令和7年11月 献立表

新宿区立四谷子ども園

	午前おやこ		<u></u> 食		#16区11日台丁C 0風 午後おやつ
日・曜E	献立名		使用食材	献立名	使用食材
	₩₩₩			牛乳 / 果物	
		おかかご飯	米 かつお節 醤油		牛乳 / みかん
		豚肉と生揚げのうま煮	豚肉 人参 大根 生揚げ 油 みりん 砂糖 醤油	菓子	菓子
1 1	ニ ョーグルト	しゃがいもの味噌汁	じゃがいも 玉葱 ほうれん草 味噌		
\vdash	+	1.05	A 0.	上 切 / 田 #=	11.51 / 01)
		パン	l' ⁷		牛乳 / バナナ
4	牛乳	卵と豆腐のキッシュ風	玉葱 ほうれん草 豆腐 卵 粉チーズ 牛乳 塩 こしょう トマトケチャップ	そぼろおにぎり	米 鶏ひき肉 生姜 酒
• y	٧	ボイルポテト	じゃがいも、塩		みりん 砂糖 醤油
18	みかん		切干大根 きゅうり ハム 油 砂糖 塩 酢		
\vdash		レタスのスープ	レタス 人参 塩 醤油	11 51 / DIL	
		吹き寄せご飯		牛乳 / 果物	牛乳 / りんご
5	牛乳	焼き魚	魚油塩	黒糖ドーナツ	牛乳 ホットケーキの素
• J		ごま和え	小松菜 人参 すりごま 砂糖 醤油		油 黒砂糖
19	菓子	白菜のすまし汁	白菜 もやし 葉葱 塩 醤油		
			バナナ		
\vdash		果物		11 51 / DUL	
		肉みそスパゲッティ			牛乳 / バナナ
6			みりん 砂糖 醤油 味噌	カラフル	米 玉葱 ホールコーン缶
	k ヨーグルト	かぼちゃサラダ	かぼちゃ 人参 きゅうり 油 砂糖 塩 酢	チャーハン	ピーマン 油 塩 こしょう
20		豆腐のスープ	豆腐豆苗塩醤油		醤油
					舊 仰
\sqcup		果物	みかん		
	1	★24日は和食の日★			
7	牛乳	ご飯	*	牛乳 / 果物	牛乳 / みかん
• 🗟		豚肉と里いもの煮物			そうめん 鶏肉 生わかめ
21	バナナ			ונטע עייבין ט זעט	
-'	1	ごぼうのきんぴら	ごぼう 人参 ごま 油 ごま油 酒 砂糖 醤油		葱 みりん 砂糖 塩 醤油
		玉葱の味噌汁	玉葱 キャベツ 味噌		
		ご飯	米	牛乳 / 果物	牛乳 / バナナ
8	1	かぼちゃのそぼろ煮	鶏ひき肉 かぼちゃ 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油	菓子	菓子
° ₋	ーコーガット	具だくさん味噌汁	豆腐 人参 チンゲン菜 味噌		//- 4
22		具たくさん味噌汁	立勝 八参 サンケン米 味噌		
	1				
	<u> </u>	<u> </u>			
		中華丼	米 豚肉 玉葱 人参 白菜 生椎茸 片栗粉 油 塩 酒 みりん 砂糖	牛乳 / 果物	牛乳 / バナナ
	上回		醤油	マカロニの	マカロニ きな粉 砂糖 塩
1,, -	牛乳	表面和ラ			・// 一一 で/よイン/ 4/7/行 - 位面
10月	引 第子	春雨和え	春雨 きゅうり 人参 砂糖 塩 酢	きな粉かけ	
	米丁	さつまいもの味噌汁	さつまいも もやし 味噌		
	1	果物	りんご		
		ご飯	米	牛乳 / 果物	牛乳 / みかん
	44.551				牛乳 ほうれん草 小麦粉
11	牛乳				ベーキングパウダー
1 · y		ボイルブロッコリー	こしょう トマトケチャップ 中濃ソース / ブロッコリー	然しハン	
25	バナナ	ツナのサラダ	ツナ缶 きゅうり 生わかめ キャベツ 油 砂糖 塩 酢		バター 砂糖
