

## 



	1000	令和7年11月	献立表	3歳未満児		我孫子市立位	<b>休</b> 育園	
		献立名		あか	黄	みどり	₩ <b>÷</b> /=	
曜	午前おやつ	給食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとにな る	体の調子を整える	栄養価	
祝		文化の日						
1 火	牛乳 ビスケット	チキンライス 豆腐と青梗菜のスープ ひじきのマリネ 黄桃缶	牛乳 ★大学芋 チーズ	   牛乳 鶏肉 豆腐   ハム チーズ 	ビスケット 米 サラダ油 上白糖 さつまいも 油 黒ごま	たまねぎ 人参 コーン グリンピース チンゲンサイ しいたけ ひじき きゅうり 黄桃	Iネルド・:507kc タンパ・ク:18g 脂質:16.9g 食塩相当量:1.7	
5 水	牛乳 ごませんべい	ご飯 のっぺい汁 鮭の味噌マヨネーズ焼き おひたし バナナ	牛乳 カステラ ★いりじゃこ	牛乳 豆腐 鮭 み そ かつお節 煮干	せんべい 米 さといも 片栗粉 マヨドレ(卵不使 用) 上白糖 カステラ	だいこん 人参 ほうれんそう たまねぎ キャベツ もやし バナナ	ゴネルギー: 521kc タンパ ク: 20.7g 脂質: 13.7g 食塩相当量: 1.6	
方 木	牛乳 パイ菓子	五目焼きそば ホットロール  わかめと豆腐のスープ  フルーツミックス	牛乳 ★菜飯おにぎり	牛乳 豚肉 豆腐 鶏肉	パイ菓子 中華めん サラ ダ油 ホットロール 米	キャベツ たまねぎ 人参 ねぎ わかめ こまつな みかん 缶 パイン缶 白桃缶 菜めしの素		
7 金	牛乳  揚げせんべい	麦入りご飯 小魚のあめ煮 南瓜と玉葱の味噌汁 生揚げのそぼろ煮 みかん	牛乳 ★ジャムサンド	牛乳 ちりめんじゃ こ みそ 生揚げ 豚 肉	片栗粉 食パン りんご ジャム	たまねぎ かぼちゃ 小松菜 人参 たけのこ 干ししいたけ さやいんげん みかん	脂質:13.5g 食塩相当量:1.9	
0 月	牛乳 パイ菓子	ご飯 けんちん汁 魚の味噌煮 小松菜のごまあえ グレープフルーツ	牛乳 しょうゆせんべい クッキー	牛乳 豆腐 鶏肉 かれい みそ	パイ菓子 米 さといも サラダ油 三温糖 上白糖 白ごま せんべい クッ キー	ごぼう 人参 だいこん ねぎ 生姜 小松菜 もやし グレー プフルーツ	Iネルギー: 506kc タンパク: 20.3g 脂質: 15.3g 食塩相当量: 1.6	
1 火	牛乳 セサミヒ゛スケット	親子丼 豆腐と大根の味噌汁 じゃこサラダ プチダノン	牛乳 ★ポテトフライ	牛乳 鶏肉 卵 豆腐 みそ ハム ちりめん じゃこ プチダノン	ビスケット 米 麦 上白糖 片栗粉 ごま油 フライドポテト	たまねぎ 人参 干ししいた け グリンピース だいこん 小松菜 もやし きゅうり わ かめ	エネルギー: 520kc タンパク: 21.5g 脂質: 17g 食塩相当量: 2g	
2 水	牛乳 クッキー	黒糖ロール ミネストローネ タンドリーチキン ほうれん草のサラダ 白桃缶	牛乳 ★じゃこおにぎり	牛乳 豚肉 ベーコ ン 鶏肉 ちりめん じゃこ	クッキー 黒糖ロール マカロニ じゃがいも サラダ油 マヨドレ(卵不使用) 上白糖 米 白ごま ごま油	キャベツ 人参 たまねぎ トマト ジュース にんにく しょうが アップルソース ほうれんそう え のきたけ ホールコーン 白桃缶	Iネルド・:505kc タンパク:21.5g 脂質:18.8g 食塩相当量:1.8	
3 木	牛乳 ビスケット	ご飯 むらくも汁 かれいの西京焼き ナムル バナナ	牛乳 ★パンケーキ チーズ	牛乳 豆腐 卵 かれい みそ チーズ	ビスケット 米 片栗粉 上白糖 白ごま 三温糖 ごま油 パンケーキミック ス マーガリン サラダ油	チンゲンサイ たまねぎ もや し ほうれんそう 人参 バナ ナ	Iネルギー:508kc タンパク:20.3g 脂質:14.7g 食塩相当量:1.8	
4 金	牛乳 サラダせんべい	【七五三お祝い献立】 赤飯 南瓜の味噌汁 鶏のから揚げ 三色あえ あんず缶	牛乳 米粉のメープルマフィン 揚げせんべい	牛乳 小豆 みそ 鶏肉	サラダせんべい もち米 米 黒ごま 片栗粉 油 上白糖 米粉ケーキ 揚げ せんべい		エネルギ・: 525kc タンパ ク: 20g 脂質: 14.8g 食塩相当量: 1.5	
