

2025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：柿・りんご》

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
1 22	土	煎餅 お茶	ごはん 豚肉の甘酢ソテー 中華スープ バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	豚肉 なんと 牛乳	米 片栗粉 砂糖 油 ごま油 せんべい	玉ねぎ キャベツ パプリカ コーン 長ねぎ わかめ バナナ	
4 18	火	煎餅 お茶	ごはん きのこ汁 乳児：白身魚の漬け焼き 幼児：鯖の味噌煮 ほうれん草の白和え バナナ	チキンボール 牛乳	カラスガレイ(乳児) 鯖 みそ(幼児) ごま 木綿豆腐 油揚げ 竹輪 鶏肉 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 片栗粉	しょうが(幼児) ほうれん草 人参 ひじき 舞茸 えのき バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
5 19	水	煎餅 お茶	コッペパン かぼちゃシチュー 白菜のコンソメ蒸し (幼児)チーズ (乳児)オレンジ	チャーハン お茶	鶏肉 牛乳 ベーコン 豚ひき肉 チーズ(幼児)	コッペパン 油 米	玉ねぎ 人参 かぼちゃ しめじ 白菜 オレンジ(乳児) 長ねぎ コーン	おむすび (ふりかけ) お茶
6 20	木	煎餅 お茶	ごはん 筑前煮 具たくさんみそ汁 (2才～)柿 (0・1才)バナナ	0・1才：ジャムサンド 2才～：ウインナーロール 牛乳	鶏肉 竹輪 厚揚げ 牛乳 ウインナー(2才～)	米 砂糖 油 さつまいも 食パン	大根 れんこん 玉ねぎ 人参 わかめ 柿(2才～) バナナ(0・1才)	おむすび (ふりかけ) お茶
7 21	金	煎餅 お茶	カレーライス キャベツとチーズのサラダ (2才～)りんご (0・1才)オレンジ	くずもち 牛乳	豚肉 チーズ きなこ 牛乳	米 じゃがいも マヨネーズ 油 砂糖 片栗粉 黒砂糖	人参 玉ねぎ キャベツ りんご(2才～) オレンジ(0・1才)	おむすび (ふりかけ) お茶
8 29	土	煎餅 お茶	きつねごはん ポパイソテー みそ汁 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	鶏ひき肉 油揚げ ウインナー みそ 牛乳	米 砂糖 油 おふ せんべい	人参 枝豆 ほうれん草 コーン もやし バナナ	
10 17	月	煎餅 お茶	ごはん 鶏肉の磯マヨ焼き 切り干し大根の胡麻サラダ みそ汁 オレンジ	小豆蒸しパン 牛乳	鶏肉 竹輪 練りごま みそ 牛乳 こしあん	米 砂糖 マヨネーズ 油 ごま油 ホットケーキミックス	にんにく しょうが 青のり きゅうり 白菜 切り干し大根 人参 かぼちゃ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
11 25	火	煎餅 お茶	ごはん かじきの竜田揚げ ブロッコリーの和風サラダ みそ汁 バナナ	ナポリタン 牛乳	かじき 油揚げ かにかま みそ ウインナー 牛乳	米 片栗粉 砂糖 油 スパゲッティー	にんにく しょうが ブロッコリー 大根 コーン バナナ 玉ねぎ ピーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
12 26	水	煎餅 お茶	ごはん 豆腐チャンプルー かきたま汁 (2才～)柿 (0・1才)オレンジ	(12)和風しらすトースト 牛乳 (26)0・1才：ホットケーキ 2才～：和風パフェ	木綿豆腐 豚肉 卵 なんと 牛乳 (12)しらす チーズ (26)生クリーム	米 ごま油 (12)食パン (26)ホットケーキミックス	人参 キャベツ もやし にら 長ねぎ チンゲン菜 小松菜 柿(2才～) オレンジ(0・1才) (12)玉ねぎ のり (26)ミックスフルーツ缶	おむすび (ふりかけ) お茶
13 27	木	煎餅 お茶	野菜あんかけ焼きそば ツナとひじきのサラダ もやしとにらのスープ バナナ	さつまいもごはん お茶	豚肉 なんと ツナ ウインナー 油揚げ	中華麺 油 ごま油 片栗粉 マヨネーズ 米 さつまいも 砂糖	白菜 人参 枝豆 小松菜 ひじき 玉ねぎ もやし にら バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
14 28	金	煎餅 お茶	ピピンバ井 ささ身ときゅうりの中華和え 豆腐スープ オレンジ	揚げパン 牛乳	豚肉 ごま 卵 鶏ささ身 木綿豆腐 かにかま 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 春雨 コッペパン 黒砂糖	にんにく しょうが もやし きゅうり 小松菜 チンゲン菜 オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
15	土	煎餅 お茶	カレーうどん ツナと大根の煮物 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	豚肉 牛乳 ツナ	うどん 片栗粉 砂糖 せんべい	玉ねぎ 人参 小松菜 長ねぎ 大根 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～ “くずもち”

<材料> 1人分

- ・水 45g 《黒みつ》
- ・砂糖 4g ・黒砂糖 3g
- ・片栗粉 7g ・水 2.5g
- ・きな粉 3g



<作り方>

1. 鍋に水、砂糖、片栗粉を入れよく混ぜながら火にかける。
2. 全体がまとまったら一口大に丸める。
3. 2にきなこをまぶす。
4. 最後に黒みつをかける。

☆モチモチしていて優しい味のおやつです。

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