

令和8年度		11月		献立表		女 塚 保 育 園							
今月の目標		旬の野菜を食べて寒さに負けない丈夫な体をつくろう！！											
月		火		水		木		金		土		給食日より	
2		3		4		5		6		7		旬を大切に!!	
牛乳、カルシウムせんべい 麻婆豆腐丼 春雨サラダ オレンジ 味噌汁(青梗菜、卵)		文化の日		牛乳、ビスケット ご飯 魚の照り焼き キャベツと塩昆布の和え物 ミニトマト 柿 豆苗と豚肉の味噌汁		焼き芋 食パン(ジャム) ブロッコリーの梅マヨ和え りんご けんちん汁		牛乳、クラッカー ちゃんぽんうどん がんもの含め煮 きゅうり漬け バナナ 小魚		牛乳、クッキー キーマカレー もやしのマリネサラダ グレープフルーツ 洋風わかめスープ		寒い季節になってきました。 気温や湿度が低くなる時季には、呼吸器粘膜の抵抗力が弱まり、ウイルスが繁殖しやすくなります。風邪をひかないためにも、旬の根野菜などでしっかり体を温め、体温の低下や乾燥に備えることが大切です。	
牛乳、ぶくぶくせんべい				牛乳、おかめうどん		牛乳、菜めしご飯、スルメ		牛乳、シュガーラスク		牛乳、焼きドーナツ			
9		10		11		12		13		14		《この時季の旬な食材》	
牛乳、カルシウムせんべい ご飯 魚のみぞれ焼き 蓮根の五目煮 ミニトマト オレンジ 味噌汁(かぶ、舞茸)		豆乳、クラッカー スパゲティミートソース 水菜とツナのサラダ バナナ さつま芋とベーコンのスープ		牛乳、クッキー ご飯 豆腐の落とし揚げ ゆでブロッコリー 人参の土佐煮 りんご 切り干し大根の味噌汁		豆乳、ビスケット 食パン(ジャム) ホワイトシチュー カリフラワーとマカロニのサラダ グレープフルーツ 小魚		牛乳、ロールクッキー ちらし寿司 鶏の塩焼焼き 小松菜の胡麻和え 柿 澄まし汁(花麩、三つ葉)		牛乳、クラッカー 豚肉と舞茸の混ぜご飯 豆苗と人参の和え物 りんご 味噌汁(生揚げ、葱)		・小松菜 ・ごぼう ・かぶ ・白菜 ・大根 ・れんこん ・里芋	
牛乳、ソース焼きそば		牛乳、ホットケーキ		牛乳、クラッカー、バナナ		麦茶、五平餅ご飯、スルメ		牛乳、プリンパフェ		牛乳、米粉クッキー		・ほうれん草 ・人参 ・ねぎ ・鮭 ・マグロ ・カニ ・いわし	
16		17		18		19		20		21		『もったいない』 Mottainai	
牛乳、クラッカー ご飯 魚の竜田揚げ 青梗菜の和え物 ミニトマト オレンジ 豚肉と茄子の味噌汁		豆乳、クッキー あんかけ焼きそば ハムとパプリカのナムル バナナ オイスタースープ		牛乳、ビスケット 鶏肉ときこの炊き込みご飯 ウインナー 水菜とトマトの和え物 柿 味噌汁(豆腐、葱)		豆乳、カルシウムせんべい バターロール ハンバーグ～トマトソース～ スイートポテトサラダ 千切りレタス みかん コーンスープ		牛乳、ロールクッキー ハヤシライス 和風フレンチサラダ りんご 小魚		牛乳、クラッカー 焼肉丼 ほうれん草のゆかり和え 柿 味噌汁(大根、わかめ)		この語源は、物のあるべき姿を意味し、命や物を大切にしようという心を表しています。 食べ物は、人が生きるために自然が与えてくれた恵です。また、食べ物は、作る人・運ぶ人・売る人など、多くの人の手によって私たちの手元に届けられます。その食べ物を無駄にするなんて、本当にもったいないことだと思います。 この「もったいない」という言葉は、外国語には同じ意味の言葉はありません。 ですから、私たちもこの言葉を今一度よく考え、食べ物や資源を大切にしていくべきではないでしょうか。	
牛乳、干し芋、りんご		牛乳、わかめおにぎり、スルメ		牛乳、スパゲティソテー		牛乳、お楽しみケーキ		牛乳、青のりビスケット		牛乳、もちもちパン			
23		24		25		26		27		28			
勤労感謝の日		豆乳、ロールクッキー 味噌ラーメン パンパンジーサラダ バナナ 小魚		牛乳、クラッカー 親子丼 小松菜のおかか和え オレンジ 味噌汁(キャベツ、油揚げ)		豆乳、カルシウムせんべい バターロール 鶏のオーロラ焼き グリーンサラダ りんご トマトスープ		牛乳、クッキー ご飯 ぶり大根の煮物 きゅうりの酢の物 みかん 五目味噌汁		牛乳、ビスケット わかめご飯 春巻き 白菜の中華和え みかん かき玉スープ			
		牛乳、ひじきチャーハン、スルメ		牛乳、りんご蒸しパン		牛乳、すいとん汁		牛乳、ココアちんすこう		牛乳、ジャムクラッカー			
30													
牛乳、クッキー ふりかけご飯 豚肉と高野豆腐の煮物 もやしの甘酢和え りんご 味噌汁(なめこ、わけぎ)													
牛乳、ミルクトースト													

旬を大切に!!

寒い季節になってきました。気温や湿度が低くなる時季には、呼吸器粘膜の抵抗力が弱まり、ウイルスが繁殖しやすくなります。風邪をひかないためにも、旬の根野菜などでしっかり体を温め、体温の低下や乾燥に備えることが大切です。

《この時季の旬な食材》

- ・小松菜
- ・ごぼう
- ・かぶ
- ・白菜
- ・大根
- ・れんこん
- ・里芋
- ・ほうれん草
- ・人参
- ・ねぎ
- ・鮭
- ・マクロ
- ・カニ
- ・いわし

『もったいない』 Mottainai

この語源は、物のあるべき姿を意味し、命や物を大切にしようという心を表しています。食べ物は、人が生きるために自然が与えてくれた恵です。また、食べ物は、作る人・運ぶ人・売る人など、多くの人たちによって私たちの手元に届けられます。その食べ物を無駄にするなんて、本当にもったいないことだと思います。この「もったいない」という言葉は、外国語には同じ意味の言葉はありません。ですから、私たちがこの言葉を今一度よく考え、食べ物や資源を大切にしていくなかで使いたくないでしょうか。



※ 都合により献立が変更になる場合があります。

★今月の栄養平均:3歳以上児/エネルギー587kcal タンパク質23g 3歳未満児/エネルギー499kcal タンパク質19.6g