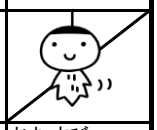
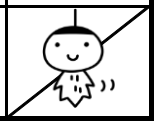
2026年　11月　献　立　表

アメリカ山徳育こども園

《今月の旬のフルーツ：りんご・柿　》

日	曜	午前おやつ（乳児のみ）	昼　食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補　食
2 16	月	せんべい 牛乳	ごはん 鶏肉の胡麻焼き 大根としらすの甘酢和え きのこ汁　バナナ	いちご蒸しパン 牛乳	鶏肉　すりごま しらす　竹輪 油揚げ　牛乳	米　砂糖　油 ホットケーキミックス いちごジャム	大根　きゅうり 人参　舞茸 えのき　バナナ	おむすび （ふりかけ） お茶
17	火	せんべい 牛乳	和風カレー ポパイサラダ （2才～）りんご　（0・1才）バナナ	ミルクくずもち お茶	鶏肉　卵 ウインナー きなこ　牛乳	米　さといも マヨネーズ 砂糖　片栗粉	人参　れんこん 玉ねぎ　ほうれん草 りんご（2才～） バナナ（0・1才）	おむすび （ふりかけ） お茶
4 18	水	せんべい 牛乳	ごはん 白身魚のコーンクリーム焼き きゅうりの梅和え みそ汁　オレンジ	ウインナーのケークサレ 牛乳	カラスカレイ 鶏ささ身 ウインナー チーズ　牛乳	米　マヨネーズ ごま油　小麦粉 さつまいも　油 ホットケーキミックス	もやし　きゅうり 練り梅　玉ねぎ オレンジ	おむすび （ふりかけ） お茶
5 19	木	せんべい 牛乳	コッペパン かぼちゃシチュー 切り干し大根の胡麻サラダ （幼児）チーズ　（乳児）バナナ	さつまいもごはん お茶	鶏肉　牛乳 竹輪　練りごま 油揚げ チーズ（幼児）	コッペパン　油 ごま油　砂糖 米　さつまいも	玉ねぎ　かぼちゃ しめじ　きゅうり 切り干し大根　人参 バナナ（乳児）	おむすび （ふりかけ） お茶
6 20	金	せんべい 牛乳	ごはん 回鍋肉 卵とトマトのスープ （2才～）柿　（0・1才）バナナ	小倉サンド 小魚　牛乳	豚肉　みそ 卵　なると つぶあん 小魚　牛乳	米　砂糖 食パン　油 無塩バター	キャベツ　にら　人参 玉ねぎ　えのき　トマト ほうれん草　柿（2才～） バナナ（0・1才）	おむすび （ふりかけ） お茶
7 21	土	せんべい 牛乳	ピラフ ツナとかぼちゃの煮物 みそ汁　バナナ	ゼリー せんべい 牛乳	ウインナー ツナ　みそ 木綿豆腐 牛乳	米　無塩バター 砂糖　せんべい	玉ねぎ　人参 かぼちゃ　なめこ バナナ	
9 30	月	せんべい 牛乳	ごはん 鶏の照り焼き ブロッコリーの和風マヨサラダ みそ汁　バナナ	（9）揚げパン 牛乳 （30）0・1才：ホットケーキ 2才～：アップルパイパフェ	鶏肉　ツナ 油揚げ　みそ 牛乳 （30）生クリーム	米　マヨネーズ　砂糖 片栗粉　（9）コッペパン　油 （30）ホットケーキミックス アイス　パイシート　りんごジャム	ブロッコリー 人参　ひじき キャベツ　バナナ	おむすび （ふりかけ） お茶
10 24	火	せんべい 牛乳	ビビンバ丼 キャベツとチーズのサラダ みそ汁 バナナ	フライドポテト 牛乳	豚肉　卵 ごま　チーズ 木綿豆腐 みそ　牛乳	米　砂糖　ごま油 油　マヨネーズ じゃがいも	もやし　小松菜　人参 にんにく　しょうが キャベツ　長ねぎ わかめ　バナナ	おむすび （ふりかけ） お茶
11 25	水	せんべい 牛乳	ごはん 厚揚げのケチャップ炒め 汁ビーフン （2才～）りんご　（0・1才）バナナ	ゼリー せんべい 牛乳	厚揚げ　豚肉 牛乳	米　砂糖 ビーフン　油 せんべい	人参　コーン　白菜 玉ねぎ　ピーマン りんご（2才～） バナナ（0・1才）	おむすび （ふりかけ） お茶
12 26	木	せんべい 牛乳	ごはん かじきの竜田揚げ ほうれん草の白和え みそ汁　オレンジ	ナポリタン 牛乳	かじき　すりごま 木綿豆腐　みそ さつま揚げ ウインナー　牛乳	米　片栗粉　油 砂糖　ごま油 スパゲッティー	にんにく　しょうが ほうれん草　人参 ひじき　大根　玉ねぎ オレンジ　ピーマン	おむすび （ふりかけ） お茶
13 27	金	せんべい 牛乳	野菜あんかけ焼きそば さつまいもの甘露煮 もやしとにらのスープ オレンジ	しらすおかかごはん お茶	豚肉　なると ウインナー しらす　ごま チーズ	中華麺　片栗粉 ごま油　砂糖 さつまいも　米	白菜　小松菜 玉ねぎ　人参 もやし　にら オレンジ	おむすび （ふりかけ） お茶
14 28	土	せんべい 牛乳	ごはん 豚肉の甘酢ソテー 中華スープ バナナ	ジャムサンド 牛乳	豚肉　かにかま 牛乳	米　片栗粉 砂糖　油 ごま油　食パン いちごジャム	玉ねぎ　キャベツ コーン　パプリカ 長ねぎ　わかめ バナナ	

☆献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承ください。

～今月のレシピ～　“白身魚のコーンクリーム焼き”

＜材料＞　幼児1人分

・白身魚　50g
(給食ではカラスカレイを使っています)
・塩　ひとつまみ
・小麦粉　1.6g
・コーンクリーム　10g
・マヨネーズ　1.6g
・油　適量



＜作り方＞

※コーンクリームとマヨネーズは合わせておく。
1. 白身魚に塩と小麦粉をまぶし、合わせたコーンクリームを上にのせる。
2. 1を油をひいた鉄板に並べ、180℃のオーブンで10分焼く。

☆魚が食べやすく、人気のメニューです!!

《ウインナー・ハム・ベーコン・かにかま・竹輪・さつま揚げ・なると・つみれ・中華麺は卵不使用のものを使っています。》