

献立表

2024年11月

離乳後期（9～11か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 軟飯 かじきのスタミナ焼き 豆腐の甘辛炒め 味噌汁	米 かじき、三温糖、みそ、油 豆腐、にんじん、なす、油、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、キャベツ
2	16	土 鶏すき丼 カリフラワーとツナのソテー 味噌汁	米、鶏肉、たまねぎ、豆腐、にんじん、三温糖、しょうゆ、食塩、かつお・昆布だし汁 カリフラワー、ツナ缶、三温糖、しょうゆ、ごま油 かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、こまつな
5		火 味噌うどん ソテー	うどん、豚肉、もやし、にんじん、かつお・昆布だし汁、みそ、三温糖、しょうゆ 片栗粉 たまねぎ、チンゲンサイ、鶏肉、しょうゆ、三温糖、片栗粉、油
6	20	水 炊き込み軟飯 鶏肉の照り焼き キャベツおかか和え 根菜の味噌汁	米、にんじん、いんげん、三温糖、しょうゆ 鶏肉、片栗粉、三温糖、しょうゆ、油 キャベツ、たまねぎ、三温糖、しょうゆ、かつお節、ごま油 かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、にんじん、れんこん、ごぼう
7	21	水 トースト 豚肉のトマト煮 ゆでブロッコリー ポトフ風スープ	食パン 豚肉、トマト缶、はくさい、オリーブ油、ソース、ケチャップ、三温糖、食塩、片栗粉 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、じゃがいも、にんじん、たまねぎ
8	22	木 軟飯 白身魚衣焼き 切り干しの煮物 味噌汁	米 白身魚、小麦粉、米粉、食塩、しょうゆ、三温糖、油 切り干しだいこん、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、みそ、はくさい、たまねぎ
9	30	金 軟飯 松風焼風あんかけ きゅうりのおかか和え 味噌汁	米 鶏肉、ひじき、たまねぎ、片栗粉、油、三温糖、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 きゅうり、にんじん、しょうゆ、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、もやし、こまつな、豆腐
11	25	月 チンジャオロース丼 はるさめサラダ 清汁	米、豚肉、たまねぎ、ピーマン、油、三温糖、食塩、しょうゆ、ソース はるさめ、にんじん、きゅうり、ツナ缶、酢、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、チンゲンサイ、豆腐
13	27	水 軟飯 豚肉と大根の炒め トマト 味噌汁	米 豚肉、だいこん、ごま油、三温糖、しょうゆ、食塩、こまつな、片栗粉 トマト かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、さつまいも、にんじん
14	28	木 トースト クリームシチュー フレンチサラダ	食パン 鶏肉、じゃがいも、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、バター、小麦粉、牛乳 かつお・昆布だし汁 キャベツ、にんじん、食塩、酢、三温糖
18		月 軟飯 豚肉と里芋の味噌煮 塩もみ野菜 清汁	米 豚肉、さといも、いんげん、三温糖、みそ、食塩、かつお・昆布だし汁 にんじん、かぶ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぼちゃ、豆腐
19		火 煮込みうどん ブロッコリーサラダ	うどん、油、豚肉、にんじん、もやし、ほうれんそう、食塩、しょうゆ、ごま油 ブロッコリー、鶏肉、食塩、三温糖、酢、マヨドレ
26		火 和風スパゲティ 豆腐の味噌チーズ蒸し スープ	スパゲティ、豚肉、たまねぎ、油、食塩、しょうゆ、ほうれんそう 豆腐、ブロッコリー、三温糖、みそ、チーズ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、にんじん
29		金 ツナちらし寿司 鶏肉のコーンフ레이크焼き 磯辺和え 誕生日 生会	米、ツナ缶、きゅうり、にんじん、昆布だし汁、三温糖、食塩、酢 鶏肉、コーンフ레이크、小麦粉、食塩、しょうゆ、三温糖、油 はくさい、こまつな、のり、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、そうめん、ほうれんそう、にんじん

