

こんだて

令和7年10月28日

社会福祉法人見真会 明光保育園 ※ホームページにも掲載しています。

	-	献立名			***-ムページにも掲載 材料名・体内でのはたらき			しています。 栄養価
E	日付	午前おやつ	昼食	午後おやつ	血や肉や骨になるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの	エネルギー 4 歳児 (kcal)
1	土	牛乳 中 中 野菜せんごい	国 ご飯 ホイコーロー わかめスープ ほうれん草の胡麻マヨ和え バナナ	1 70	牛乳 豚肉 味噌 白す干し わかめ 生クリーム	米 砂糖 ゴマ油 ゴマ マヨネーズ	キャベツ 人参 玉ねぎ ピーマン ほうれん草 しめじ 白ネギ バナナ	509
2	日	7	文化の日	11月2日(日),	, 3日(文化の日)		1616	
3	祝	11月2日(目), 3日(文化の日) 休日保育(お弁当を持ってきてください。)						1 1 1
4	火	牛乳 のりもの ビスケット 岩	要ご飯 豚肉とじゃが芋の煮物 バナナ 胡瓜の酢の物 けんちん汁	牛乳 れんこん チップス	牛乳 豚肉 卵 わかめ 豆腐	米 じゃが芋 砂糖 ゴマ 油	栗 人参 大根葉 玉ねぎ 絹さや 胡瓜 蓮根 大根 ごぼう 椎茸 ねぎ バナナ	510
5	水	牛乳 ヨーグルト	ご飯 鮭の照り焼き かぼちゃサラダ 生姜豚汁 グレープフルーツ	牛乳 ちくわマヨトースト	牛乳 鮭 豚肉 ちくわ 味噌	米 マヨネーズ 食パン 砂糖	キャベツ 南瓜 胡瓜 人参 玉ねぎ ねぎ えのき 大根 グレープフルーツ	522
6	木	牛乳 バナ ナンしゝ	ご飯 豚肉の焼肉炒め マカロニサラダ あの えのきと卵のすまし汁 キウイフルーツ	牛乳 コーン蒸しパン	牛乳 豚肉 ハム 卵	米 マカロニ マヨネーズ 砂糖 ホットケーキミックス	たまねぎ 人参 ピーマン コーン 胡瓜 えのき ねぎ キウイフルーツ	507
7	金	牛乳 野菜ボーロ E	じゃこわかめご飯 かみかみサラダ シャキシャキハンパーグ~ 手作りデミグラスソース~ 根菜スープ りんご	牛乳 モンブラン	牛乳 じゃこ 豚肉 牛肉 卵 バター わかめ 生クリーム	米 パン粉 砂糖 里芋 マヨネーズ ホットケーキミックス	玉ねぎ 人参 ブロッコリー 切干大根 蓮根 ごぼう 栗 大根 ねぎ りんご 胡瓜	513
8	土	牛乳 献 小魚せん		牛乳 バナナケーキ	牛乳 カレイ 白みそ 鶏肉 カマボコ 卵	米 麩 砂糖 ホットケーキミックス	ブロッコリー キャベツ コーン 玉ねぎ 人参 ねぎ バナナ オレンジ	498
9	日	⇒/● ♥ ● 11 ● ● ☆ 1 ● ● ◆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ◆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ☆ 1 ● ● ◆ ◆ 1 ● ● ◆ ● ◆ ● ◆ ● ◆ ● ◆ ● ◆ ● ◆ ● ◆ ● ◆						
10	月	牛乳 人参せんべい	蓮根シャキシャキドライカレー 五色生酢 ほうれん草のかき卵汁 グレープフルーツ	牛乳 コロコロラスク	牛乳 豚肉 牛肉 卵 わかめ	米 砂糖 食パン 油 バター	選根 玉葱 人参 大根 胡瓜 ほうれん草 えのき グリンピース グレーブフルーツ	516
