



令和6年 11月 幼児食 予定献立表

きりん保育園



| 日 | 曜日 | 献立名 | おやつ | きいろの食品 (力や熱となる) | あかの食品 (血や肉となる) | みどりの食品 (体の調子を整える) | 備考 |
|----|----|---|-----------------|-------------------------------------|--|---|---|
| 1 | 金 | 雑穀御飯 鮭のムニエル きのこと野菜のソテー ほうれん草入りかき玉汁 りんご | スコーン ミルク | 米 もちきび 押麦 小麦粉 生クリーム ブルーベリージャム | 鮭 ベーコン 卵 かつお節 煮干し ミルク | パセリ キャベツ 人参 生しいたけ えのき エリンギ にんにく ほうれん草 りんご | 11月は食べ物が美味しい季節です！ 暑さも和らぐかな？ 秋の味覚を楽しみましょう |
| 2 | 土 | ソース焼きそば 豆苗わかめスープ バナナ | パン ミルク | 茹で中華めん 白ごま パン | 豚肉 あおのり粉 わかめ かつお節 かに風味かまぼこ ミルク | 玉葱 キャベツ 人参 ねぎ バナナ トウモロコシ | ソース焼きそばはたくさんの野菜も一緒に食べれていいですね！ |
| 5 | 火 | 鶏と野菜の中華あんかけ丼 大根と人参の甘酢漬け かき卵味噌汁 みかん | バタートースト ココア | 米 食パン | 鶏もも肉 卵 かつお節 煮干し ミルク | キャベツ 人参 玉葱 ピーマン しめじ にんにく 大根 ねぎ えのき みかん | 丼ものだって数多くの食材を使うとバランス良い献立になります。 |
| 6 | 水 | 雑穀御飯 焼き魚の野菜あんかけ 肉じゃが きのこの味噌汁 梨 | 黒糖アガラサー 豆乳 | 米 もちきび 押麦 小麦粉 じゃが芋 黒糖 | 白身魚 豚肉 かつお節 煮干し 牛乳 調製豆乳 | もやし 玉葱 人参 ピーマン 生しいたけ グリンピース 大根 なめこ えのき 梨 レーズン | 焼き魚に野菜の入ったあんかけをかけたらいつもの料理が簡単に変わりますよ。 |
| 7 | 木 | 中味そば 三色胡麻和え バナナ | かまぼこおにぎり | ゆで沖縄そば すりごま 米 | 豚中味 豚肉 かつお節 卵 魚のすり身 | 切こんにゅうく 乾しいたけ 生姜 ねぎ ほうれん草 人参 もやし バナナ ゆかり粉 にら | 中味汁をアレンジした中味そば。いつもの沖縄そばもいいけど目先が変わっていいですね！ |
| 8 | 金 | マーボー豆腐丼 きゅべつときさみのマヨ和え わかめのすまし汁 ブルーン | パン ミルク | 米 マヨネーズ パン | 豚挽き肉 沖縄豆腐 ささみ わかめ かつお節 ミルク | にんにく 玉葱 乾しいたけ 人参 グリンピース キャベツ ブルーン ホールコーン缶 | 保育園のマーボー豆腐はお野菜も色々入って子供たちが食べやすくなっています |