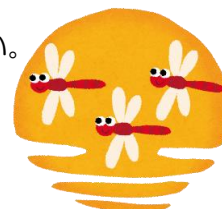
12日（火）は引き取り訓練のため非常食を提供する予定です。



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。

※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



献立表

2024年11月

離乳完了期（12～18か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	15	金 ごはん かじきのスタミナ焼き 豆腐の甘辛炒め 味噌汁 果物	米 かじき、にんにく、しょうが、みりん、みそ、油 豆腐、にんじん、なす、油、三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、カットわかめ、キャベツ	牛乳 クリームパンネ パンネ、ツナ缶、たまねぎ ほうれんそう、食塩、牛乳、バター スティックにんじん にんじん
2	16	土 鶏すき丼 カリフラワーと ツナのソテー 味噌汁 果物	米、鶏肉、ねぎ、豆腐、にんじん、三温糖、みりん、しょうゆ 食塩、かつお・昆布だし汁 カリフラワー、ツナ缶、カットわかめ、三温糖、しょうゆ ごま油 煮干だし汁、みそ、だいこん、こまつな	調製豆乳 おにぎり 米、三温糖、しょうゆ
5		火 味噌ラーメン ソテー 果物	中華めん、豚肉、もやし、にんじん、コーン缶、 かつお・昆布だし汁、みそ、みりん、しょうゆ、にんにく しょうが たまねぎ、チンゲンサイ、鶏肉、しょうゆ、三温糖、油	牛乳 ホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、牛乳、バター にんじん甘煮 にんじん、三温糖
6	20	水 炊き込みごはん 鶏肉の照り焼き キャベツおかか和え 根菜の味噌汁 果物	米、にんじん、いんげん、三温糖、しょうゆ、酒 鶏肉、みりん、しょうゆ、油 キャベツ、ねぎ、三温糖、しょうゆ、かつお節、ごま油 煮干だし汁、みそ、だいこん、にんじん、れんこん、ごぼう 万能ねぎ	牛乳 カップくまパン 強力粉、小麦粉、ドライイースト 三温糖、食塩、豆乳、油、あんこ ゆでいんげん いんげん、食塩
7	21	木 トースト 豚肉のトマト煮 ゆでブロッコリー ポトフ風スープ 果物	食パン 豚肉、トマト缶、はくさい、オリーブ油、ソース、ケチャップ 三温糖、食塩、片栗粉 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、じゃがいも、にんじん たまねぎ	牛乳 チャーハンおにぎり 米、ごま油、豚肉、コーン缶、ねぎ 食塩、しょうゆ おひたし はくさい、にんじん、しょうゆ
8	22	金 ごはん 白身魚のカレー揚げ 切り干し大根の煮物 味噌汁 果物	米 白身魚、カレー粉、小麦粉、米粉、食塩、しょうゆ、みりん、油 切り干しだいこん、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁 三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、はくさい、たまねぎ、万能ねぎ	牛乳 チーズラスク 食パン、チーズ、バター にんにく 野菜スープ かつお・昆布だし汁、食塩 しょうゆ、たまねぎ、にんじん
9	30	土 ごはん 松風焼風あんかけ きゅうりのおかか和え 味噌汁 果物	米 鶏肉、ひじき、たまねぎ、片栗粉、油、みりん、しょうゆ かつお・昆布だし汁 きゅうり、にんじん、しょうゆ、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、もやし、こまつな、豆腐	調製豆乳 おにぎり 米、こまつな、しょうゆ、三温糖

手作り
パンの日



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
 ※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