7 月	牛乳 ココナッツサフ゛レ	カレーライス わかめスープ コーンサラダ パイン缶	牛乳 ★アップルケーキ	牛乳 豚肉 鶏肉 ハム 卵	ココナッツサブレ 米 麦 じゃがいも サラダ油 小 麦粉 上白糖 バター	人参 たまねぎ アップルソース もやし チンゲンサイ わかめ ホールコーン キャベツ きゅうり パイン缶 りんご缶	エネルド・: 515kc タンパ・ク: 18.3g 脂質: 16.6g 食塩相当量: 1.9	
8 火	牛乳 揚げせんべい	ご飯 豆腐の味噌汁 魚のみりん焼き 小松菜のあえ物 あんず缶	牛乳 ★黒ごまペーストサンド チーズ	牛乳 豆腐 みそ かれい チーズ	せんべい 米 上白糖 白ごま 食パン 黒ごまクリーム	たまねぎ ほうれんそう 人参 ねぎ 小松菜 もやし あんず	エネルギー: 509kc タンパ ク: 20.9g 脂質: 14.3g 食塩相当量: 1.9	
9 水	牛乳 クリームサンド クラッカー	食パン 小豆の甘煮  ほうとう風うどん ささみサラダ  グレープフルーツ	牛乳 ★ごまおにぎり	牛乳 小豆 鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ 鶏ささみ	クリームクラッカー 食パン 三温糖 うどん 白ごま 上白糖 サラダ油 ごま油 米	だいこん 人参 かぼちゃ ご ぼう ねぎ キャベツ きゅう り グレープフルーツ	ゴネルギー: 508kc ダンパ ク: 19.6g 脂質: 13.7g 食塩相当量: 2.8	
○ 木	牛乳 パイ菓子	麦ご飯 のりの佃煮 ほうれん草と豆腐の味噌汁 肉じゃが バナナ	牛乳 ヨーグルト ごませんべい	牛乳 豆腐 みそ 豚肉 ヨーグルト		焼きのり ほうれんそう だ いこん 人参 たまねぎ 干し しいたけ グリンピース バナ ナ		
1 金	牛乳 せんべい	【和食の日の献立】 ご飯 豚汁 鮭のもみじ焼き ほうれん草のごまあえ みかん	牛乳 ウエハース Caせんべい	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 鮭	せんべい 米 マヨドレ (卵不使用)上白糖 白 ごま ウエハース	だいこん 人参 たまねぎ ご ぽう ほうれんそう キャベツ もやし みかん	エネルド・:504kc タンパ・ク:20.4g 脂質:16.5g 食塩相当量:1.4	
4 祝		振替休日						
5 火	牛乳 クッキー	焼肉チャーハン 中華スープ 鶏ささみと小松菜のサラダ 白桃缶	牛乳 ビスコ 青のりせんべい	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 鶏ささみ	クッキー 米 サラダ油 上白糖 白ごま ごま油 片栗粉 砂糖 ビスコ せ んべい	人参 にんにく たまねぎ ねぎ コーン グリンピース わかめ たけのこ 小松菜 白桃 缶	<i>ዓ</i> ンパ ク:17.6g	
6 水	牛乳 マンナ	さつまいもご飯 豆腐のすまし汁 白身魚の竜田揚げ キャベツのごまあえ あんず缶	牛乳 ★きなこペーストサンド チーズ	牛乳 豆腐 鶏肉 かれい きなこ チーズ	ビスケット 米 さつまい も 片栗粉 油 白ごま 上白糖 食パン マーガリ ン	たまねぎ ほうれんそう 人参 生姜 小松菜 キャベツ あんず	エネルギー: 511kca タンパ ク: 20.9g 脂質: 15.9g 食塩相当量: 1.9	
7 木	牛乳 クラッカー	麦入りご飯 納豆あえ もやしと麩の味噌汁 筑前煮 オレンジ	牛乳 ロールカステラ ★いりじゃこ	牛乳 納豆 みそ 鶏肉 煮干	クラッカー 米 麦 焼き ふ さといも サラダ油 三温糖 ロールカステラ	ブル	脂質:15.7g 食塩相当量:1.6	
8 金	牛乳 パイ菓子	レーズンパン クリームシチュー 鮭のタルタルソース焼き 野菜サラダ グレープフルーツ	牛乳 ★わかめおにぎり	牛乳 豚肉 鮭 ハム	パイ菓子 ぶどうパン サ ラダ油 片栗粉 マヨドレ (卵不使用)米	かぼちゃ たまねぎ コーン キャベツ きゅうり 人参 グ レープフルーツ わかめご飯 の素	Iネルギー:504kc タンパク:20.8g 脂質:19.3g 食塩相当量:1.7	
		更することもありますのでご了	承ください。			目標量	今月の平均	
		ンがつきます。 11E	]は、七五三のお祝い献	立(14日)や		エネルギー:510kcal	511kcal	
		、手作りあやりです。 和食	の日の献立(21日)など			たんぱく質:19.0g	19.9g	
) お	米は我孫子市	内産を使用しています。 りょ	す。お楽しみに♪			脂 質:14.0g	15.8g	
						食塩相当量:1.7g以下	1.8g	