2025年11月 献立表 除去アレルゲン: 卵・乳 くにみ子ども園

										-		11月		位表						: 卵•乳						_			こみ子ども園
	1 🖯	(-	土)	4 🖯		58		6E	3 (木)	78		8E		10E	(月)	11日	(火)	12日	(水)	13日	(木)	14日 (金)		(土)	17日 (月)	18日	(火)	19日 (2	
	牛乳 お菓子			果物				お菓子		牛乳 お菓子		お菓子		牛乳 果物		牛乳 お菓子 				牛乳 お菓子		牛乳 お菓子 	牛乳 お菓子		牛乳 お菓子 	牛乳 お菓子		牛乳 果物	牛乳 お菓子
午	止而	-	幼児	止 司	乳児 幼児	나 때	乳児 幼児	4.30	乳児 幼児		乳児 幼児	4.50	乳児 幼児	4. 元	乳児 幼児		乳児 幼児	4.50	乳児 幼児		乳児 幼児			乳児 幼児			乳児 幼児	乳児	
前	牛乳		0.0	牛乳	60.0 0.0		60.0 0.0	牛乳	60.0 0.0		60.0 0.0	牛乳	60.0 0.0	牛乳	60.0 0.0		60.0 0.0	牛乳	60.0 0.0	牛乳	60.0 0.0			60.0 0.0			0.0	牛乳 60.0	
	紫いもチップ	10.0	0.0	バナナ	30.0 0.0	全粒粉クラッカー	10.0 0.0	めまからせ	10.0 0.0	ミレーとスクット	10.0 0.0	豆乳クツキー	10.0 0.0	みりいれ	30.0 0.0	やさいスナック	10.0 0.0	大豆スナック	10.0 0.0	畑のクラッカー	10.0 0.0	紫いもチップ 10.0 0.	全粒粉クラッカー	10.0 0.0	あまからせん 10.0 Q.() ミレービスケット 1	10.0 0.0	バナナ 30.0	O.O 豆乳クッキー 10.0 O.
	牛乳 豚丼			牛乳 ロールパン		牛乳 ごはん		牛乳 ごはん		牛乳 ベーグル		牛乳 クリームス		牛乳 ちゃんぽん	,	牛乳 ロールパン		牛乳 芋の子ごは	h	牛乳 ごはん		牛乳 ごはん	牛乳 スタミナ丼		牛乳 散らし寿司	牛乳 ロールパン		 牛乳 すき焼き丼	牛乳 ピラフ
	小松菜お浸し みそ汁	,		鶏肉のオイマルのは、 いんげん 醤油ドロンソメス・	レッシング	サケの照り! 高野豆腐の・ みそ汁		鶏肉のごま チンゲンす すまし汁		ポークチャ プロッコリ コンソメス	ーサラダ			がんもの素小松菜中華		ピーフシチョ シーザーサラ 果物(オレン	ダ	男鹿の石焼 納豆和え すまし汁	鍋風	鶏の照り焼き 切干大根サラ		肉じゃが もやしごま和え みそ汁	かぼちゃの わかめスー	煮物	サパの塩焼き チンゲン菜和え物 すまし汁	鶏肉のトマト 小松菜サラダ コンソメスー	·	いんげんごま和え みそ汁	
		©UE					乳児 幼児	50.071	乳児 幼児		乳児 幼児		SII (418		乳児 幼児			30.071	乳児 幼児	, (1)	乳児 幼児		IB	図 IB (4)IB			乳児 幼児	乳児	
	牛乳	-	150.0	牛乳	乳児 幼児		0.0 150.0	牛乳	0.0 150.0		0.0 150.0	牛乳	乳児 幼児 0.0 1500	牛乳	0.0 150.0		乳児 幼児 O.O 1500	牛乳	0.0 1500	牛乳	0.0 150.0			乳児 幼児 0.0 150.0			2.0 150.0		幼児 乳児 幼 1500 牛乳 O.O 15
	白米	56.0	70.0	ロールパン	40.0 50.0	白米	48.0 60.0	白米	48.0 60.0	ベーグル	40.0 50.0	スパゲティ	40.0 50.0	ちゃんぼんめん	iu 1120 1400	ロールパン	40.0 50.0	白米	48.0 60.0	白米	48.0 60.0	白米 48.0 60	.0 白米	56.0 70.0	白米 48.0 60.	ロールパン	40.0 50.0	白米 70.0	70.0 白米 48.0 60
