



11月 給食献立表(認定こども園新高山めぐみ幼稚園)



2026年



日	曜	昼 食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	エネルギー
2	月	ミートコロッケ キャベツ入りマカロニサラダ ごはん 切干大根と油揚げのみそ汁 黄桃缶	ココア蒸しパン	国産豚肉コロッケ/ツナ缶 油揚げ・みそ	油/マカロニ/米/ケーキミックス	キャベツ・胡瓜・人参・コーン 切干大根/黄桃缶	ケチャップ・マヨドレ・だし ピュアココア	584
4	水	煮込みハンバーグ 五目豆 ごはん 麩とキャベツのみそ汁 オレンジ	ハッシュドポテト	ハンバーグ/大豆・ひじき みそ	油・砂糖/米/麩 ハッシュドポテト	玉葱・しめじ/人参・インゲン 蓮根・糸蒟蒻/キャベツ オレンジ	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・醤油・みりん・だし	589
5	木	サワラの西京焼き 南瓜の甘煮 ごはん けんちん汁 りんご	ちんすこう	サワラ・みそ/木綿豆腐	砂糖・油/米/里芋・ごま油 小麦粉	南瓜/大根・糸蒟蒻・ごぼう 人参・ねぎ/りんご	みりん・醤油・だし・塩	621
6	金	親子丼 三色野菜のごまよごし 茄子と油揚げのみそ汁 キャンディチーズ	レモンケーキ	卵・鶏肉/油揚げ・みそ キャンディチーズ	米・砂糖・油/すりごま レモンケーキ	玉葱・椎茸/青菜・もやし・人参 なす	みりん・醤油・だし	601
10	火	豚肉のみそマヨ炒め 拌三絲 ごはん 花麩と貝割れのお吸い物 オレンジ	ふかし芋	豚肉・みそ/ツナ缶	油・砂糖/春雨・いりごま ごま油/米/花麩/さつま芋	玉葱/胡瓜・人参・貝割れ オレンジ	マヨドレ・酢・醤油・塩・だし	543
11	水	和風ツナスパゲティ ウインナーと花野菜のサラダ 若布スープ みかん	ゆかりおにぎり	ツナ缶/ウインナー わかめ	スパゲティ・油/米	玉葱・しめじ・青菜/ブロッコリー カリフラワー・人参/みかん ゆかりの素	塩・こしょう・醤油・みりん 8大アレルゲン不使用 ゴマドレッシング・コンソメ	467
12	木	発芽玄米ごはん 白身魚フライ スタミナ納豆 具沢山のみそ汁 パイン缶	メープル蒸しパン	米・発芽玄米/白身魚フライ・油・ケチャップ 納豆・豆プラ・にら・白ごま・醤油・砂糖/油揚げ・じゃが芋・大根・人参・ごぼう・椎茸・みそ・だし パイン缶/ケーキミックス・シロップ				550
13	金	味付けロールパン ポークシチュー コーンサラダ 食べる小魚	ごまとおかかの おにぎり	豚肉/食べる小魚 花かつお	味付けロールパン/じゃが芋・油 ブラウンシチューールウ/米 いりごま	人参・玉葱・グリーンピース コーン・貝割れ・キャベツ・胡瓜	手作りドレッシング	502
16	月	肉団子の酢豚風 切干大根のナムル ごはん 中華スープ 黄桃缶	のり塩ポテト	肉団子/わかめ あおのり粉	油・砂糖・片栗粉・白ごま ごま油/米/じゃが芋	玉葱・人参・ピーマン・木耳 切干大根・胡瓜/黄桃缶	ケチャップ・酢・みりん 中華味・塩・こしょう・醤油	615
17	火	ホッケの塩焼き 白菜のおかか和え ごはん 青菜としめじのみそ汁 オレンジ	イチゴゼリー	ホッケ/花かつお/みそ ゼリーの素	油/米	白菜・人参/青菜・しめじ オレンジ	塩・醤油・だし	391
18	水	お野菜たっぷり豚骨ラーメン 春巻き がめ煮(筑前煮) キャンディチーズ	菜めしおにぎり	豚肉/春巻き/鶏肉 キャンディチーズ	ラーメン/油/砂糖/米	もやし・ピーマン・赤パプリカ 黄パプリカ・コーン・木耳/ごぼう 蓮根・人参・インゲン・椎茸 糸蒟蒻/菜めしの素	豚骨ラーメンの素・醤油 みりん・だし	564
19	木	カラフル厚揚げ丼 しらす入りごまあえ 里芋と若布のみそ汁 りんご	焼き芋	鶏肉/厚揚げ/しらす干し わかめ・みそ	米・砂糖・ごま油・片栗粉 すりごま/里芋/さつま芋	玉葱・ピーマン・赤パプリカ 黄パプリカ・ねぎ・椎茸/青菜 キャベツ・人参/りんご	醤油・みりん・だし	504
20	金	カレーライス チキンナゲット コールスロー パイン缶	ミルクケーキ	豚肉/チキンナゲット	米・油・じゃが芋 カレーールウ/ミルクケーキ	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/パイン缶	8大アレルゲン不使用 フレンチドレッシング	680
24	火	ひじきごはん 焼き栗コロッケ 大根の炒め煮 麩と玉葱のみそ汁 白桃缶	フルーチェ (いちご)	ひじき・油揚げ/栗コロッケ ちくわ/みそ/牛乳	米・油・砂糖/麩 フルーチェの素	人参・グリーンピース/大根 しめじ・インゲン/玉葱/白桃缶	醤油・みりん・だし	607
25	水	五目あんかけうどん ちくわの磯辺揚げ ペイクドポテト りんご	鮭おにぎり	鶏肉・油揚げ/ちくわ あおのり粉/鮭フレーク	うどん・ごま油・片栗粉 小麦粉・油/じゃが芋/米	玉葱・もやし・人参・椎茸/りんご	醤油・みりん・だし	478
26	木	メンチカツ ナポリタンスパ ごはん キャベツと油揚げのみそ汁 食べる小魚	青りんごゼリー	メンチカツ/ウインナー 油揚げ・みそ/食べる小魚 ゼリーの素	油/スパゲティ/米	玉葱・人参・ピーマン・椎茸 キャベツ	ケチャップ・だし	622
27	金	鮭の付け焼き きのこ白菜のお浸し ごはん さつま芋と若布のみそ汁 みかん	ブルーベリー ケーキ	鮭/油揚げ/わかめ・みそ	油/米/さつま芋 ブルーベリージャム ケーキミックス	えのき・しめじ・椎茸/白菜・人参 みかん	醤油・みりん・だし	501
30	月	チキンカツ スマイルポテト 大根の煮付け ごはん 白菜と油揚げのみそ汁 ホイッププリン	きな粉マカロニ	チキンカツ/ちくわ/油揚げ みそ/ホイップクリーム 卵不使用プリン/きな粉	油/スマイルポテト/砂糖 米/マカロニ	大根・人参・インゲン・椎茸 白菜	塩・醤油・みりん・だし	703

マクロビオティックの日



薬膳料理



材料等の都合により献立を変更することがございます。

※「マヨドレ」は卵を使用しない、「マヨネーズ風ドレッシング」を使用しています。

一日平均給与量 エネルギー:562kcal 脂質:17.1g たんぱく質:16.9g

1、2歳児は「りんご」の提供日にフルーツ缶を提供いたします。

炭水化物:87.8g

食塩相当量:1.9g