献立表



用賀なのはな保育園

2024年11月

離乳完了期（12～18か月頃）

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
11	25	月 チンジャオロース丼 はるさめサラダ 清汁 果物	米、豚肉、たまねぎ、ピーマン、にんにく、しょうが、油、酒 三温糖、食塩、しょうゆ、ソース はるさめ、にんじん、きゅうり、ツナ缶、酢、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、チンゲンサイ、豆腐	牛乳 クッキー 小麦粉、バター、牛乳、三温糖 豆腐サラダ 豆腐、たまねぎ、きゅうり、三温糖 酢、しょうゆ
13	27	水 ごはん 豚肉と大根の炒め トマト 味噌汁 果物	米 豚肉、だいこん、ごま油、しょうが、みりん、しょうゆ、食塩 こまつな トマト 煮干だし汁、みそ、たまねぎ、さつまいも、にんじん	牛乳 クリームチーズトースト 食パン、クリームチーズ、三温糖 さつまいもサラダ さつまいも、にんじん、三温糖 マヨドレ
14	28	木 トースト クリームシチュー フレンチサラダ 果物	食パン 鶏肉、じゃがいも、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ バター、小麦粉、牛乳、かつお・昆布だし汁 キャベツ、にんじん、コーン缶、食塩、酢、三温糖	牛乳 そぼろおにぎり 米、豚肉、みりん、みそ、酒 しょうが、いんげん ブロッコリー ブロッコリー、食塩
18	月	ごはん 豚肉と里芋の味噌煮 塩もみ野菜 清汁 果物	米 豚肉、さといも、いんげん、みりん、みそ、食塩 かつお・昆布だし汁 にんじん、かぶ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ、豆腐	牛乳 かぼちゃホットケーキ 小麦粉、かぼちゃ、牛乳、三温糖 ベーキングパウダー、バター 和え物 かぶ、三温糖、しょうゆ
19	火	ラーメン コーンブロッコリー サラダ 果物	中華めん、油、にんにく、しょうが、豚肉、にんじん もやし、ほうれんそう、酒、食塩、しょうゆ、ごま油 ブロッコリー、コーン缶、鶏肉、食塩、三温糖、酢、マヨドレ	牛乳 ドーナツ 豆腐、小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、油、粉糖 おひたし ほうれんそう、にんじん、三温糖 しょうゆ
26	火	和風スパゲティ 豆腐の味噌チーズ蒸し スープ 果物	スパゲティ、豚肉、たまねぎ、油、食塩、酒、しょうゆ ほうれんそう 豆腐、ブロッコリー、みりん、みそ、チーズ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、カットわかめ	牛乳 シュガーポテト じゃがいも、三温糖、食塩、油 和え物 ほうれんそう、にんじん、酢 三温糖、しょうゆ
29	生 会	ツナちらし寿司 鶏肉の コーンフ레이크焼き 磯辺和え そうめんスープ 果物	米、ツナ缶、きゅうり、にんじん、こんぶ、三温糖、食塩、酢 鶏肉、コーンフ레이크、小麦粉、食塩、しょうゆ、みりん カレー粉、油 はくさい、こまつな、コーン缶、のり、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、そうめん、にんじん ほうれんそう	牛乳 ケーキフルーツ添え 小麦粉、強力粉、砂糖、食塩 ベーキングパウダー、油、豆乳 みかん缶、りんご、砂糖 にんじん甘煮 にんじん、三温糖

みどり
リクエスト
メニュー

12日（火）は引き取り訓練のため非常食を提供する予定です。

献立表



用賀なのはな保育園

2024年11月
ちゅうりっぷ乳児食

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
11月25日	月	チンジャオ ロース丼 はるさめサラダ 清汁 果物	米、豚肉、たまねぎ、ピーマン、にんにく、しょうが、油 酒、三温糖、食塩、しょうゆ、ソース はるさめ、にんじん、きゅうり、ツナ缶、酢、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、チンゲンサイ、豆腐	牛乳 クッキー 小麦粉、バター、牛乳、三温糖
11月27日	水	ごはん 豚肉と大根の炒め トマト 味噌汁 果物	米 豚肉、だいこん、ごま油、しょうが、みりん、しょうゆ、食塩 こまつな トマト 煮干だし汁、みそ、たまねぎ、さつまいも、にんじん	牛乳 クリームチーズトースト 食パン、クリームチーズ、三温糖
11月28日	木	食パン クリームシチュー フレンチサラダ 果物	食パン 鶏肉、じゃがいも、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ バター、小麦粉、牛乳、かつお・昆布だし汁 キャベツ、にんじん、コーン缶、食塩、酢、三温糖	牛乳 そぼろおにぎり 米、豚肉、みりん、みそ、しょうが 酒、いんげん
11月18日	月	ごはん 豚肉と里芋の 味噌煮 塩もみ野菜 清汁 果物	米 豚肉、さといも、いんげん、みりん、みそ、食塩 かつお・昆布だし汁 にんじん、かぶ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ、豆腐	牛乳 かぼちゃホットケーキ 小麦粉、かぼちゃ、牛乳、三温糖 ベーキングパウダー、バター
11月19日	火	ラーメン コーンブロッコリー サラダ 果物	中華めん、油、にんにく、しょうが、豚肉、にんじん、もやし ほうれんそう、酒、食塩、しょうゆ、ごま油 ブロッコリー、コーン缶、鶏肉、食塩、三温糖、酢、マヨドレ	牛乳 ドーナツ 豆腐、小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、油、粉糖
11月26日	火	和風スパゲティ 豆腐の 味噌チーズ蒸し スープ 果物	スパゲティ、豚肉、たまねぎ、油、食塩、酒、しょうゆ ほうれんそう 豆腐、ブロッコリー、みりん、みそ、チーズ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい カットわかめ	牛乳 シュガーポテト じゃがいも、三温糖、食塩、油
11月29日	金 誕生会	ツナちらし寿司 鶏肉の コーンフレーク焼き 磯辺和え そうめんスープ 果物	米、ツナ缶、きゅうり、にんじん、こんぶ、三温糖、食塩、酢 鶏肉、コーンフレーク、小麦粉、食塩、しょうゆ、みりん カレー粉、油 はくさい、こまつな、コーン缶、焼きのり、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、そうめん、にんじん ほうれんそう	牛乳 ケーキフルーツ添え 小麦粉、強力粉、上白糖、食塩 ベーキングパウダー、油、豆乳 みかん缶、りんご

