

令和7年 **11月献立表** 田無北原保育園

	曜日	午前おやつ	献立名	材料名				エネルギー
日				黄色の仲間 熱や力になるもの	赤の仲間 血や肉や骨になるもの	緑の仲間 体の調子を整えるもの	おやつ	たんぱく質
1	土	牛乳	肉うどん かぼちゃと	うどん/油/砂糖/ ホットケーキミック	豚ばら/生揚げ/牛乳 /豆乳	人参/キャベツ/葱 /ほうれんそう/玉	牛乳	533kcal
		せんべい	厚揚げの煮物 オレンジ	ス 		葱/かぼちゃ/オレ ンジ/干しぶどう	レーズン 蒸しパン	17.8g
4	火	牛乳	なめたけご飯 豚肉の生姜焼き	胚芽米/砂糖/薄力 粉/バター	豚肩/かつお節/みそ /牛乳	えのきたけ/玉葱/ しょうが/ほうれん そう/人参/かぼ	牛乳	556kcal
		クラッカー	青菜のおかか和え 南瓜の味噌汁 りんご			ちゃ/浅葱/りんご /レモン	レモン カップケーキ	20.8g
5	水	焼き芋	豆乳ちゃんぽん風 うどん	/砂糖/胚芽米	豚ばら/かまぼこ/豆乳 /わかめ/しらす干し/ 牛乳/鶏ひき肉/のり	しょうが/コーン/玉 葱/しいたけ/キャベ ツ/フもやし/きゅう	牛乳	564kcal
			きゅうりとわかめの酢の物 柿		(おにぎりは幼児組のみ海苔がつきます)	り/柿/人参/ごぼう	鶏ごぼう おにぎり	22.1
6	木	牛乳	ハニーソイタンドリーチキン	ハニーソイパン/ じゃがいも/マヨド レ/さつまいも/薄	鶏もも肉/豆乳ヨーグ ルト/牛乳/あおのり	玉葱/しょうが/ きゅうり/人参/え のきたけ/チンゲン	牛乳	569kcal
		茹で人参	ポテトサラダ えのきスープ オレンジ	力粉/油		菜/オレンジ	さつま芋の 磯部揚げ	23.2g
7	金	牛乳	ご飯 柿 鯖のおろしポン酢	胚芽米/砂糖/マカ ロニペンネ/オリー ブ油	さば/のり/みそ/牛 乳/豚ひき肉	しょうが/だいこん/ キャベツ/人参/きゅ うり/まいたけ/玉葱	牛乳	517kcal
		ビスケット	キャベツの磯和え まいたけの味噌汁			/浅葱/柿/トマト ジュース	ボロネーゼ	25.2g
8	土	牛乳	プティポワン ポークチャップ	プティポワンパン/ 油/砂糖/胚芽米	豚肩/ベーコン/牛乳 /のり(おにぎりは幼 児組のみ海苔がつきま	玉葱/にんにく/カ リフラワー/かぼ ちゃ/人参/もやし	牛乳	517kcal
		せんべい	温野菜サラダ もやしスープ オレンジ		す)	/浅葱/オレンジ	ゆかり おにぎり	22.8g
10	月	牛乳	焼き鳥丼 トマトサラダ		鶏もも肉/のり/しら す干し/豆腐/みそ/ 牛乳	玉葱/しょうが/ キャベツ/トマト/ きゅうり/大葉/に	牛乳	548kcal
		クラッカー	豆腐の味噌汁 オレンジ			ら/オレンジ	甘納豆 スコーン	21.5g
11	火	牛乳	きのこの 和風スパゲティー	スパゲッティ/オ リーブ油/砂糖/食 パン/バター	鶏もも肉/ベーコン/ のり/牛乳/きな粉	玉葱/人参/まいたけ /ぶなしめじ/エリン ギ/キャベツ/きゅう	牛乳	566kcal
		せんべい	コーンサラダ ごぼうスープ りんご	- · · ·		り/コーン/レモン/ ごぼう/浅葱/りんご	きな粉 トースト	24.0g
12	水	牛乳	ご飯 柿 鰤の大葉味噌焼き	胚芽米/ごま油/さ つまいも/砂糖/油	ぶり/みそ/牛乳	しょうが/大葉/人 参/しいたけ/葱/ ほうれんそう/柿/	牛乳	509kcal
		ビスケット	蒸し野菜の甘辛和え ほうれん草のすまし汁			かぼちゃ	大学かぼちゃ	18.4g
13	木	牛乳	ロールパン オレンジ クリスピーチキン	ロールパン/マヨド レ/コーンフレーク /オリーブ油/はち	鶏もも肉/牛乳/かつ お節/油揚げ/のり (おにぎりは幼児組の	人参/干しぶどう/ 玉葱/コーン/レタ ス/オレンジ	牛乳	595kcal
		胡瓜 スティック	人参のハニーサラダ レタスのスープ	みつ/胚芽米/砂糖	み海苔がつきます)		こぎつね おにぎり	25.3g
14	金	牛乳	ご飯 りんご 豚カツ	ン粉/油/砂糖/さ	豚ロース/干ひじき/ ツナ/みそ/牛乳/鶏 もも肉	人参/きゅうり/ト マト/しめじ/浅葱 /りんご/もやし/	牛乳	597kcal
14		ビスケット	ひじきのサラダ さつま芋のみそ汁	/ごま油		しいたけ/レモン	汁ビーフン	23.4g
15	土	牛乳	肉うどん かぼちゃと		豚ばら/生揚げ/牛乳 /豆乳	人参/キャベツ/葱 /ほうれんそう/玉 葱/かぼちゃ/オレ	牛乳	533kcal
		せんべい	厚揚げの煮物 オレンジ			数/ かはらや/ オレンジ/干しぶどう	レーズン 蒸しパン	17.8g

