11月幼児給食献立表

令和8年度
螢江町給食センター

日	曜	こんだてめい	ち・にく・ほねになるもの（あかいろ）	体の調子をととのえるもの（みどりいろ）	はたらく力になるもの（きいろ）	備考	おやつ
2	月	牛乳 ごはん とりにくのバジルやき かぼちゃサラダ アルファベットスープ	牛乳 とりにく ツナ ウインナー	バジル レモンかじゅう かぼちゃ えだまめ とうもろこし キャベツ だいこん しめじ ほうれんそう にんじん たまねぎ	ごはん オリーブオイル マヨネーズ（卵なし） アルファベットマカロニ あぶら		おこめとりんごのタルト <乳卵不使用> （パインゼリー）
4	水	牛乳 ごはん　みかん えだまめとひじきのちゅうかまんじゅう みそおでん きゅうりのかおりづけ	牛乳 ぶたにく　とうふ　ひじき　こんぶ　かつおこ とりにく ちくわ なまあげ こんぶ みそ	みかん えだまめ　にんじん　しょうが だいこん にんじん こんにゃく きゅうり もやし	ごはん さとう　まんじゅうのかわ かくふ さとう さとう ごまあぶら ごま		どらやき（あずき） （おはぎ）
5	木	牛乳 ごはん てづくりはんぺん こまつなのあえもの こんさいのみそしる	牛乳 すりみ ハム とりにく みそ	ごはん べにしょうが　えだまめ とうもろこし こまつな（ちさん）もやし だいこん にんじん ごぼう ねぎ	ごはん あぶら さとう		こんぶあげあられ
6	金	牛乳 ブルーベリーパン さけいりとうにゅうコロッケ トマトソースのシーフードペンネ マスカットゼリーポンチ	牛乳 とうにゅう　さけ　ゼラチン　だいず ベーコン いか ほたてがい	ブルーベリーパン たまねぎ にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ピーマン トマト(ちさん) ブルーン みかん もも パイナップル レモンかじゅう　マスカット（ゼリー）	ブルーベリーパン あぶら　こむぎこ　さとう　パンこ ペンネ オリーブオイル さとう さとう		いちごヨーグルト （国産みかんゼリー）
7	土	おにぎり（おかか） ひとくちゼリー（りんご）	あじつけおかか　のり	りんご（ゼリー）	ごはん　あぶら さとう		パン・牛乳
9	月	牛乳 むぎごはん こめこのカレー チキンナゲット チーズいりまめまめサラダ （乳除去食：有）	牛乳 ぶたにく とりにく だいず チーズ	むぎごはん にんにく しょうが たまねぎ にんじん ブルーン にんにく キャベツ	むぎごはん あぶら じゃがいも こめこのカレールウ パンこ　こむぎこ　あぶら ひよこまめ ごまドレッシング		ミニココアワッフル （かぼちゃプリン） <乳卵不使用>
10	火	牛乳 ごはん さばのたつたあげ はくさいのいそかあえ かきたまじる（卵除去食：有）	牛乳 さば のり たまご とうふ とりにく	ごはん しょうが にんにく はくさい もやし たまねぎ にんじん にら ほししいたけ	ごはん かたくりこ こめこ あぶら かたくりこ		ミニメロンパン <乳卵不使用> （米粉のまあるいパン＆いちごジャム）
11	水	牛乳 しらたまうどん きつねうどんのしる いかのキャベツあげ コーンともやしのおひたし	牛乳 とりにく かまぼこ あぶらあげ たら　いか ハム	しらたまうどん はくさい にんじん ほししいたけ こまつな（ちさん） キャベツ　たまねぎ　しょうが とうもろこし もやし	しらたまうどん あぶら　こむぎこ　パンこ　さとう さとう		きなこせんべい （うすやきせんべい） 乳酸菌飲料（お茶）
12	木	牛乳 ごはん てづくりわふうハンバーグ ひじきサラダ よしのじる	牛乳 ぶたにく だいずミート とうにゅう ひじき おさかなソーセージ とりにく とうふ	ごはん しょうが たまねぎ キャベツ にんじん だいこん ねぎ	ごはん パンこ かたくりこ さとう さとう あおじそドレッシング さといも かたくりこ		レモンケーキ （グレープゼリー）
13	金	牛乳 クロロール（乳含む） ポロニアハム とうにゅうシチュー れんこんサラダ	牛乳 ポロニアステーキ とりにく とうにゅう ツナ	クロロール（乳含） さとう かたくりこ たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ（ちさん） れんこん（ちさん）きゅうり とうもろこし	クロロール（乳含） さとう かたくりこ あぶら じゃがいも こめこのホワイトルウ かんきつドレッシング		国産ももゼリー
14	土	おにぎり（鶏五目） ひとくちゼリー（ピーチ）	とりごもくかまめしのもと　のり	もも（ゼリー）	ごはん さとう		パン・牛乳
16	月	牛乳 ごはん スクールコロッケ きんぴらごぼう わかめのすましじる	牛乳 ぶたにく　ぎゅうにく ぶたにく とうふ わかめ	ごはん たまねぎ　にんじん　パセリ ごぼう にんじん グリーンピース こんにゃく はくさい えのきだけ たけのこ ねぎ	ごはん じゃがいも　パンこ　さとう　こむぎこ　あぶら ごま ごまあぶら さとう あぶら てまりふ		ミルクプリン （アセロラゼリー）