	1	かぶのスープ	かぶ えのきだけ かぶの葉 塩 醤油		
\Box		チキンカレーライス		牛乳	牛乳
	1		ヨーグルト 牛乳 小麦粉 油 バター 中濃ソース 塩 カレー粉		粉寒天 ぶどうジュース
12	J	野菜とが、コンのサラグ			
	NI コークルト		れんこん 白菜 ベーコン油 砂糖 酢 醤油 (26日)人参 りんご		砂糖
26	1	果物	みかん	菓子	菓子
	1				
\vdash	1	パン	ロールパン	牛乳 / 果物	牛乳 / りんご
				青のりおにぎり	
13	牛乳			自りりいにごり	/1、月 ツソ ・塩
1 • 1		トクト	トマト		
27	菓子	コーンサラダ	もやし ブロッコリー ホールコーン缶 油 砂糖 塩 酢		
	1	ウインナーのスープ	じゃがいも 人参 ウインナー 塩 醤油		
\vdash	1	★七五三のお祝い膳★			
	1	赤飯	→ ドドホ 小旦 A.字 相	バナナ	バナナ プレーンヨーグルト
	牛乳		米 もち米 小豆 ごま 塩		
14 🕏		魚のフライ	魚 パン粉 小麦粉 油 塩 こしょう トマトケチャップ 中濃ソース	ヨーグルト	
' -	4 みかん	ボイルキャベツ	キャベツ	菓子	菓子
	-,,,,,,	三色なます	大根 人参 きゅうり 砂糖 塩 酢		
	1	花麩のすまし汁	玉葱 花麩 ほうれん草 塩 醤油		
\vdash	+			牛乳 / 果物	牛乳 / みかん
	1	肉うどん	乾麺 豚肉 人参 葱 小松菜 みりん 砂糖 塩 醤油		
15	1		鶏肉 さつまいも 玉葱 人参 みりん 砂糖 醤油	菓子	菓子
	ヨーグルト	· 果物	バナナ		
29	1				
	1				
\vdash	+		N/	井 図 / 田崎	丹 郊 / 3.上江
	1	ご飯	*		牛乳/バナナ
	1	春雨と野菜の豚肉炒め	にんにく 豚肉 人参 キャベツ 春雨 チンゲン菜 ごま油 砂糖 塩	米粉豆乳ケーキ	豆乳 レーズン 米粉
17月	ヨーグルト	·	醬油		ベーキングパウダー 油
	1	数の味噌汁	大根 なす 麩 味噌		砂糖 塩
	1	果物	みかん		10 - NH
\vdash	+			上回 / 田山	4-前 / 21.1
	1	ご飯	*		牛乳/バナナ
	牛乳	鮭のちゃんちゃん焼き	鮭 人参 玉葱 キャベツ 油 酒 みりん 砂糖 味噌	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
28 🕏		煮豆	金時豆 砂糖 塩		
	みかん		大根 葱 塩 醤油		
	1				
	\	<u> </u>		<u> </u>	0#11 0#11 15
※都i	ゴにより繭	ば立を変更することがあります	。 ※毎食(昼食、おやつ)、麦茶を提供します。	1~2	2歳児 3歳以上児

¹¹月24日は「和食の日」です。"いい日本食"の語呂合わせから制定され、和食文化を守り、伝えていくことの大 切さについて考える日とされています。園では日々手作りのだしを使った給食や行事食等を通じて、和食の魅力を 伝えています。

		1~2歳児		3歳以上児		
		エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質	
	給与目標	450kcal	19.0g	550kcal	23.0g	
	平均	465kcal	18.7g	547kcal	21.5g	

[※]毋良(昼良、おやつ)、麦茶を提供します。

[※]都合により献立を変更することがあります。
※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。