	豚肉 玉ねぎ		45.0	鶏肉	36.0 45.0	サケ	40.0 40.0	鶏肉	48.0 60.0	豚肉	36.0 45.0	鶏肉 玉ねぎ	20.0 25.0 16.0 20.0	豚肉 キャベツ	16.0 20.0 J 32.0 40.0	牛肉	16.0 20.0	天然だし昆布) 里芋	64.0 80.0 16.0 20.0	鶏肉	48.0 60.0	豚肉 24.0 30	豚肉 □ 玉ねぎ	36.0 45.0 24.0 30.0	I	1	36.0 45.0	豚肉 25.0 焼き豆腐 35.0	25.0 玉ねぎ 8.0 10 35.0 ベーコン 4.0 5.
	グリンピース 天然だし	2.4	3.0	玉ねぎ カリフラワー	20.0 25.0	醤油 砂糖	1.6 2.0 1.6 2.0	みそ 酒	2.4 3.0 1.6 2.0		20.0 25.0 8.0 10.0	人参 コーン	6.4 8.0 6.4 8.0	玉ねぎ 人参	16.0 20.0 12.8 16.0		24.0 30.0 20.0 25.0	油揚げ 醤油	1.6 2.0 1.6 2.0	醤油 砂糖	1.6 2.0 1.6 2.0			4.0 5.0 8.0 10.0	砂糖 4.0 5.0 塩 0.4 0.5		16.0 20.0 12.0 15.0	白菜 20.0 玉ねぎ 10.0	20.0 ミックスペシタブル 8.0 10 10.0 バター 1.6 2.
	醤油 みりん		3.0	人参 ちくわ	6.0 8.0 4.0 5.0	みりん 酒	0.8 1.0 0.8 1.0	みりん 砂糖	1.6 2.0 0.8 1.0	いんげん	1 1	クリームシチュール 牛乳	6.4 8.0 6.4 8.0	もやし のべ板	12.8 16.0 4.0 5.0		8.0 10.0	酒 みりん	1.6 2.0 1.6 2.0	みりん	0.8 1.0 0.8 1.0	人参 8.0 10	.0 焼肉のたれ	5.6 7.0 1.6 2.0	みりん 0.5 0.6 人参 6.4 8.0	グリンピース 2	2.4 3.0	人参 8.0 数 1.0	8.0 コンソメ 1.6 2.
	砂糖	1.6	2.0	オイスターソースマヨネーズ	1.2 1.5	片栗粉	0.8 1.0	醤油	1.6 2.0	ケチャップ		砂糖	2.4 3.0	丸天 牛乳	4.0 5.0 4.0 5.0	I 1	12.0 15.0	塩	0.1 0.1		0.8 1.0	いんげん 2.4 3.	0	36.0 45.0	椎茸 0.4 0.5	コンソメ	0.8 1.0	天然だし 60.0	60.0
	酒 油		2.0	醤油	0.8 1.0		1 1	白ごま		コンソメ	0.4 0.5	コンソ> 油	1.6 2.0	鶏がらだし	0.8 1.0		1.6 2.0	タラ	40.0 40.0	切干大根			天然だし	16.0 20.0	天然だし 120 15	塩(0.1	砂糖 3.0	3.0 豚肉 24.0 30
	小松菜	36.0	45.0	砂糖 みりん	0.4 0.5 0.8 1.0		4.0 5.0 6.0 8.0	チンゲン! えのき	4.0 5.0	95 110	0.8 1.0 2.4 3.0	かぼちゃ	36.0 45.0	醤油 塩	4.0 5.0 0.0 0.0	ブロッコリー	28.0 35.0	木綿豆腐 白菜	16.0 20.0 24.0 30.0	/ _	8.0 10.0 8.0 10.0	1 , , , ,		1.6 2.0 0.8 1.0	55 476	1	1.6 2.0	酒 2.0 みりん 2.0	2.0 玉ねぎ 8.0 10 2.0 コンソメ 1.6 2.