11	火	牛乳 アンパンマンせん	ご飯 鶏つくねと根菜のだし煮 和風サラダ ほうれん草と卵の生姜スープ オレンジ	牛乳 かぼちゃ 蒸しパン	牛乳 鶏肉 白す干し 卵	米 小麦粉 砂糖 ゴマ ゴマ油 油 里芋	ねぎ 蓮根 人参 生姜 いんげん 大根 大根葉 ほうれん草 オレンジ 南瓜	488
12	水	牛乳 マーナ 長 ビスケット		牛乳 鮭おむすび	牛乳 豚郁 ツナ 枝豆 鮭 かまぼこ	中華麺 餃子の皮 ゴマ 米	人参 キャベツ 玉ねぎ 胡瓜 コーン もやし しめじ 大葉 絹さや みかん トマト	483
13	木	牛乳 ほうれん 草せん	ご飯 鯖の味噌煮 れんこんひじきサラダ 青梗菜のかに玉スープ バナナ	牛乳 さつま芋蒸しパン	牛乳 鯖 ひじき ツナ 卵 味噌	米 マヨネーズ さつま芋 ホットケーキミックス 砂糖 ゴマ	運根 人参 いんげん 青梗菜 玉ねぎ ねぎ バナナ	522
14	金	_{牛乳} 七五三 ^{バーナ} お祝い献	1 3/14/ Aight 1-2/12 13/ 3/ 1 -2/12 12 / / /	牛乳 スイートポテト	牛乳 鶏肉 かまぼこ バター たまご カニカマ	米 片栗粉 さつま芋 砂糖 マヨネーズ	生姜 にんにく キャベツ 人参 玉ねぎ 三つ葉 りんご 大根 大根葉	518
15	土	牛乳 ビスケット	食パン クリームシチュー ブロッコリーサラダ バナナ	牛乳 ココア蒸しパン	牛乳 鶏肉 ハム	食パン じゃが芋 ゴマ 砂糖 ホットケーキミックス	人参 玉ねぎ ブロッコリー コーン バナナ	506
16	日	ま」 ば \ ◆ / ば ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *						
17	月	牛乳 南瓜せんべい	具だくさん煮込みうどん チーズオムレツ コールスローサラダ バナナ	牛乳 抹茶ケーキ	牛乳 豚肉 卵	うどん 里芋 マヨネーズ ホットケーキミックス 砂糖	大根 人参 白ねぎ キャベツ コーン 胡瓜 いんげん バナナ	507
18	火	牛乳 イタリョーダルト	ご飯 ポークピカタ ミモザサラダ ミネストローネスープ グレープフルーツ	牛乳 チーズ蒸しパン	牛乳 豚肉 卵 ハム ベーコン チーズ	米 小麦粉 油 マヨネーズ じゃがいも 砂糖 ホットケーキミックス	キャベツ パセリ 胡瓜 プロッコリー 玉ねぎ 人参 トマト グレープフルーツ	519
19	水	牛乳 小魚せん	鮭ときのこ炊込みご飯 鶏肉ごま風味揚げ 小松菜しらす和え 豆腐みそ汁 りんご	牛乳 みかんゼリー	牛乳 鮭 鶏肉 揚げ 豆腐	米 ゴマ 小麦粉 片栗粉 砂糖	人参 舞茸 大根葉 りんご ブロッコリー 小松菜 玉ねぎ えのき ねぎ	493
20	木	#乳 北海 アンパン・シせん	道 あんかけ焼きそば 石狩汁 切昆布 と切干大根の和え物 キウイフルーツ	牛乳 もちもちきな粉	牛乳 豚肉 卵 鮭 白みそ きな粉 昆布	中華麺 ゴマ油 片栗粉 じゃが芋 砂糖 白玉粉 ホットケーキミックス	白菜 しいたけ 人参 玉ねぎ 絹さや 大根 胡瓜 白ねぎ キウイフルーツ	502
