

11月 給食献立表

2025年度
いぬかいこども園

日	曜日	昼 食	3時のおやつ
1	土	ごはん 焼きビーフン 3色納豆 みそ汁 ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳
3	月	文化の日	
4	火	ごはん 味噌チャンプルー バンサンスー 中華スープ フルーチェ	キャロットカップケーキ・ミルク
5	水	ごはん 南瓜とひき肉のオムレツ うま塩ひじき みそ汁 バナナ	高野豆腐のきなこ揚げ・ミルク
6	木	秋の遠足(給食はありません)	
7	金	ごはん 魚の煮付け 白菜とツナの和え物 みそ汁 ブルーベリーヨーグルト	りんごゼリー・お菓子・麦茶
8	土	ごはん 卵の花炒り煮 にらとちくわの炒め物 すまし汁 ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳
10	月	ごはん ほうれん草とベーコンのキッシュ 5色きんぴら みそ汁 ゼリー	利休白玉・ミルク
11	火	ごはん 五目煮豆 焼きししやも かき玉汁 りんご	しらす鮭ごはん・麦茶
12	水	手作りパン ビーフシチュー スパゲティサラダ いちごヨーグルト	お菓子・ミルク
13	木	誕生日会(2色おにぎり 魚の竜田揚げ ポイルワインナー アンパンマンスイートポテト うまっこリー ゼリー)	
14	金	以上児親子研修遠足(ごはん 豚じゃが きゅうりともやしのナムル そうめん汁 みかん)	ジャムサンド・牛乳
15	土	ほうれん草としめじのパスタ ポイルワインナー ポイルブロッコリー コンソメスープ ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳
17	月	ごはん 炒り豆腐 南瓜の甘煮 かりかりいりこ みそ汁 オレンジ	手作りふりかけのおにぎり・麦茶
18	火	ごぼうのドライカレー ほうれん草とひじきのサラダ コンソメスープ ヨーグルト	さつまいもマフィン・ミルク
19	水	ごはん 魚の味噌チーズ焼き 刻み昆布の煮付け みそ汁 バナナ	やせうま・牛乳
20	木	ごはん 千草焼き 小松菜のじやこ炒め すまし汁 カボスゼリー	お菓子・ミルク
21	金	ごはん からあげ 千切り大根のサラダ みそ汁 りんご	フルーツヨーグルト・麦茶
22	土	ごはん(少) 焼きそば わかめとキャベツの酢の物 すまし汁 ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳
24	月	振替休日	
25	火	ごはん サバーグ マセドアンサラダ そうめん汁 バナナ	お菓子・ジュース
26	水	焼き芋・だんご汁大会(ゆかりごはん だんご汁 キャベツの塩昆布和え みかん 未満児は鶏の甘酢煮がつきます)	
27	木	ごはん 中華かきたま汁 鶏レバーの甘辛煮 切干大根のナムル 手作りふりかけ ゼリー	クッキー・ミルク
28	金	手作り黒糖パン 豆腐ナゲット マカロニサラダ コーンスープ ブルーベリーヨーグルト	カル鉄混ぜご飯・麦茶
29	土	ごはん 親子煮 さつま芋のレモン煮 すまし汁 ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳

* 献立は変更になる場合があります。1号認定の方は、おやつはありません。

防災クッキング

9月3日(水)にさくら組で防災クッキングをしました。アイラップを使用して【マカロニミートソース】はペアで、【蒸しパン】は4人グループで作りました。蒸しパンはココア味とコーンスープ味の2種類作りました。マカロニミートソースも蒸しパンもお友達と協力しながら声を掛け合って全グループ作ることができました。カセットコンロで煮沸している間にさくら組さんは運動会の練習をしました。煮沸している時にみれ組の先生に「いいにおいが漂っていますよ」を声をかけてもらいました。練習を終えたさくら組さんが教室に戻ると「いいにおい」と出来立ての料理を見にきてくれました。給食の準備も一緒にして試食をしました。「マカロニおいしい。おかわりがほしい」「蒸しパンが膨らんでる!」「ココアの蒸しパンおいしい」と子ども達から感想を聞くことができました。災害時においしいごはんを食べる方法をこれからも伝えていきたいと思います。



秋の遠足の前に、保護者の皆さんにお願い

11月6日の遠足、子ども達の大きな楽しみはお弁当です。でも、園で食べる給食とは違ってついにはしゃぎすぎてしまい、危険になることもあります。次の点にご配慮くださいますようにお願いいたします。
☆以下のもの、または類似の形状のものは、十分に注意してください。

- ・丸のままのミニトマト
- 園では未満児1/4、以上児1/2にカットしています
- ・丸のままの大きなぶどう(例:巨峰)
- 園では1歳児まで皮を剥いて園児に合わせてカット、2歳児から皮つき1/2にカットしています。
- ・丸のままのウズラの卵
- ・一口サイズのこんにゃくゼリー
- ・丸い一口サイズのチーズ
- 園では提供していません。

園ではこのように気を付けて提供しています。
※保育の安全研究・教育センターを参考にしています。

