令和８年度　　１１月分献立予定表　　佐野市保育園

日	曜	乳児 午前おやつ	主食	献　立　名	午後おやつ	からだを つくる	力や体温 となる	体の調子を ととのえる
2	月	むぎちゃ おかし	ごはん	さつまいもカレー、スティックきゅうり くだもの、ぎゅうにゅう	かじゅうやさいジュース おかし	豚肉、牛乳	米、麦、さつま芋 油	玉葱、人参、きゅうり 果物
3	火	ぶんかのひ						
4	水	むぎちゃ おかし	ごはん	むしにくだんごあまずあん、むぎちゃ もやしとあおなのナムル、フルーツゼリー	ぎゅうにゅう くだもの	豚挽肉、干しひじき ハム、牛乳	米、麦、パン粉 三温糖、ごま油	玉葱、もやし、ほうれん草 人参、果物
5	木	むぎちゃ ヨーグルト	パン	ポークビーンズ、ゆでブロッコリー くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ とうふのごまいりドーナツ	大豆水煮、豚肉、ベーコン 牛乳、豆腐	パン、じゃが芋、油 三温糖、ﾎｯﾄｹｰｷ粉	玉葱、人参 ブロッコリー、果物
6	金	むぎちゃ おかし	ごはん	さかなのしょうがやき、あつあげそぼろあん とうふときのこのみそしる	ぎゅうにゅう ミニパン	魚切り身、厚揚げ 鶏挽肉、豆腐、牛乳	米、麦、油、三温糖 ミニパン	人参、ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ えのき、しめじ、葱
7	土	むぎちゃ おかし	パン	シチュー、ゆでブロッコリー、チーズ フルーツゼリー、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	ベーコン、チーズ 牛乳	パン、じゃが芋、油	玉葱、人参 ブロッコリー
9	月	むぎちゃ おかし	ごはん	マーボとうふ、スティックきゅうり くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	豆腐、豚挽肉 牛乳	米、麦、油、三温糖 ごま油	玉葱、ニラ、しめじ きゅうり、果物
10	火	むぎちゃ おかし	ごはん	さかなのしおこうじやき はくさいとさつまあげのにびたし、とうふのみそしる	ぎゅうにゅう おこめスイートポテト	魚切り身、さつま揚げ 豆腐、油揚げ、牛乳	米、麦、油、三温糖 米粉スイートポテト	白菜、人参 青梗菜、大根
11	水	むぎちゃ おかし	めん	たまごとじうどん、あおなおかかあえ チーズ、くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう とうもろこしのｸﾞﾗﾀﾝ	鶏肉、なると、卵 チーズ、牛乳	生うどん とうもろこしのｸﾞﾗﾀﾝ	人参、玉葱、しめじ 葱、ほうれん草、果物
12	木	むぎちゃ ヨーグルト	パン	さかなのカレーふうみやき、マセドアンサラダ くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	魚切り身、牛乳	パン、油、さつま芋 マヨネーズ	きゅうり、人参 コーン、果物
13	金	むぎちゃ おかし	ごはん	ちらしずし、ごまあえ すましじる	ぎゅうにゅう おこめスティックケーキ	油揚げ、鶏挽肉、卵、でんぶ 豆腐、わかめ、かまぼこ、牛乳	米、三温糖、ざらめ、油 米粉スティックケーキ	干瓢、蓮根、人参 ブロッコリー、葱
14	土	むぎちゃ おかし	ごはん	ピラフ、スティックきゅうり、チーズ フルーツゼリー、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	ベーコン、チーズ 牛乳	米、バター、油	玉葱、人参、ピーマン きゅうり
16	月	むぎちゃ おかし	ごはん	さつまいもカレー、スティックきゅうり くだもの、ぎゅうにゅう	かじゅうやさいジュース おかし	豚肉、牛乳	米、麦、さつま芋 油	玉葱、人参、きゅうり 果物
17	火	むぎちゃ ヨーグルト	パン	とりとレバーのケチャップあえ スパゲティサラダ、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おこめクレープ	豚レバー、鶏肉、ハム 牛乳	パン、片栗粉、油、三温糖 スパゲティ、米粉ｸﾚｰﾌﾟ	きゅうり、人参 玉葱、コーン