昼	コーン 天然だし		5.0	酒 油	0.8 1.0 0.8 1.0	天然だし 醤油	16.0 20.0 1.6 2.0	天然だし 醤油	U 2.4 3.0 0.8 1.0	1	28.0 35.0	玉ねぎ 油	6.4 8.0 3.2 4.0	水	144.0 180.0		4.0 5.0 4.0 5.0	人参 わかめ	4.0 5.0 0.4 0.5		0.8 1.0 0.8 1.0		つ 酒 みりん	0.8 1.0 0.8 1.0	みりん 0.4 0.5 酒 0.4 0.5	3 12071	4.0 5.0	いんげん 20.0	塩 0.1 0. 25.0 油 0.8 1.
食	醤油 砂糖		1.0	いんげん	20.0 25.0	砂糖 みりん	1.6 2.0 0.8 1.0	砂糖	0.1 0.1	プロセスチース 酢	4.0 5.0 0.8 1.0	コンソ> 塩	0.2 0.3	がんもどき	28.0 35.0	マヨネーズ 酢	1.6 2.0 1.4 1.8	天然だし 醤油	48.0 60.0 0.4 0.5	,	0.8 1.0 0.4 0.5			12.0 15.0	いんげん 4.0 5.0 コーン 4.0 5.0	1 7	0.8 1.0 0.8 1.0	コーン 4.0 天然だし 2.4	
	玉ねぎ		10.0	のべ板 天然だし	4.0 5.0 2.4 3.0	酒	0.8 1.0 1.6 2.0	玉ねぎ 人参	12.0 15.0 6.4 8.0	醤油油	0.8 1.0 0.8 1.0	ひじき	1.2 1.5	人参	5.0 5.0	粉チーズ にんにく		白みそ	4.0 5.0		0.1 0.1	天然だし 2.4 3. 醤油 0.8 1.	人参	6.4 8.0 0.4 0.5	きざみのり 0.4 0.5	油	0.8 1.0 0.4 0.5	醤油 0.8 砂糖 0.1	1.0
	人参	6.4	8.0	醤油	0.8 1.0			わかめ	0.4 0.5	砂糖	0.4 0.5	人参	6.0 8.0	醤油	2.0 2.0	砂糖	0.3 0.4	納豆	4.0 5.0	玉ねぎ	12.0 15.0	砂糖 O.1 O.	1 中華だし	0.8 1.0		1	0.1	白ごま 0.8	1.0 ロースハム 4.0 5.
	わかめ みそ		0.5 5.0	酢 ごま油	0.3 0.4 0.2 0.3	玉ねぎ 油揚げ	12.0 15.0 2.0 2.0	天然だり 醤油	0.8 1.0	塩	0.1 0.1	ツナ 醤油	4.0 5.0 0.8 1.0	砂糖 みりん	2.0 2.0 1.0 1.0		0.1 0.1		2.4 3.0		4.0 5.0 0.4 0.5		酒	0.4 0.5 0.8 1.0	塩 0.1 0.1 in		3.0 10.0	油揚げ 1.6	
	天然だし	96.0	120.0	砂糖 にんにく	0.2 0.2 0.1 0.1	里芋 みそ	8.0 10.0 4.0 5.0	酒 みりん	0.8 1.0 1.6 2.0		8.0 10.0 5.0 5.0	酢 砂糖	0.8 1.0 0.4 0.5	酒	1.0 1.0	オレンジ	30.0 30.0	醤油 砂糖	0.8 1.0 0.2 0.2		4.0 5.0 96.0 120.0	しめじ 6.4 8. 玉ねぎ 8.0 10		1.6 2.0 1.6 2.0	チンゲン菜 32.0 40.		4.0 5.0 3.0 10.0	しめじ 6.0 わかめ 0.4	
				しめじ	7.0 8.0	天然だし	96,0 120,0	塩	0.1 0.1		6.0 8.0	油 塩	0.8 1.0 0.1 0.1		36.0 45.0 5.0 5.0			かつお節	0.4 0.5			人参 6.4 8. みそ 4.0 5.	_	0.2 0.2 96.0 120.0			0.8 1.0 0.1 0.1	-, -	5.0 キャベツ 15.0 15 1200 人参 4.0 5.