17	火	牛乳 ごはん とんてき キャベツとコーンのサラダ かぼちゃとまめのみそしる	牛乳 ぶたにく ツナ とりにく あぶらあげ みそ	ごはん にんにく キャベツ にんじん とうもろこし だいこん こんにゃく かぼちゃ ねぎ	ごはん さとう マヨネーズ（卵なし） しろはなまめ　しろいんげんまめ		ほっかいどうミルクパン （米粉のまあるいパン＆りんごジャム）
18	水	牛乳 ごはん あげぎょうざのあまずあんかけ はるさめサラダ はっぽうたん（卵除去食：有）	牛乳 ぶたにく かにかまぼこ（かに成分なし） ぶたにく うずらたまご（ちさん）	ごはん キャベツ　たまねぎ　にら　にんにく きゅうり えだまめ たまねぎ ねぎ たけのこ にんじん きくらげ はくさい	ごはん ぎょうざのかわ　あぶら さとう かたくりこ　パンこ はるさめ さとう ごまあぶら かたくりこ		こくとうしろせんべい （こつぶじゃがあられ）
19	木	牛乳 ごはん いなまんふうやきざかな れんこんとこうやどうふのにもの キャベツとこまつなのあかしそあえ	牛乳 さわら みそ ぶたにく（ちさん）こうやどうふ	ごはん ねぎ しょうが にんじん たまねぎ だいこん れんこん（ちさん）こんにゃく ほししいたけ さやいんげん キャベツ もやし こまつな（ちさん）あかじそこ	ごはん ごま さとう あぶら かくふ さとう		みかんクレープ （乳卵不使用） （オレンジゼリー）
20	金	牛乳 食パン おさつクリーム（乳除去食：有） とりにくのオレンジてりやき ブロッコリーいりコンソメスープ	牛乳 なまクリーム とうにゅう とりにく ウインナー	たまねぎ ブロッコリー にんじん たまねぎ	しょくパン さつまいも さとう マーマレード あぶら マカロニ		ももヨーグルト （レモンソーダゼリー）
21	土	いなりずし ひとくちゼリー（アセロラ）	あじつけあぶらあげ	アセロラ（ゼリー）	ごはん　あぶら さとう		パン・牛乳
24	火	牛乳 ごはん こもちししゃもフライ マカロニサラダ あきのふきよせじる	牛乳 からふとししゃも ハム とりにく かたかまぼこ	ごはん きゅうり とうもろこし たまねぎ にんじん しめじ こんにゃく みつば（ちさん）	ごはん あぶら　パンこ　こむぎこ マカロニ コーンクリーミードレッシング		ことりのちぎりパン （米粉のまあるいパン＆いちごジャム）
25	水	牛乳 ごはん あげじゃがいものそぼろに ぶたじる りんご	牛乳 とりにく ちくわ ぶたにく はんぺん みそ	ごはん たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん だいこん はくさい ごぼう ねぎ りんご	ごはん じゃがいも あぶら さとう		トラちゃんラスク （こんぶあられ）
26	木	牛乳 ちゅうかめん とんこつラーメンのしる くきわかめときりぼしだいこんのサラダ おからとかぼちゃのココアカップケーキ	牛乳 ぶたにく くきわかめ ツナ おから とうにゅう	ちゅうかめん にんじん キャベツ もやし ねぎ たけのこ きりぼしだいこん とうもろこし かぼちゃ	ちゅうかめん あぶら さとう ごまあぶら ホットケーキこ さとう ココア マーガリン（乳なし）		うさぎまんじゅう （いしやきいもふうわがし）
27	金	牛乳 さつまいもいりパン（1/2） れんこんのとろとろスープ かきのフルーツポンチ	牛乳 ベーコン 牛乳 とうにゅう チーズ とりにく とうふ かんてん	さつまいもいりパン たまねぎ エリンギ　パセリ（ちさん） にんじん れんこん（ちさん）カリフラワー(ちさん) こまつな(ちさん)　たまねぎ　しょうが　ねぎ かき もも みかん レモンかじゅう	さつまいもいりパン さつまいも マカロニ バター マーガリン（乳なし） こむぎこ パンこ ダイスゼリー（りんご）さとう		はりねずみのケーキ （アップルゼリー）
28	土	おにぎり（鮭） ひとくちゼリー（洋ナシ）	さけ　のり	ようなし（ゼリー）	ごはん　あぶら さとう		パン・牛乳
30	月	牛乳 ごはん ガパオライスのぐ とりにくととうふのスープ ベリーヨーグルト（乳除去食：有）	牛乳 ぶたにく オイスターソース とりにく とうふ ヨーグルト	ごはん しょうが にんにく スッキーニ　たまねぎ　にんじん ピーマン（き、あか）パジル にんじん たまねぎ みずな きくらげ ブルーベリー いちご パイナップル アロエ	ごはん あぶら さとう あぶら さとう		さくらえびかきもち （米粉のロールクッキー） のむヨーグルト （お茶）

和食の日

ユネスコ無形文化遺産に認定されている「和食」。
１１月２４日は「11（いい）２（にほん）４（しょく）」という語呂合わせで「和食の日」となりました。

和食は、「ご飯」を中心に、「汁」と「おかず（菜）」を組み合わせた「一汁二菜」や「一汁三菜」の献立が基本です。

☆海、山、里でとれる多様な食材を「だし」で味わう献立。
☆お米が「粒」なので、よく噛んで食べる体にやさしい主食。
☆「汁」と「菜（おかず）」でバランスのとれた食生活。
☆年中行事を大切にした、日本だからできる「四季」を表現する献立。
　世界に誇れる「和食」大切にしたいですね。

愛知県産　使用予定食材
小松菜、パセリ、カリフラワー
トマト、豚肉、三つ葉、うずら卵

おさかなチャレンジデー
24日　ししゃも
（からふとししゃも）

食材、商品の入荷の都合により、献立が変更となる場合があります。