令和８年度(２０２６年度)１１月献立

幼保連携型認定こども園えのみこども園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前	2 牛乳、塩せんべい	3	4 牛乳、ビスケット	5 牛乳、Caせんべい	6 牛乳、クッキー	7 牛乳、せんべい
昼食	ご飯　さつまいものみそ汁 魚のクラッカー焼き 切干含め煮		ご飯　豆腐のみそ汁 鶏つくね甘辛煮 小松菜の磯和え	ご飯　わかめのスープ 魚のフライ 大根の和風サラダ	ご飯　えのきのみそ汁 高野豆腐の炒め煮 もやしのナムル	焼うどん オレンジ
午後	牛乳、マカロニココア		牛乳、さつまいもの甘煮	牛乳、ビスケット ヨーグルト	牛乳、マーブルケーキ	牛乳、クラッカー
午前	9 牛乳、クラッカー	10 牛乳、サブレ	11 牛乳、クッキー	12 牛乳、せんべい	13 牛乳、ビスケット	14 牛乳、ウエハース
昼食	ご飯、麩のすまし汁 鶏肉のごまみそ焼き 小松菜の菜焼き	中華丼 ひじきの炒り煮 バナナ	ご飯　なすのみそ汁 さばのソース煮 フレンチスパサラ	ご飯、中華春雨スープ 鶏肉のピカタ かぼちゃの甘煮	ご飯 豚レバーから揚げごま風味 けんちん汁　りんご	そぼろにゃく丼 かぼちゃのみそ汁
午後	牛乳、りんごゼリー Ca強化ウエハース	牛乳、もちもちチーズパン	牛乳、あったかミニうどん	牛乳、きな粉トースト	牛乳、わかめのおにぎり	牛乳、バナナ、ビスケット
午前	16 牛乳、Caせんべい	17 牛乳、塩せんべい	18 牛乳、クラッカー	19 牛乳、サブレ	20 牛乳、ウエハース	21 牛乳、せんべい
昼食	ご飯　えのきのスープ 鶏肉のマーマレード煮 炒めきゅうり	ドライカレーライス もやしのごま酢和え ヨーグルト(鉄強化)	ご飯　麩のすまし汁 魚のかば焼き 青菜ときのこのごま和え	ご飯　ビーフンすまし汁 鶏肉の照り焼き ほうれん草サラダ	ご飯　大根のみそ汁 魚の香味焼き 納豆和え	豚ひき肉丼 もやしの中華スープ
午後	牛乳、煮豆	牛乳、フレーククッキー	牛乳、ミニグラタン	牛乳、りんご、せんべい	牛乳、パイナップルケーキ	牛乳、くだものゼリー
午前	23	24 牛乳、クラッカー	25 牛乳、せんべい	26 牛乳、クラッカー	27 牛乳、クッキー	28 牛乳、ウエハース
昼食		デミそぼろのっけ丼 切干中華サラダ みかん	ご飯　しめじの中華スープ 麻婆豆腐 キャベツの甘酢和え	ご飯　白菜のみそ汁 魚のチーズ焼き もやし炒め	さつまいもご飯・きのこのすまし汁 鶏肉の竜田揚げ・りんご わかめの酢の物	五目丼 わかめスープ
午後		お茶、ゆかりおにぎり	牛乳、麩のラスク	牛乳、つぶつぶオレンジゼリー	牛乳、お誕生日デザート	牛乳、ビスケット
午前	30 牛乳、Caせんべい					
昼食	ご飯　クリームシチュー キャベツの中華和え バナナ					
午後	牛乳、菓子パン					

【１か月平均栄養素量】

《未満児》
エネルギー　４７４ｋcal
たんぱく質　１７．４ｇ
脂質　１７．８ｇ

《以上児》
エネルギー　５４３ｋcal
たんぱく質　２０．０ｇ
脂質　１９．４ｇ

【除去食について】
＊卵・牛乳・甲殻類等の除去が必要な時には代替食材を使用、または完全除去した給食を提供します。おやつも同じです。

【離乳食について】
＊基本的に普通食と同じ材料を使用しますが、卵・牛乳・甲殻類・青魚の提供はありません。
＊家庭での様子を考慮しながら初期・中期・後期・完了期で対応します。
＊朝のおやつと３時のおやつの提供はありません。

【その他】　＊献立や材料は、仕入れの都合により変更することがあります。ご了承ください。　＊午前のおやつは未満児のみです。