



令和7年11月分献立表



大府市公私立保育園
令和7年9月24日

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				たんぱく質 脂質／塩分 ()は未満児
		熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの	調味料・その他			
1 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
4 火 ○	ごはん すき焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、系こんにゃく、玉ねぎ、えのきたけ、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	577.0(215.2) 26.0(8.2) 16.8(7.8) 3.3(0.4)
5 水 ○	ウインナーカレースパゲティ かぼちゃサラダ ヨーグルト	スパゲティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油、砂糖	ヨーグルト、ウインナー	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、コーンホール缶、きゅうり、赤ピーマン、黄ピーマン、キャベツ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、カレー粉、塩	牛乳 バナナ	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 菓子(ライスクッキー(いちご))	517.5(196.9) 12.3(9.0) 18.7(5.3) 1.6(0.2)
6 木 ○	ごはん 麻婆豆腐 キャベツとツナの和え物	米、砂糖、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、ツナ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、白ごま、生姜	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆じゃが芋もち(じゃが芋、砂糖、片栗粉、サラダ油、醤油、酒、みりん、塩)	656.9(236.1) 24.9(7.7) 24.5(10.1) 1.9(0.6)
7 金 ○	ミルクロール 白身魚のインド風から揚げ ハムとコーンのサラダ キャベツのスープ	ミルクロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、片栗粉、サラダ油	ホキ、チキンハム	人参、キャベツ、玉ねぎ、きゅうり、コーンホール缶、パセリ	醤油、コンソメスープの素、カレー粉、酒、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(あげびの実パウンドケーキ)(プレーン)	534.3(238.5) 22.8(7.9) 27.2(12.6) 2.3(0.3)
8 土	いなり寿司 フルーツゼリー(ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
10 月 ○	ごはん キャベツと豚肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(ミレービスケット)	543.9(212.0) 24.5(7.8) 18.2(9.0) 2.0(0.3)
11 火 ○	中華飯 中華わかめスープ フルーツゼリー(もも)	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	フルーツゼリー(もも)、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、たけのこ、ねぎ、えのきたけ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆トマトパンケーキ(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、トマトジュース)	594.8(257.4) 20.3(13.2) 15.9(9.9) 1.3(0.4)
12 水 ○	長崎ちゃんぽん 中華和え みかん	中華そば、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、かまぼこ、ツナ	みかん、もやし、キャベツ、人参、きゅうり、ほうれん草、たけのこ、コーンホール缶、生姜	醤油、中華スープの素、酒、酢、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆カリカリトースト(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、チキンハム)	539.3(240.9) 23.6(9.2) 21.2(12.1) 2.5(0.6)
13 木 ○	ミルクロール 鶏肉とレバーのケチャップ和え 付け合せ 野菜スープ	ミルクロール、片栗粉、サラダ油、砂糖	若鶏、豚レバー	玉ねぎ、キャベツ、人参、生姜、パセリ	トマトケチャップ、醤油、コンソメスープの素、ソース、カレー粉、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(えびちび)	516.8(185.8) 26.6(7.6) 19.9(7.7) 2.8(0.3)
14 金 ○	ごはん 鮭の西京焼き 拌三絲 豆腐とほうれん草のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、豆腐、チキンハム、白甘みそ	人参、ほうれん草、きゅうり	醤油、削り節、酒、みりん、だし昆布、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 クレープ(カスタード風)	595.3(269.8) 29.6(13.1) 18.2(12.7) 1.6(0.2)
15 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
17 月 ○	わかめごはん 大豆の五目煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき	人参、系こんにゃく、玉ねぎ、ごぼう、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油、わかめご飯の素	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あげせんべい)	578.0(245.0) 24.2(7.7) 21.0(13.9) 2.9(0.6)
18 火 ○	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん 酢和え 大根と白菜の味噌汁	米、さつま芋、砂糖、春雨、サラダ油	豚平、味噌、わかめ	白菜、大根、人参、きゅうり、もやし、ごぼう、しめじ	酢、醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(ほろほろ焼き)	499.5(168.6) 21.0(7.8) 11.9(8.6) 2.3(0.2)
19 水 ○	具だくさん煮込みうどん ごま和え 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖、ごま油	飲むヨーグルト、若鶏、油揚げ	大根、人参、もやし、きゅうり、ねぎ、ごぼう、白ごま、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、みりん、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆豆腐のもちもちきな粉ケーキ(上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉、豆腐、きな粉、ベーキングパウダー)	531.1(266.2) 23.8(13.9) 17.3(11.3) 2.1(0.3)
20 木 ○	薄切り食パン いちごジャム 米粉のハヤシチュー 野菜サラダ	薄切り食パン、じゃが芋、いちごジャム、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、コーンホール缶、米粉のハヤシチュー	塩、コンソメスープの素	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 ◆五平餅(米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん)	698.5(247.9) 21.6(8.5) 27.3(8.4) 1.6(0.6)
21 金 ○	大根とさんまの炊き込みごはん 拌三絲 豆腐とねぎの味噌汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	豆腐、さんま(味付)、チキンハム、味噌、わかめ	大根、きゅうり、人参、ねぎ、生姜	醤油、削り節、酒、だし昆布、酢	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あげびの実クッキー)(プレーン)	570.2(229.0) 22.9(8.1) 19.2(11.6) 2.8(0.2)
22 土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
25 火 ○	シーチキンごはん 豆腐と人参の味噌汁 マスカットゼリー	米	豆腐、ツナ、味噌、わかめ	人参、ほうれん草、コーンホール缶、マスカットゼリー	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(おこめぼん棒)	567.0(213.2) 21.0(7.3) 14.3(7.9) 2.7(0.4)
26 水	チキンライス キャベツと玉ねぎのスープ みかん	米、サラダ油	若鶏、ウインナー	みかん、玉ねぎ、人参、キャベツ、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 お米de国産りんごのタルト	565.3(277.5) 18.6(13.0) 18.3(12.8) 1.5(0.3)
27 木 ○	ごはん 卵のふわふわ焼き トマト かぼちゃと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わかめ、ひじき	かぼちゃ、トマト、人参、ねぎ、干しいたけ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆野菜マフィン(米粉パウダー(パンケーキ用)、じゃが芋、砂糖、サラダ油、豆乳、人参)	589.5(214.4) 26.5(8.6) 18.4(8.5) 2.4(0.4)
28 金 ○	ロールパン さわらのパン粉焼き 野菜サラダ コーンスープ	ロールパン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉(パン粉)、オリーブ油、とうもろこしフレーク	さわら	キャベツ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(味しらべ)	618.5(250.9) 24.5(13.4) 32.0(7.9) 2.4(0.5)
29 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		

◆は手作りおやつです。
※日にちの欄に○印がついている日は箸を持ってきてください。 ※材料の納品状況などにより、献立が変更する場合があります。ご了承ください。 ※太枠の日は、卵・乳アレルギーに対応した別メニューを用意しています。