

令和7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)				主食	3歳未満児午前おやつ 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		
1・15 (土)	ポークみそ焼き 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、油、砂糖	豚肉(ロース)、ベーコン(卵不使用)、ひじき	もやし、たまねぎ、にんじん、しょうが	みりん、しょうゆ、赤みそ、ブイヨン(アレルギーフリー)、食塩、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 ひじきと人参のごはん
4 (火)	豆腐のつくね焼き ポイル野菜ののり和え みそ汁(麩・えのきたけ)	米、ビーフン、片栗粉、油、焼麩、砂糖、ごま油	絞豆腐、鶏ひき肉、豚小間肉、いわし(煮干し)、焼のり	たまねぎ、ブロッコリー、キャベツ、えのきたけ、赤パプリカ、にんじん、しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 焼きビーフン
5・19 (水)	キッシュ かぶの和え物 みそ汁(大根・万能ねぎ)	米、小麦粉、砂糖、油、バター	牛乳、卵、ロースハム、ミックスチーズ、生クリーム、いわし(煮干し)	かぶ、りんご、ほうれん草、大根、小松菜、にんじん、たまねぎ、万能ねぎ	白みそ、しょうゆ、ペーキングパウダー、わかめ、ごはんの素、食塩、シナモンパウダー、ナツメグ、こしょう	わかめ ごはん	野菜せんべい 牛乳 りんごケーキ(卵不使用)
6 (木)	生揚げと豚肉のみそ炒め ひじきのサラダ みそ汁(キャベツ・にら)	さつまいも、米、砂糖、油、ごま油	豚肉(ロース)、生揚げ、いわし(煮干し)、ひじき、白いりごま	もやし、にんじん、キャベツ、きゅうり、長ねぎ、にら、しょうが	白みそ、赤みそ、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	甘口しょうゆせんべい 麦茶 いもスティック
7・21 (金)	☆ポークカレー ブロッコリーと人参のごま和え ポイルウインナー	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、ざらめとう、ショートニング、油	牛乳、ウインナー(卵不使用)、豚もも肉、卵、白いりごま	ブロッコリー、にんじん、たまねぎ	カレールー(アレルギーフリー)、しょうゆ、ペーキングパウダー	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 氷花(ざらめ)クッキー
8・22 (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、鰯ごはんの素	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(鰯) みかん
10 (月)	鶏肉とコーンのソテー キャベツのごま和え みそ汁(かぼちゃ・長ねぎ)	米、砂糖、油	ヨーグルト(加糖)、鶏もも肉、油揚げ、白すりごま、いわし(煮干し)	バナナ、キャベツ、かぼちゃ、コーン、ピーマン、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 ヨーグルト バナナ
11・25 (火)	鶏肉のケチャップソテー れんこんのツナ和え みそ汁(もやし・キャベツ)	さつまいも、米、砂糖、バター、油	牛乳、鶏もも肉、ツナ、生クリーム、白すりごま、いわし(煮干し)	れんこん、ほうれん草、キャベツ、もやし、たまねぎ、しめじ	白みそ、ケチャップ、みりん、中濃ソース、しょうゆ	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 スイートポテト
12・26 (水)	☆いかのかりん揚げ 三色ナムル みそ汁(大根・油揚げ)	米、ラーメン、油、砂糖、ごま油	いか、豚小間肉、油揚げ、いわし(煮干し)、白すりごま	もやし、にんじん、大根、ほうれん草	白みそ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末、こしょう	ごはん	ミニわかめちゃん 麦茶 しょうゆラーメン
13・27 (木)	鶏肉の照り焼き ジャーマンポテト みそ汁(青梗菜・えのきたけ)	米、ももゼリー(卵不使用)、じゃがいも、カルデツ玄米せんべい(卵不使用)、油、砂糖	鶏もも肉、ベーコン(卵不使用)、いわし(煮干し)	チンゲンサイ、たまねぎ、えのきたけ、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩、こしょう	ごはん	バナナ 麦茶 ももゼリー カルデツ玄米せんべい
14・28 (金)	磯辺フライドチキン ケチャップマカロニソテー みそ汁(かぶ・青梗菜)	米、黒糖ロール(卵不使用)、マカロニ、油、小麦粉、甘口しょうゆせんべい(卵不使用)	鶏もも肉、いわし(煮干し)、あおのり	たまねぎ、かぶ、にんじん、チンゲンサイ、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	野菜ジュース 麦茶 黒糖ロール [3歳以上児クラス]甘口しょうゆせんべい
17 (月)	鶏肉の香り焼き 筑前煮風 みそ汁(豆腐・なめこ)	米、板こんにゃく、ビーフン、油、砂糖、ごま油	鶏ひな肉、木綿豆腐、豚小間肉、ちくわ(卵不使用)、さつま揚げ(卵不使用)、白いりごま、いわし(煮干し)	大根、にんじん、たまねぎ、なめこ、赤パプリカ、しいたけ、長ねぎ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	青のりしょうゆせんべい 麦茶 焼きビーフン
18 (火)	豆腐のつくね焼き ポイル野菜ののり和え みそ汁(麩・えのきたけ)	米、小麦ビスケット(卵不使用)、片栗粉、焼麩、砂糖、油、揚げせんべい(卵不使用)	牛乳、絞豆腐、鶏ひき肉、いわし(煮干し)、焼のり	ブロッコリー、キャベツ、たまねぎ、えのきたけ、にんじん	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 小麦ビスケット [3歳以上児クラス]揚げせんべい
20 (木)	生揚げと豚肉のみそ炒め ひじきのサラダ みそ汁(キャベツ・にら)	米、ミニたい焼き(卵不使用)、砂糖、油、ごま油	飲むヨーグルト(プレーン)、豚肉(ロース)、生揚げ、いわし(煮干し)、ひじき	もやし、にんじん、キャベツ、きゅうり、長ねぎ、にら、しょうが	白みそ、赤みそ、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	甘口しょうゆせんべい 飲むヨーグルト(プレーン) ミニたい焼き
29 (土)	チキンソテー 青梗菜のごま酢和え みそ汁(じゃが芋・麩)	米、じゃがいも、焼麩、砂糖、油	鶏もも肉、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	星型せんべい 麦茶 人参としいたけの混ぜごはん

☆は、保育所年長児クラスといずみの学園のお友達のリクエストメニューです。

◎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。

《11月の食材》

きのこ類、大根、かぶ、玉ねぎ、人参、さつま芋、りんご、みかん



秋の味覚「さつまいも」は、エネルギー源になる炭水化物が豊富に含まれ、おかずにもおやつにも適した食材です。



11月5、19日のみそ汁に入っている大根は桶川市産のものを使用しています。



給与栄養量	
3歳未満児	エネルギー 485キロカロリー たんぱく質 19.5g 脂質 13.9g 炭水化物 75.0g 食塩 1.9g
3歳以上児	エネルギー 527キロカロリー たんぱく質 21.7g 脂質 15.1g 炭水化物 80.8g 食塩 2.0g