				材料名				エネルギー	
日	曜日	午前おやつ	献立名	黄色の仲間 熱や力になるもの	赤の仲間	緑の仲間 体の調子を整えるもの	おやつ	たんぱく質	
17	月	牛乳	豆乳ちゃんぽん風 うどん	さつまいも/うどん /砂糖/胚芽米	豚ばら/かまぼこ/豆乳 /わかめ/しらす干し/ 牛乳/鶏ひき肉/のり	しょうが/コーン/ 玉葱/しいたけ/ キャベツ/フもやし/	牛乳	564kcal	
		ビスケット	きゅうりとわかめの酢の物 柿		(おにぎりは幼児組のみ 海苔がつきます)	きゅうり/柿/人参 /ごぼう	鶏ごぼう おにぎり	22.1	
18	火	牛乳	豚肉の主要焼き	胚芽米/砂糖/薄力 粉/バター	豚肩/かつお節/みそ /牛乳	えのきたけ/玉葱/ しょうが/ほうれんそ う/人参/かぼちゃ/	牛乳	556kcal	
		クラッカー	青菜のおかか和え 南瓜の味噌汁 りんご		56 I I + (-51 - 1)	浅葱/りんご/レモン	レモン カップケーキ	20.8g	
19	水	牛乳	ハニーソイ タンドリーチキン	ハニーソイパン/ じゃがいも/マヨド レ/さつまいも/薄	鶏もも肉/豆乳ヨーグ ルト/牛乳/あおのり	玉葱/しょうが/ きゅうり/人参/え のきたけ/チンゲン	牛乳	569kcal	
		茹で人参	ポテトサラダ えのきスープ オレンジ	力粉/油		菜/オレンジ	さつま芋の 磯部揚げ	23.2g	
20	木	牛乳	塩唐揚げ	胚芽米/片栗粉/油/砂糖/はるさめ/ごま油/ 薄力粉/バター	わかめ/鶏肉/みそ/牛乳	しょうが/塩麹/きゅう り/人参/しいたけ/ほう れん草/もやし/玉葱/		591kcal	
		クラッカー	^{春雨の酢の物} しいたけの味噌汁		誕生会 🕌	りんご/マーマレード ジャム	マーマレード ジャムクッキー	21.2g	
21	金	牛乳	ご飯 柿 鯖のおろしポン酢	胚芽米/砂糖/マカ ロニペンネ/オリー ブ油	さば/のり/みそ/牛 乳/豚ひき肉	しょうが/だいこん/ キャベツ/人参/きゅ うり/まいたけ/玉葱	牛乳	517kcal	
		ビスケット	キャベツの磯和え まいたけの味噌汁			/浅葱/柿/トマト ジュース	ボロネーゼ	25.2g	
22	土	牛乳	プティポワン ポークチャップ	プティポワンパン/ 油/砂糖/胚芽米	豚肩/ベーコン/牛乳 /のり(おにぎりは幼 児組のみ海苔がつきま	玉葱/にんにく/カ リフラワー/かぼ ちゃ/人参/もやし	牛乳	517kcal	
		せんべい	温野菜サラダ もやしスープ オレンジ		す)	/浅葱/オレンジ	ゆかり おにぎり	22.8g	
25	火	牛乳	きのこの 和風スパゲティー		鶏もも肉/ベーコン/ のり/牛乳	玉葱/人参/まいたけ /ぶなしめじ/エリン ギ/キャベツ/きゅう	牛乳	522kcal	
		せんべい	コーンサラダ ごぼうスープ りんご			り/コーン/レモン/ ごぼう/浅葱/りんご	甘納豆 スコーン	21.1g	
26	水	牛乳	トメトリンプ	胚芽米/砂糖/薄力 粉/バター/甘納豆	鶏もも肉/のり/しら す干し/豆腐/みそ/ 牛乳	玉葱/しょうが/ キャベツ/トマト/ きゅうり/大葉/に	牛乳	497kcal	
		クラッカー	豆腐の味噌汁 オレンジ			ら/オレンジ	あべかわ マカロニ	23.4	
27	木	牛乳	ご飯 柿 鰤の大葉味噌焼き	胚芽米/ごま油/さ つまいも/砂糖/油	ぶり/みそ/牛乳	しょうが/大葉/人 参/しいたけ/葱/ ほうれんそう/柿/	牛乳	509kcal	
		ビスケット	蒸し野菜の甘辛和え ほうれん草のすまし汁			かぼちゃ	大学かぼちゃ	18.4g	
28	金	牛乳	けんちんうどん かぶの煮物	うどん/砂糖/里芋/米/ 食パン	鶏もも肉/豆腐/豚ロース /豆腐/牛乳/かつお節/ のり/きな粉	人参/白菜/葱/かぶ/ うめ/オレンジ	牛乳	552kcal	
		胡瓜 スティック	オレンジ				きな粉 トースト	24.7g	
29	±	牛乳	ハニーソイ オレンジ クリスピーチキン	ハニーソイパン/マ ヨドレ/コーンフ レーク/オリーブ油	鶏もも肉/牛乳/かつ お節/油揚げ/のり (おにぎりは幼児組の	人参/干しぶどう/ 玉葱/コーン/レタ ス/オレンジ	牛乳	595kcal	
		せんべい	人参のハニーサラダ レタスのスープ		み海苔がつきます)	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	こぎつね おにぎり	25.3g	
※仕入れの状況により献立内容が変更になる場合があります 月平均栄養価 エネルギー 545kcal たんぱく質 22 ※マヨドレは卵不使用のマヨネーズです。									

