としいたけの混ぜごはん
17（火）	磯辺フライドチキン ケチャップマカロニソテー みそ汁（しめじ・玉ねぎ）	米、ミニたい焼き（卵・乳・大豆不使用）、マカロニ、油、小麦粉、油	牛乳、鶏もも肉、いわし（煮干し）、あおのり	たまねぎ、しめじ、にんじん、ピーマン	白みそ、ケチャップ、食塩、ナツメグ、こしょう	ごはん	かぼちゃボーロ 牛乳 ミニたい焼き
19（木）	鶏肉とコーンのソテー ジャーマンポテト みそ汁（青梗菜・えのきたけ）	米、じゃがいも、動物型ビスケット　バター味、揚げせんべい（卵・乳不使用）、油	飲むヨーグルト（プレーン）、鶏もも肉、ベーコン（卵・乳・大豆不使用）、いわし（煮干し）	コーン、チンゲンサイ、たまねぎ、ピーマン、えのきたけ	白みそ、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	バナナ 飲むヨーグルト（プレーン） 動物型ビスケット 揚げせんべい（以上児）
20（金）	鮭の塩焼き れんこんのツナ和え みそ汁（かぼちゃ・長ねぎ）	米、うどん、片栗粉、油	鮭、豚小間肉、ツナ、白すりごま、かつお節（だし）、いわし（煮干し）	かぼちゃ、れんこん、ほうれん草、にんじん、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、カレールウ（アレルゲンフリー）、しょうゆ、みりん、食塩	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 ★カレーうどん

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
★…年長児クラスからのリクエスト献立です。
♪…新メニューの献立です。

● 11月の食材 ●
きのこ類、大根、かぶ、
玉ねぎ、人参、さつまいも、みかん



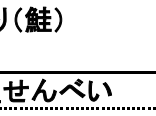
旬の食材クイズ ～さつまいも～

さつまいもは、**食物繊維やビタミンCが豊富**で焼きいもや煮物、スイートポテトなど幅広く楽しめる食材です。

Q.さつまいもは土の中で育ちますが、どの部分が太くなっているでしょうか？
①茎　②根　③葉



クイズのこたえ･･･①茎



桶川産の大根

18・24日の給食で提供する大根は、桶川市認定農業者協議会の皆様のご厚意により、**丹精込めて育てられた新鮮な大根を無償でご提供**していただくものを使用します。

【給与栄養量】
・３歳未満児

エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩（g）
496	19.5	14.8	75.5	2.3

・３歳以上児

エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	食塩（g）
553	21.9	16.4	84.2	2.4