| 9 | 土 | 雑穀御飯 パンブキンシチュー わかめのすまし汁 みかん | | 米 もちきび 押麦 じゃが芋 | 鶏もも肉 鶏レバー スキムミルク わかめ かつお節 | 玉葱 人参 南瓜 しめじ みかん | 南瓜の美味しい季節です、甘味も増してビタミンも豊富です |
| 11 | 月 | タコライス 南瓜甘煮 アーサ汁 みかん | 米粉プラウニー ミルク | 米粉 ピラフ 米粉 | 合挽き肉 かつお節 ボイル大豆 ミルク サラダ用チーズ 乾燥あおさ 絹ごし豆腐 | にんにく 玉葱 トマトホール缶 レタス トマト 南瓜 えのき みかん | 米粉プラウニーは卵・小麦粉アレルギーのある子も一緒に楽しく食べれます |
| 12 | 火 | 雑穀御飯 納豆削り和え 魚のもみじ焼き 野菜イリチー さと芋のみぞ汁 りんご | パンブキンサンド 豆乳 | 米 もちきび 押麦 小麦粉 冷) 里芋 食パン マヨネーズ | 納豆 糸削り節 白身魚 豚肉 かつお節 煮干し プロセスチーズ 調製豆乳 | 人参 キャベツ 玉葱 ねぎ りんご 南瓜 | もみじ焼きは魚の上にみぞ味の人参入りおろしをのせて焼きます、人参のオレンジ色がもみじみたいですね！ |
| 13 | 水 | カレーうどん シークワーサー大根 バナナ | 秋の炊き込み御飯 ミルク | うどん じゃが芋 米 さつまいも | かつお節 煮干し 豚肉 油揚げ 鶏もも肉 ミルク | 生姜 玉葱 乾しいたけ 人参 ねぎ 大根 黄ピーマン えのき シークワーサー バナナ エリンギ | 今日の甘酢和えはお酢の量を減らしてシークワーサーで爽やかな酸味にしています |
| 14 | 木 | 雑穀御飯 お豆腐ハンバーグ プロッコリーソテー 白菜ときのこの味噌汁 梨 | かき揚げ ミルク | 米 もちきび 押麦 じゃが芋 小麦粉 | 合挽き肉 沖縄豆腐 豚バラ肉 スライス かつお節 煮干し 魚肉ソーセージ 卵 ミルク | 玉葱 人参 にんにく 生姜 ブロッコリー にんじん えのき ホールコーン缶 白菜 舞茸 梨 南瓜 にら | 梨の美味しい季節ですシャリシャリとした食感やみずみずしさを言葉で子供たちに伝えましょう！ |
| 15 | 金 | 黒米ごはん 鮭の照焼き 千切りイリチー いなむどうち 柿 | ヨーグルトパフェ | 米 黒米 黒糖 コーンフレーク | 鮭 刻み昆布 豚肉 かまぼこ かつお節 プレーンヨーグルト | 生姜 切干し大根 人参 乾しいたけ 大根 切こんにゅうく ねぎ 柿 バナナ パイント缶 みかん缶 | 今日は七五三お祝い給食です |