				キャベツ						塩醤油	0.1 0.1 1.0 1.0			酢 醤油	1.0 1.0 1.0 1.0			大根 麩	12.0 15.0 0.8 1.0			天然だし 96.0 12				醤油	0.8 1.0 0.8 1.0		えのき 5.0 5. コンソメ 1.0 1.
				塩	0.1 0.1					酒	1.0 1.0			ごま油	1.0 1.0			椎茸	0.4 0.5							水	96.0 120.0		醤油 0.8 1.
				醤油酒	1.0 1.0 1.0 1.0					水	120,0 120,0			砂糖塩	0.5 0.5 0.1 0.1			醤油	96.0 1200 0.8 1.0						玉ねぎ 120 15. わかめ 0.4 0.5	5			酒 0.8 1. 塩 0.1 0.
				水	120.0 120.0									白ごま	0.5 0.5			酒 みりん	0.8 1.0 1.6 2.0						数 0.8 1.0 天然だし 96.0 120	I I			
																		塩	0.1 0.1						醤油 0.8 1.0				
																									みりん 1.6 2.0 塩 0.1 0.1				
	牛乳 お菓子			牛乳 ちゅもっぱ属		牛乳 りんご蒸し		牛乳 お菓子		 牛乳 フルーツヨ		牛乳 お菓子		 牛乳 おかかおに		 牛乳 お菓子		牛乳 お菓子		牛乳 焼きうどん			牛乳 お菓子		牛乳 さつま芋のオレンジ剤	牛乳 は手作のゼリー		 牛乳 お菓子	
		I		J-10 U J IQ				100×1				30×3		3077 77 8010										1-:-1					小魚
		_	幼児 0.0	牛乳	乳児 幼児 60.0 O.O		乳児 幼児 60.0 O.O	牛乳	乳児 幼児 60.0 O.O		乳児 幼児 60.0 O.O	牛乳	乳児 幼児 60.0 O.O	牛乳	乳児 幼児 60.0 O.O		乳児 幼児 60.0 O.O		乳児 幼児 60.0 O.O		乳児 幼児 60.0 O.O			乳児 幼児 60.0 O.O			乳児 幼児 50.0 O.O	4型 60.0	
午	しおポンせん	16.0	20.0	白米	24.0 30.0	小麦粉	16.0 20.0	元気うす焼せんべ	45)	豆乳ヨーグルト	32.0 40.0	一口香	16.0 20.0	白米	24.0 30.0	アスパラガスピスケット	16.0 20.0	サッポロボテト	20.0 20.0	うどん	32.0 40.0	小麦粉 20.0 20	.O カルシウムウエハース	16.0 20.0	さつま芋 40.0 50.	びどう果汁 4	40.0 50.0	ぼたぼた焼き 20.0	20.0 カップヨーグルト 50.0 50
後				ゆかり ごま油	0.2 0.3 0.2 0.3	ベーキングパウダー	1 1			みかん缶	8.0 10.0 8.0 10.0				0.4 0.5 0.2 0.3					玉ねぎ	8.0 10.0 5.6 7.0	砂糖 6.0 6.	0		オレンジ果汁 8.0 10. 砂糖 2.4 3.0	イナアガー 1			小魚 2.5 2.
				きざみのり	1 1	りんごジャム	4.0 5.0			バナナ	8.0 10.0			23 /U	0.5					天然だし	6.4 8.0	塩 0.0 0.			2.4 3.0	מארכט (כ			71/m 2.0 2.
						塩油	0.0 0.0 2.4 3.0			砂糖	2.4 3.0									みりん	0.8 1.0 0.8 1.0								
																				油	0.8 1.0								