[※]マヨドレは卵不使用のマヨネーズです。

[※]ハニーソイパン、プティポワンパン、ナチュールパン、ロールパンは卵・乳不使用のパンです。

肌に触れる風もだんだんと冷たくなり、少しずつ冬の訪れを感じるようになりました。これからの季節は一段と日が暮れるのが早くなり、朝晩の寒暖差も大きくなります。衣服をこまめに調整しながら、風邪をひかないようにしてくださいね。

11月24日は「いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」と読む語呂合わせから、「和食の日」と制定されました。日本人の伝統的な食文化につして見直し、和食文化の保護・継承の大切さを考える日になっています。栄養バランスが良く、海外から来た食材も工夫して取り入れてきた和食は「ユネスコ無形文化遺産」に登録されています。

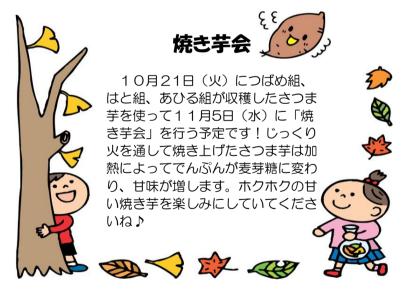
子どものうちから、だしのうま味や、季節で様々な旬の食材に触れ、食事に関する経験を育んでいきたいですね。



和食は「ご飯」と「汁」、3つの「菜(おかず)」を組み合わせた一汁三菜を基本としており、理想的な栄養バランスが摂取できる構成になっています。四季折々の旬の食材を用いた多様な料理が楽しめるのも日本の食文化の特徴です。

大昔から日本は神様にお願いごとや感謝するときはお米をお供えします。なので、日本はお米をとても大切にしているのです。右手でお箸を持もち、左手でごはん茶碗を持ます。持ちやすいからという理由だけではなく、日本の風習で左側の方が地位が高いという決まりがあるので、神様と同じ地位のお米を左に置くという理由もあります。





<10月の食育活動>

- ・10/9(木)にはと組で「大根・人参の種まき」をしました。 4月に育てていた経験もあり、花の色やどのように畑にできる のか分かっている子が多かったです。大根・人参も大きくなる のを楽しみに、水をあげてくれています。
- ・10/28(火)にあひる組で「稲刈り」を行いました。5月に自分達で植えた稲を興味を持って刈り取ることができました。「玄米が入っているんだよね」「お米もう食べられるの?」と、友だちと話す様子がありました。自分達で収穫したお米を食べる時が来るのが楽しみですね。

11月26日(水)のお迎え時に当日のおやつの「マカロニあべかわ・和風マカロニソテー・マカロニナポリタン」を保護者の方に試食して頂きたいと思います。

今年度も一口サイズのおやつを召し上がってもらい、普段お子様達がどんな給食やおやつを食べているか、知って頂く機会になればと思っております。

簡単なアンケートの記入がございますので、ご 意見、ご要望、ご相談等をご記入いただければと 思います。また、当日立ち会う給食室の職員にも、 お気軽にお声がけください。

<11月の食育の予定>

- 11月10日(月)つばめ組 小松菜・ほうれん草の種まきをします。
- 全クラス 食育「秋野菜」イベント 開催予定です!
- ※食育活動の様子を、インスタグラム「田無北原保育 園食育Diary」に写真を掲載しています。 ぜひご覧ください。