みどり
リクエスト
メニュー

12日（火）は引き取り訓練です。

保育園ではアレルギー児に対応ができる様食物アレルギー特定原材料27品目不使用の非常食を一人3食+おやつ3日分備蓄しています。

今年は1日を通して非常食を提供し、給食職員をはじめとする保育者が災害時に迅速な対応ができるように、また子どもたちにも非常時の食事を経験してもらいます。



一例

献立表



用賀なのはな保育園

2024年11月

ちゅうりっぷ乳児食

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	15	金 ゆかりごはん かじきスタミナ焼き 豆腐の甘辛炒め 味噌汁 果物	米、しそふりかけ かじき、にんにく、しょうが、みりん、みそ、油 豆腐、にんじん、なす、油、三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、カットわかめ、キャベツ	牛乳 クリームパンネ パンネ、ツナ缶、たまねぎ ほうれんそう、食塩、牛乳 バター
2	16	土 鶏すき丼 カリフラワーと ツナのソテー 味噌汁 果物	米、鶏肉、ねぎ、豆腐、にんじん、三温糖、みりん、しょうゆ 食塩、かつお・昆布だし汁 カリフラワー、ツナ缶、カットわかめ、三温糖、しょうゆ ごま油 かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、こまつな	調製豆乳 せんべい クラッカー
5		火 味噌ラーメン ソテー 果物	中華めん、豚肉、もやし、にんじん、にら、コーン缶、みそ かつお・昆布だし汁、みりん、しょうゆ、にんにく、しょうが たまねぎ、チンゲンサイ、鶏肉、しょうゆ、三温糖、油	牛乳 ホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、牛乳、バター
6	20	水 炊き込みごはん 鶏肉の照り焼き キャベツおかか和え 根菜の味噌汁 果物	米、にんじん、いんげん、三温糖、しょうゆ、酒 鶏肉、みりん、しょうゆ、油 キャベツ、ねぎ、三温糖、かつお節、ごま油、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、だいこん、にんじん、れんこん、ごぼう 万能ねぎ	牛乳 手作り パンの日 カップくまパン 強力粉、小麦粉、ドライイースト 三温糖、食塩、豆乳、油、あんこ
7	21	木 食パン 豚肉のトマト煮 ゆでブロッコリー ポトフ風スープ 果物	食パン 豚肉、トマト缶、はくさい、オリーブ油、ソース、ケチャップ 三温糖、食塩、片栗粉 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、じゃがいも、にんじん たまねぎ	牛乳 チャーハンおにぎり 米、ごま油、豚肉、コーン缶 ねぎ、食塩、しょうゆ
8	22	金 ごはん 白身魚のカレー揚げ 切り干しの煮物 味噌汁 果物	米 白身魚、カレー粉、小麦粉、米粉、食塩、しょうゆ、みりん 油 切り干しだいこん、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁 三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、はくさい、たまねぎ、万能ねぎ	牛乳 チーズラスク 食パン、チーズ、バター にんにく
9	30	土 ごはん 松風焼風あんかけ きゅうりの おかか和え 味噌汁 果物	米 鶏肉、ひじき、たまねぎ、片栗粉、油、みりん、しょうゆ かつお・昆布だし汁 きゅうり、にんじん、しょうゆ、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、もやし、こまつな、豆腐	調製豆乳 せんべい クラッカー



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
 ※マヨドレは乳・卵無しのものを使用しています。