お菓子

ごはん

みそ汁

牛乳

白米

生肉

豚肉

лk

塩

油

砂糖

酒

みりん

片栗粉

プロッコリー

人参

ツナ

砂糖

人参

みそ

お菓子

牛乳.

カリポテミニ

わかめ

天然だし 9

ポン酢

木綿豆腐 12.0

玉ねぎ

パン粉

天然だし 80 1

乳児 幼児

29日

乳児 幼児

乳児 幼児

00

4.0

8.0

1.6 2.0

1.6 2.0

0.8 1.0

0.8 1.0

0.8 1.0

6.4 8.0

0.4 0.5

4.0 5.0

乳児 幼児

8.0

0.8

中華だし 0.4 0.5

グリンピース 2.4 3.0

天然だし 16.0 20.0

あまからせん 10.0 0.0

お菓子

焼きそば

牛乳.

中華麺

小松菜

玉ねぎ

ソース

厚提げ

醤油

砂糖

洒

みりん

片栗粉

玉ねぎ

人参 椎茸

みそ

天然だし, 96.0

人参

油

| 照り焼きハンバーグ | 厚揚げのあんかけ煮

乳児 幼児

60.0 0.0

プロッコリーのポン酢和える子汁

乳児 幼!

0.2 0.2

0.4 0.5

0.4 0.5

4.0 5.0

乳児 幼児

60.0 0.0

21日

お菓子

ベーグル

鶏肉のカレーソテー

ほうれん草サラダ

コンソメスープ

ベーグル

キャベツ

玉ねぎ

砂糖

洒

油

ツナ

醤油

油

塩

しめじ

玉ねぎ

醤油

人参パンケーキ

牛乳.

小麦粉

砂糖

人参

油

塩

乳児 幼児

酒

トウミョウ 8.0 10.0

コンソメ 0.8 1.0

みりん

赤パプリカ 6.4 8.0

にんにく 0.1 0.1

カレー粉 0.2 0.3

ほうれん草 36.0 45

4.0 5.0

0.1 0.1

앭肉

22日

大豆スナック

豚汁うどん

がんもの煮物

牛乳.

うどん

玉ねぎ

豚肉

里芋

人参

みそ

醤油

人参

醤油

砂糖

みりん

ブロッコリー のべ板

醤油

砂糖

お菓子

牛乳

白棒

天然だし 2.4 3.0

酒

天然だし

みりん

天然だし

プロッコリー和え物

お菓子

乳児 幼児

(土)

0.0 0.0

00

80 1

8.0 10

4.0 5.0

8.0

32 40

1.6 2.0

24.0 30.

1.6 2.0

1.6 2.0

0.8 1.0

4.0 5.0

0.8 1.0

0.1 0.1

乳児 幼児

ささがきごぼう 6.4 8.0

がんもどき 24.0 30.

25日

(火)

乳児 幼児

60.0 0.0

みかん缶 30.0 0.0

ロールパン

牛乳

ロールパ

豚肉

人参

醤油

砂糖

洒

油

油

酢

砂糖

玉ねぎ

人参

砂糖

麩ラスク

牛乳

麩

油

砂糖

みりん

コーン

玉ねぎ

れんこん 4.0 5.0

グリンピース 2.4 3.0

にんにく 0.4 0.5

2.4 3.0

08 10

108 110

4.0 5.0

0.8 1.0

2.4 3.0

0.8 1.0

0.2 0.2

4.0 5.0

4.0 5.0

(0.8 1.0

乳児 幼児

60.0 0.0

6.4 8.0

4.0 5.0

じゃが芋 4.0 5.0

ベーコン 4.0 5.0

ホールトマト 8.0 10.0

フレンチサラダ

ミネストローネスープ

00 15

26日

麻婆厚揚げ丼

中華スープ

牛乳.

