



(ぱんだ組・きりん組・らいおん組)

11月 幼児用給食献立表



まつぼっくり保育園

2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	土	ドライカレー 豆腐スープ きゅうりの昆布和え フルーツ	ジャムサンド 牛乳
2	日		
3	月		
4	火	大好きわかめごはん けんちん汁 松風焼き ポテトサラダ トマト パナナ	米粉の焼きドーナツ 牛乳
5	水	とろ〜りカレーうどん 真珠蒸し ちくわサラダ みかん	チキンピラフ 牛乳
6	木	ほかほかごはん 豆腐の味噌汁 かじきの照り焼き 切り干し大根の煮物 ブロッコリーのごまマヨあえ りんご	バターラスク 牛乳
7	金	手作りミルクパン コーンチャウダー 白身魚のフライ キャベツとツナのドレッシングあえ かぼちゃサラダ ヨーグルト	のりたまおにぎり カルピス
8	土	ハヤシライス チキンスープ マカロニサラダ フルーツ	りんごゼリー せんべい 麦茶
9	日		
10	月	塩パン コンソメスープ マカロニチキングラタン ほうれん草のマヨコーンあえ 大学芋 パナナ	クッパ ビスケット 麦茶
11	火	親子丼 なすの味噌汁 里芋の揚げ煮 キャベツの磯和え りんご	マーラーカオ風カステラ
12	水	鶏味噌スパゲッティー 豚肉と白菜のスープ キャベツの中華風サラダ 小松菜のおかか和え みかん	炒飯 麦茶
13	木	ごまごはん ほうれん草の清まし汁 豚肉の香味焼き れんこん金平 つぶれ金時豆煮 柿	りんごと栗の蒸しケーキ 牛乳
14	金	お赤飯 芋煮汁 えびフライ スパゲッティーサラダ ほうれん草の胡麻和え フルーツポンチ	ティラミス食パン 牛乳
15	土	豚丼 大根の味噌汁 ポテトサラダ フルーツ	フルーチェ クラッカー 麦茶
16	日		
17	月	さつまいもごはん 冬瓜の清まし汁 鮭の西京焼き わかめパスタ カラフル味噌マヨサラダ 柿	信玄プリン せんべい 麦茶
18	火	郷土料理(兵庫県):とふめし 白菜の味噌汁 ヒレカツ なすのさっぱり煮 ほうれん草の和え物 りんご	お麩ラスク 牛乳
19	水	手作りぶどうパン ミネストローネ サクサクメンチカツ 人参グラッセ いんげんとささみの胡麻ネーズ バナナ	煮麺汁 ビスケット 麦茶
20	木	きりん組先生メニュー:お好みお寿司(かにかま・マヨコーン・納豆・鮭フレーク・玉子) 青さと豆腐の味噌汁 から揚げ 白菜とハムのサラダ みかん	ラブリーロールケーキ 麦茶
21	金	五目ラーメン パリパリ揚げギョーザ さつまいもの甘煮 ぶどうゼリー	マシュマロおこし 牛乳
22	土	焼肉丼 かにかまスープ コーンサラダ フルーツ	プリン クラッカー 麦茶
23	日		
24	月		
25	火	ほかほかごはん わかめスープ 鶏肉の塩麴焼き 金平ごぼう 豚バラ大根煮 りんご	手作りさつまいもパン 麦茶
26	水	大豆メニュー:ごぼうふりかけごはん 生揚げの味噌汁 鯖の味噌煮 ひじきと大豆の炒り煮 みかん	きなこ揚げパン 牛乳
27	木	スパゲッティーミートソース 野菜スープ チョレギサラダ ジャーマンポテト パナナ	味噌焼きおにぎり 麦茶
28	金	炊きたてごはん 具だくさん豚汁 チキン南蛮 春雨サラダ きゅうりの昆布和え りんごゼリー	みかんヨーグルト 麦茶 ウエハース
29	土	三色丼 大根の味噌汁 さつま芋サラダ フルーツ	マカロニきな粉 牛乳
30	日		
		3〜5歳児エネルギー	569Kcal
		3〜5歳児たんぱく質	21.7g

仕入の都合により
献立を変更するこ
とがありますので
ご了承ください。

今月の予定

★14日(金) 七五三祝いメニュー:釜でお赤飯と芋煮汁を作ります。芋煮汁に入る野菜は
うさぎ組と幼児組で切ったりちぎったりします。

★18日(火) 郷土料理:兵庫県

とふめし:根菜、豆腐、鯖の水煮を炒めてしょうゆで味付けした物をごはんに混ぜます。

★20日(木) きりん組の先生が考えました。お寿司のネタはお好みで注文します。

★13日、25日〜27日はきりん組、らいおん組はお弁当箱での給食になります。



