



11月 幼児用給食献立表



羽村まつの木保育園

2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	土	豚丼、マッシュポテト、華風きゅうり、大根と油揚げの味噌汁、みかん	ジャムパン、麦茶
2	日		
3	月		
4	火	わかめごはん、松風焼き、ポテトサラダ、トマト、豚汁、バナナ	スイートポテト、牛乳
5	水	ちゃんぽんうどん、真珠蒸し、大根サラダ、みかん	チキンピラフ、牛乳
6	木	ごはん、ぶりの照焼き、切り干し大根煮、ブロッコリーのごまマヨ和え、豆腐となめこの味噌汁、ヨーグルト	バターラスク、牛乳
7	金	胡麻ごはん、豚肉の生姜焼き、れんこんの金平、つぶれ金時豆煮、ほうれん草入りすまし汁、オレンジ	りんごと栗の蒸しケーキ、牛乳
8	土	ハヤシライス、パスタサラダ、トマト、チキンスープ、バナナ	ゼリー、お菓子、麦茶
9	日		
10	月	黒糖ロールパン、白身魚フライ、キャベツとツナのドレッシング和え、ベーコン卵サラダ、クリームコーンシチュー、柿	みかん寒天、芋チップ、麦茶
11	火	親子丼、里芋の揚げ煮、人参ときゅうりのマリネ、茄子の味噌汁、バナナ	マーラーカオ風カステラ、牛乳
12	水	鶏味噌スパゲティー、キャベツの中華風サラダ、小松菜のおかか和え、豚肉と白菜のスープ、みかん	さつま芋羊羹、牛乳
13	木	祝い御膳(赤飯、エビフライ、ほうれん草の胡麻和え、マカロニサラダ、芋煮汁、みかん)	セサミクッキー、ミルクココア
14	金	ごはん、鶏肉の塩麴焼き、豚バラ大根煮、きんぴら牛蒡、わかめスープ、りんご	ツナスパゲティー、麦茶
15	土	カレーライス、かぼちゃの甘煮、きゅうりの昆布和え、豆腐スープ、みかん	フルーチェ、ビスケット、麦茶
16	日		
17	月	誕生日会(さつま芋ごはん、鮭の西京焼き、たらもサラダ、わかめパスタ、麩のすまし汁、柿)	アイスクリームパフェ、麦茶
18	火	ごはん、鶏の唐揚げ、スパゲティーサラダ、野菜の納豆和えトマト、根菜汁、みかん	もちもちボンデケーキ、麦茶
19	水	まつの木ラーメン(五目ラーメン、揚げ餃子、さつまいものレモン煮、ぶどうゼリー)	マシュマロタルトレット、牛乳
20	木	ゆかりごはん、豚肉の香味焼き、じゃがいもとツナの煮物、もやしと人参のナムル、きやべつの味噌汁、バナナ	フルーツサンド、牛乳
21	金	ジャムパン、チキンマカロニグラタン、ほうれん草とコーンのマヨ和え、大学芋、コンソメスープ、りんご	のり玉おにぎり、麦茶
22	土	豚汁うどん、鶏肉の醤油焼き、かぼちゃの煮物、バナナ	鮭おにぎり、麦茶
23	日		
24	月		
25	火	コッペパン、キャベツ入りメンチ、鶏のささみといんげんの胡麻ネーズ和え、人参グラッセ、ミネストローネ、みかん	にゅうめん汁、麦茶
26	水	マーボー豆腐丼、白菜とハムのサラダ、茹でブロッコリー、春雨スープ、りんご	かぼちゃドーナツ、牛乳
27	木	大豆メニュー(ごぼうふりかけごはん、さばの味噌煮、ひじきと大豆の炒め煮、生揚げの味噌汁、グレープフルーツ)	きな粉揚げパン、牛乳
28	金	ごはん、チキン南蛮、春雨サラダ、けんちん汁、きゅうりの昆布和え、バナナ	りんご入りヨーグルト、ウェハース、麦茶
29	土	三色丼、さつま芋の甘煮、もろきゅう、もやしの味噌汁、みかん	きな粉マカロニ、麦茶
30	日		

今月の平均 3～5歳児 エネルギー 652 Kcal たんぱく質 23.7g
脂質 20.7g 塩分 2.9g