*朝の補食は3歳未満児のみです。

*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。





令和6年 11月 幼児食 予定献立表

きりん保育園



| 日 | 曜日 | 献立名 | おやつ | きいろの食品 (力や熱となる) | あかの食品 (血や肉となる) | みどりの食品 (体の調子を整える) | 備考 |
|----|----|---|------------------------------|---|--|--|--|
| 16 | 土 | 牛丼 ほうれん草のみぞ汁 ブルーーン | カステラ ミルク | 米 かすてら | 牛肉 かつお節 煮干し ミルク | 玉葱 にんじん 生しいたけ ごぼう にんにく 生姜 グリンピース ほうれん草 ブルーーン | 保育園の牛丼は お野菜も色々入って バランスを整えて います |
| 18 | 月 | 雑穀御飯 焼き魚ソース煮 いんげん五目炒め 鶏レバーとはんだまの味噌汁 バナナ | ふかし芋 ミルク | 米 もちきび 押麦 小麦粉 じゃが芋 さつま芋 | 白身魚 牛乳 豚肉 鶏レバー 鶏むね肉 煮干し かつお節 ミルク | パセリ いんげん クリームコーン缶 玉葱 人参 ハンダマ 乾しいたけ バナナ | いつもの焼き魚を クリームソースで煮て しっとりと食べやすくな しました。 |
| 19 | 火 | 雑穀御飯 チキンのタルタルパン粉焼き ひじき煮 大根と小松菜の味噌汁 りんご | マシュマロ胡麻菓子 ミルク | 米 もちきび 押麦 マヨネーズ パン粉 マシュマロ コーンフレーク 黒ごま 白ごま | 鶏むね肉 ひじき ちき揚げ かつお節 煮干し ミルク | らっきょう甘酢漬 玉葱 人参 大根 小松菜 りんご | チキンのタルタルは ボリュームある料理。 ひじき煮でミネラル分 プラス。バランス◎！ |
| 20 | 水 | 雑穀御飯 油味噌 おでん スティック胡瓜 フルーツ野菜ジュース | ひらやーちー ミルク | 米 もちきび 押麦 じゃが芋 小麦粉 | 豚バラ肉 ソーキ骨 豚肉 厚揚げ豆腐 卵 かつお節 ツナ缶 ミルク | 大根 胡瓜 にら | 寒くなるとあたたかい おでんが美味しい なりますよね～ 夕食は野菜料理で お願いします |
| 21 | 木 | お弁当 | パン ミルク | | | | |
| 22 | 金 | 雑穀御飯 チキンのから揚げ 野菜イリチー 豆乳スープ ブルーーン | チリコンカン 胚芽クラッカー りんごジュース | 米 もちきび 押麦 小麦粉 胚芽クラッカー りんごジュース | 鶏もも肉 豚肉 ベーコン 豆乳 ポイル大豆 レッドキドニー缶 豚挽き肉 | 生姜 にんにく キャベツ 人参 白菜 ブルーーン にんにく クリームコーン缶 トマトホール缶 | みんなが大好きな から揚げには 野菜料理を 合わせましょう。 |
| 25 | 月 | 茄子味噌丼 サラダスパゲッティ わかめすまし汁 みかん | オートミール クッキー 豆乳 | 米 スパゲッティ マヨネーズ オートミール 小麦粉 | 豚肉 ツナ缶 わかめ かつお節 卵 調製豆乳 | 茄子 えのき 人参 玉葱 ピーマン 胡瓜 ホールコーン缶 みかん缶 みかん レーズン クランベリードライ | 甘みぞ味がくせになる 茄子味噌！ ご飯がすすみますね おかわりどうぞ～ |
| 26 | 火 | ソーキそば 柿なます バナナ | 味噌おにぎり | 沖縄そば 白ごま 米 | ソーキ骨 豚肉 かまぼこ かつお節 豚三枚肉 味付けのり | 玉葱 人参 ねぎ 柿 大根 バナナ | 骨付き肉上手に 食べられるかな？ 小鉢のなますも しっかり食べてね |
| 27 | 水 | 雑穀御飯 鰯の畠田揚げ 大根イリチー 小松菜としめじの味噌汁 ブルーーン | パン ミルク | 米 もちきび 押麦 パン | さば 白身魚 豚肉 厚揚げ豆腐 かつお節 煮干し ミルク | 生姜 にんにく 大根 人参 にら 小松菜 しめじ ブルーーン | 青魚にはEPA・DHAの 栄養素が含まれてます 成長期の子供から大人 まで取り入れてほしい 食材です |
| 28 | 木 | 雑穀御飯 ひじき佃煮 酢鶏 マッシュポテト ほうれん草のみぞ汁 梨 | お誕生ケーキ 豆乳 | 米 もちきび 押麦 白ごま じゃが芋 小麦粉 さつま芋 | ひじき 糸削り節 鶏もも肉 牛乳 かつお節 煮干し 卵 調製豆乳 | 玉葱 にんじん ピーマン 生しいたけ パイン缶 ほうれん草 梨 | 11月生まれの おともだち～ おめでとうございます |
| 29 | 金 | 雑穀御飯 魚の照り焼き 豆腐ちゃんぶるー ごぼうの味噌汁 りんご | オムレツサンド ぶどうジュース | 米 もちきび 押麦 マヨネーズ ロールパン ぶどうジュース | 白身魚 沖縄豆腐 豚肉 油揚げ かつお節 煮干し ベーコン 卵 粉チーズ | キャベツ にんじん 玉葱 にら ごぼう ねぎ りんご ほうれん草 | りんごは子供たちの 発達や年齢において カットの仕方を 変えて食べやすく 提供しています |
| 30 | 土 | カレーチャーハン じゃが芋の味噌汁 みかん | 胚芽クラッcker バナナ ミルク | 米 じゃが芋 胚芽クラッcker | 卵 豚挽き肉 牛挽き肉 煮干し かつお節 ミルク | にんにく 玉葱 人参 ピーマン ねぎ みかん バナナ | 土曜日のお昼ご飯は チャーハン！ 冷蔵庫の残り野菜で 作れる一品は簡単で いいですね！ |

*朝の補食は3歳未満児のみです。

*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。

