

令和6年11月献立表（後期・完了期）

二川保育園(内藤作成)

日	曜	献立名			赤色	黄色	緑色
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品
18	月	じゃがいも	かぼちゃほうとう 鮭の煮物 かぶのおかか和え	トツナと昆布のおにぎり 麦茶 オレンジ	豚肉 ツナ 鮭 昆布	ほうとう かぼちゃ じゃがいも	玉ねぎ 人参 椎茸 白菜 もやし かぶ オレンジ
5 ・ 19	火	人参	きのこうどん のり塩チキン さつまいものサラダ	5日 ト蒸しパン 麦茶 オレンジ 19日 バナナ 麦茶・おせんべい	のり 鶏肉	さつまいも うどん	人参 なめこ しめじ えのき 椎茸 ねぎ 玉ねぎ もやし ブロッコリー 5日オレンジ 19日バナナ
6 ・ 20	水	バナナ	ごはん 豚バラ大根 人参ドレッシングサラダ ブロッコリーのスープ	トきのこのトマトペンネ 麦茶 みかん おせんべい	豚肉 豆腐	ごはん さつまいも ペンネ	レタス 大根 椎茸 マッシュルーム しめじ エリンギ もやし ねぎ 人参 玉ねぎ みかん バナナ
7 ・ 21	木	さつまいも	ごはん 鮭の煮物 白菜のごまドレサラダ 豆腐のすまし汁	トきなこパン 麦茶 りんご	鮭 豆腐 きなこ	ごはん ごま パン さつまいも	しめじ 玉ねぎ 人参 白菜 コーン ブロッコリー りんご
8	金	人参	パン かぼちゃの煮物 フレンチサラダ 玉ねぎのスープ	トマカロニきなこ 麦茶 バナナ	鶏肉 きなこ	パン かぼちゃ マカロニ	玉ねぎ 人参 かぼちゃ コーン缶 ブロッコリー しめじ レタス もやし バナナ
30	土	おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	バナナ 麦茶 おせんべい	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ
11 ・ 25	月	さつまいも	野菜うどん かれいの味噌煮 もやしの塩昆布和え	トカルシウムおにぎり 麦茶 みかん	かれい 豚肉 鶏肉 しらす	ごはん うどん さつまいも	小松菜 人参 ニラ 椎茸 もやし しめじ ねぎ みかん コーン缶 白菜 玉ねぎ
12 ・ 26	火	じゃがいも	ごはん 鮭の煮物 もやしの昆布和え 豚汁	トほうとうかりんとう 麦茶 りんご	鮭	ごはん さつまいも ほうとう じゃがいも	胡瓜 人参 ごぼう 玉ねぎ ねぎ もやし 大根 りんご いんげん しめじ
13 ・ 27	水	バナナ	ごはん プルコギ バンサンスー 野菜スープ	トりんごゼリー 麦茶 せんべい	牛肉 ツナ 卵	ごはん ごま 春雨 ペンネ	玉ねぎ ねぎ しめじ 椎茸 もやし 人参 バナナ ニラ 胡瓜 コーン缶 りんご バナナ
14 ・ 28	木	人参	ごはん 鮭のおろしだれ 切干し大根の煮物 根菜のみそ汁	トバナナケーキ 麦茶 オレンジ	鮭	ごはん さつまいも	大根 切り干し大根 しめじ ごぼう れんこん 玉ねぎ 人参 バナナ オレンジ
1 ・ 29	金	パン	ごはん 鶏肉の煮物 人参サラダ 玉ねぎのスープ	トフルーツ和え 麦茶 おせんべい	鶏肉 のり	ごはん さといも さつまいも パン	玉ねぎ 人参 レタス ほうれん草 もやし れんこん バナナ りんご
2 ・ 16	土	おかし	ごはん 煮物 ひじきサラダ わかめスープ	スティックパン 麦茶 バナナ	鶏肉 わかめ ひじき	ごはん パン	人参 コーン缶 玉ねぎ バナナ
15	金	パン	ごはん 鯛の煮つけ なめたけ和え 麩のすまし汁	トきなこゼリー 麦茶 ビスケット	鯛	ご飯 麩	人参 玉ねぎ もやし 小松菜 ねぎ なめたけ しめじ
22	金	★誕生会 お楽しみ給食★					

※献立の青色は『なかよしケーキ』にてくる『バナナケーキ』を提供します。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

※6・20日の豚バラ大根はきく組の保護者からの紹介メニューです。

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れてくださいね。



♪『なかよしケーキ』

ぶた・いぬ・りす・さる・くまがみんなでなかよくケーキを作ります。
ケーキってどうやって作るのかな？おいしいケーキが完成するといいですね。

♪『大根の栄養』♪

大根はビタミンC、カリウム、養蚕、カルシウム、食物繊維など豊富な栄養が含まれています。体内の免疫力の向上、風邪などの病気を体から守ってくれます。また、肌をきれいに保ち美肌効果も期待できます。日々の食事で煮物・漬物・和え物・炒め物・サラダなど幅広料理に用いられています。健康な体のために湯良い味方になってくれますのでぜひ家庭料理に取り入れてくださいね。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。