21	金	牛乳 野菜ボーロ	五穀ご飯 天ぷら盛合わせ 大根の酢の物 オクラみそ汁 バナナ	牛乳 チーズせんべい	牛乳 わかめ 豆腐 味噌 エビ	米 天ぷら粉 ゴマ	大根 人参 大根葉 オクラ 玉ねぎ バナナ さつま芋 ピーマン	521
22	土	牛乳 野菜せんべい	ご飯 鱈のムニエル ごぼうサラダ 卵スープ グレープフルーツ	牛乳 マカロニきな粉	牛乳 鱈 バター 卵 ベーコン わかめ きな粉	米 小麦粉 マヨネーズ ゴマ油 マカロニ 砂糖	キャベツ ごぼう 人参 胡瓜 コーン 玉ねぎ ねぎ グレープフルーツ	
23	目	*O *C		•	の日),24 日(振替休日		2=0=0+	∞ ≈ ∞
24	祝	· • • •	休日	保育(お弁当を	持ってきてください。			V * V
25	火	牛乳 ほうれん草せん	ご飯 鮭のもみじ揚げ 高野豆腐の煮物 春雨と卵のスープ キウイフルーツ	牛乳 はんぺん ボール	牛乳 鮭 卵 高野豆腐 ちくわ はんぺん ツナ 味噌	米 さつま芋 小麦粉砂糖 春雨 マヨネーズ 片栗粉	人参 ねぎ ブロッコリー いんげん ねぎ キウイフルーツ コーン	505
26	水	#乳 韓国 小無せん	ご飯 春雨入りプルコギ 白菜のごま和え 白ネギとわかめの韓国風スープ バナナ	牛乳 人参ケーキ	牛乳 豚肉 ちくわ わかめ 卵	米 春雨 ごま砂糖 ゴマ油ホットケーキミックス	玉ねぎ 人参 ニラ 白菜 白ねぎ バナナ	508
27	木	牛乳 マンナビスケット	ご飯 鯖のねぎ味噌焼 カリフラワーマリネ さつま芋ときのこのスープ 柿	牛乳 いちごヨーグルト	牛乳 鯖 味噌 ヨーグルト	米 マヨネーズ 砂糖 さつま芋	白ねぎ キャベツ ねぎ カリフラワー ピーマン 椎茸 えのき 柿	497
28	金	牛乳ドイツ	ご飯 バックフィッシュ みかん 切れ大根ときのこサラダ ソーセージスープ	牛乳 フレンチトースト	牛乳 カレイ 卵 ベーコン ウインナー	米 パン粉 小麦粉 バター 砂糖 ゴマ油 じゃが芋 油 ホットケーキミックス パン	ブロッコリー しめじ 人参 アスパラ たまねぎ えのき オレンジ	503
29	土	牛乳 ビスケット	ご飯 鶏肉の西京焼き 里芋の煮物 茄子の味噌汁 バナナ	牛乳 フルーツケーキ	牛乳 鶏肉 味噌 卵	米 砂糖 里芋 油 ホットケーキミックス	いんげん 人参 大根葉 なす 玉葱 ねぎ バナナ	511
30	日	1000	13 3 (6 0 0 1) () () ()	木日保育(お弁当を	持ってきてください。)	10000	16001/1	11/1
<u> </u>	90	A 2 A	9 4 7 6 9 4 7 6 9 4 7 6 T		ロの公会では			

11月の行事予定

☆ 4日(火) 文化の日のつどい

☆ 5日(水) 内科健診(白・桃・ひよこ

組)

☆ 7日(金) 誕生日会・いい歯の日のつど

いい

☆14日(金) 七五三の参拝(青・桃組)

☆21日(金) 勤労感謝の日のつどい

11月の給食チャレンジ

今月は、ハンバーグとの相性が良い 『デミグラスソース』作りに挑戦します!

玉ねぎ、トマト、バターをじっくり煮込んで素材の うま味を凝縮して、子どもたちが食べやすい、やさし い味を目指して頑張ります!!

ハンバーグには、噛む力を育てる"」 く刻んで混ぜ込みます。



※メニュー及び食材 は、仕入れの都合で 変更することがあり ます。