白米

厚揚げ

豚肉

玉ねぎ

人参

7k

赤みそ

みそ

砂糖

酒

辉油

ごま油

片栗粉

チンゲン菜

人参

經油

砂糖

塩

ごま油

玉ねぎ

小松菜

みりん

ごま油 中華だし 0.8

醤油

水

牛乳.

バナナ

豚肉のにんにく炒め チンゲン菜中華和え ほうれん草サラダ

お菓子

(7K)

乳児 幼児

乳児 幼児

6.4 8.0

にんにく 0.2 0.3

しょうが 0.2 0.3

中華だし 0.8 1.0

2.4

2.8

40 50

2.4 3.0

1.6 2.0

3.2 4.0

4.0 5.0

0.8 1.0

0.8 1.0

0.4 0.5

0.1 0.1

4.0 5.0

1.6 2.0

1.6 2.0

0.4 0.5 0.2 0.2

乳児 幼児

8.0

黄パプリカ 4.0 5.0

0.8 1.0

00

お菓子

紫いもチップ

カレーライス

フルーツポンチ

牛乳.

白米

玉ねぎ

カレールウ

ソース

ほうれん草

醤油

砂糖

塩

パイン缶

黄桃缶

砂糖

みかん缶 16.0 20.0

みたらしマカロニ

牛乳.

醤油

砂糖

片栗粉

マカロニ

乳児 幼児

60.0 0.0

2.0 2.0

6.0 6.0

0.6 0.6

油

人参

油

0,0

0.2 0.3

じゅが芋 24.0 30.0

ケチャップ 0.8 1.0

ロースハム 4.0 5.0

0.8

0.8 1

0.4 0.5

0.1 0.1



今月の郷土料理は秋田県です。

O芋の子ごはん

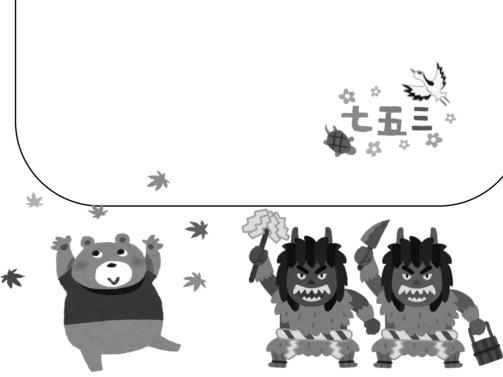
秋田では里芋のことを「いものこ」と呼びます。横手・湯沢 など県南では芋のこ汁と並ぶ秋の定番メニューです。

収穫期に余った小芋を山里の家庭で米と一緒に炊いたのが始 まりといわれています。

もちっとした里芋が米の甘味と共に、とろりとした旨味が広 がります。

○男鹿の石焼鍋

秋田県男鹿半島に伝わる郷土料理「石焼鍋」は、漁師さん の知恵から生まれた豪快な料理です。木の樽に入れた魚や野 菜のだしに、真っ赤に焼いた石をジュッ!と入れて一気に煮 たてる海辺ならではの料理です。魚のうまみと野菜の甘味が 汁に移り心も体も温まります。



※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 ※赤色は卵・乳のアレルギー対象食材です。(本園児対象のみ) ※幼稚園児は昼食に牛乳がつくので3時のおやつにはありません。 ※パイン缶、黄桃缶、りんご、みかん、みかん缶、スイカ、メロン、甲殻類、青魚はキリン組から提供します。O.1クラスは果物の日はバナナのみの提供になります。 ※天然だしは(かつお・昆布)です。

お菓子

牛乳.

星たべよ 16.