18	水	むぎちゃ おかし	ごはん	むしにくだんごあまずあん、むぎちゃ もやしとあおなのナムル、フルーツゼリー	ぎゅうにゅう くだもの	豚挽肉、干しひじき ハム、牛乳	米、麦、パン粉 三温糖、ごま油	玉葱、もやし、ほうれん草 人参、果物
19	木	むぎちゃ ヨーグルト	パン	ポークビーンズ、ゆでブロッコリー くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ さつまいものガレット	大豆水煮、豚肉、ベーコン 牛乳	パン、じゃが芋、油、三温糖 さつま芋、グラニュー糖、バター	玉葱、人参 ブロッコリー、果物
20	金	むぎちゃ おかし	ごはん	さかなのしょうがやき、あつあげそぼろあん とうふときのこのみそしる	ぎゅうにゅう ミニパン	魚切り身、厚揚げ 鶏挽肉、豆腐、牛乳	米、麦、油、三温糖 ミニパン	人参、ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ えのき、しめじ、葱
21	土	むぎちゃ おかし	パン	シチュー、ゆでブロッコリー、チーズ フルーツゼリー、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	ベーコン、チーズ 牛乳	パン、じゃが芋、油	玉葱、人参 ブロッコリー
23	月	きんろうかんしゃのひ						
24	火	むぎちゃ おかし	ごはん	さかなのしおこうじやき はくさいとさつまあげのにびたし、とうふのみそしる	ぎゅうにゅう おこめスイートポテト	魚切り身、さつま揚げ 豆腐、油揚げ、牛乳	米、麦、油、三温糖 米粉スイートポテト	白菜、人参 青梗菜、大根
25	水	むぎちゃ おかし	めん	たまごとじうどん、あおなおかかあえ チーズ、くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう とうもろこしのｸﾞﾗﾀﾝ	鶏肉、なると、卵 チーズ、牛乳	生うどん とうもろこしのｸﾞﾗﾀﾝ	人参、玉葱、しめじ 葱、ほうれん草、果物
26	木	むぎちゃ ヨーグルト	パン	さかなのカレーふうみやき、マセドアンサラダ くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	魚切り身、牛乳	パン、油、さつま芋 マヨネーズ	きゅうり、人参 コーン、果物
27	金	むぎちゃ おかし	めん	ツナミートスパゲティ、ゆでブロッコリー フルーツチーズあえ、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おでん	豚挽肉、ツナ缶、粉チーズ、牛乳 クリームチーズ、ちくわ、ウインナー	スパゲティ、油 バター	玉葱、人参、ピーマン、トマト ブロッコリー、バナナ、りんご、果物缶、大根
28	土	むぎちゃ おかし	ごはん	ピラフ、スティックきゅうり、チーズ フルーツゼリー、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	ベーコン、チーズ 牛乳	米、バター、油	玉葱、人参、ピーマン きゅうり
30	月	むぎちゃ おかし	ごはん	マーボとうふ、スティックきゅうり くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	豆腐、豚挽肉 牛乳	米、麦、油、三温糖 ごま油	玉葱、ニラ、しめじ きゅうり、果物

※土曜日14時閉園の保育園は午後のおやつの提供はありません　　※都合により献立を変更することがあります

３歳以上児（11月分平均）エネルギー558ｋcal、たんぱく質24.6ｇ、脂質20.5ｇ、カルシウム353㎎、鉄2.9㎎、ビタミンC40㎎、食塩相当量2.1ｇ

３歳未満児（11月分平均）エネルギー441ｋcal、たんぱく質18.4ｇ、脂質14.3ｇ、カルシウム231㎎、鉄2.5㎎、ビタミンC31㎎、食塩相当量1.7ｇ

【11月24日は和食の日です】

11月24日は「和食の日」です。「和食：日本人の伝統的な食文化」は2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。
食事にかかわる「いただきます「ごちそうさま」と、すべてに感謝の気持ちを込める和食文化を、未来に引き継いでいきましょう。

