

☆2025年11月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

曜 日	月 17	火 4・18	水 5・19	木 6・20	金 7・21	土 8・22
献 立 名	さつま芋ごはん さわらゆず味噌焼き 煮びたし みそ汁	ハヤシライス 春雨サラダ(4日) ヨーグルト(18日)	ご飯 チンジャオロース カブのスープ チーズ	あんかけうどん さつま芋と南瓜のサラダ	ご飯 ホッケの塩焼き 大根きんぴら みそ汁	調理パン バナナ 牛乳
	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 うどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 1個 1個 ベーコンエッグ※卵乳 1個 1個
	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 うどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 ツナコーン※卵乳 1個 1個 *幼児・2歳児 →卵乳ア・完了)
食 材	さつま芋 20 16 塩 0.1 0.08 さわら 50 40 ゆず味噌 5 4 みりん 2 1.6 ほうれん草 15 12 白菜 20 16 人参 10 8 薄口醤油 2 1.6 だし汁 10 8 玉ねぎ 12 9.6 木綿豆腐 15 12 葱 1 0.8 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	合い挽きミンチ 25 20 玉ねぎ 30 24 人参 20 16 油 2 1.6 牛乳 10 8 ハヤシルウ※乳 15 12 水 60 48 春雨 3 2.4 人参 3 2.4 きゅうり 5 4 カットわかめ 0.2 0.16 ホールコーン(完了×) 3 2.4 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 米酢 3.3 2.64 *4日 ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア)豆乳ヨーグルト *18日	牛もも肉 40 32 みりん 1 0.8 薄口醤油 1.5 1.2 しょうが汁 0.5 0.4 ピーマン 10 8 玉ねぎ 15 12 人参 10 8 えのき 5 4 砂糖 0.5 0.4 酒 1 0.8 薄口醤油 1 0.8 ごま油 0.6 0.48 片栗粉 適量 適量 カブ(葉付き) 15 12 水 120 96 鶏ガラの素 1.5 1.2 薄口醤油 0.2 0.16 チーズ※乳 1本 1本	鶏もも肉(細切れ) 15 12 人参 8 6.4 白菜 15 12 しめじ 10 8 みりん 2 1.6 薄口醤油 5 4 砂糖 1 0.8 片栗粉 適宜 適宜 だし汁 120 96 さつま芋 15 12 南瓜 15 12 玉ねぎ 4 3.2 ブロッコリー 15 12 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア)マヨドレ 塩 0.1 0.08	ホッケ(50g) 50 40 塩 0.2 0.16 豚ロース肉 10 8 大根 30 24 人参 5 4 白滝(完了×) 5 4 小松菜 8 6.4 ごま油 1.2 0.96 砂糖 0.5 0.4 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 わかめ 0.2 0.16 お麴 1 0.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ツナコーン※卵乳 1個 1個 *幼児・2歳児 →卵乳ア・完了) 南瓜パン 2個 ウインナー 2本 ケチャップ 適量 *0歳児・1歳児・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳
	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 しょうゆせんべい 1P 1P *幼・2歳 サラダせんべい 1枚 一口ゼリー 1個 *0.1歳児	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 コンソメコーン 1P 1/2P カルテツスティック 1P 1P *幼・2歳児 カルテツスティック 1/2P *0.1歳児	ヨーグルト 75 75 →乳ア)豆乳ヨーグルト カルテツスティック 1P 1P *幼・2歳児 カルテツスティック 1/2P *0.1歳児	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 南瓜パン 2個 1個 (2歳児2個、0.1歳1個ずつ) マーガリン※乳 2 1 きな粉 1 0.5 砂糖 1 0.5 カルテツドーナツ※卵乳 2個 2個 (0・1歳は1個) →卵・乳ア)サラダせんべい(幼・2歳は2枚) チーズ※乳 1本 1本	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 かりんとう(幼・2歳児) 南瓜ボーロ(0.1歳児) 一口ゼリー(0.1歳児)	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 袋菓子
	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 しょうゆせんべい 1P 1P *幼・2歳 サラダせんべい 1枚 一口ゼリー 1個 *0.1歳児	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 コンソメコーン 1P 1/2P カルテツスティック 1P 1P *幼・2歳児 カルテツスティック 1/2P *0.1歳児	ヨーグルト 75 75 →乳ア)豆乳ヨーグルト カルテツスティック 1P 1P *幼・2歳児 カルテツスティック 1/2P *0.1歳児	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 南瓜パン 2個 1個 (2歳児2個、0.1歳1個ずつ) マーガリン※乳 2 1 きな粉 1 0.5 砂糖 1 0.5 カルテツドーナツ※卵乳 2個 2個 (0・1歳は1個) →卵・乳ア)サラダせんべい(幼・2歳は2枚) チーズ※乳 1本 1本	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 かりんとう(幼・2歳児) 南瓜ボーロ(0.1歳児) 一口ゼリー(0.1歳児)	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 袋菓子

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。
★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。
★献立名にある(り・ひ・幼・ば)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ば⇒ばんだ組
乳⇒ひよこ組りす組ばんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

☆2025年11月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

曜日	月 10	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 1・15・29
献立名	ご飯 炒り豆腐 みそ汁	牛丼 みそ汁	ご飯 鮭の西京焼き 白和え すまし汁	ご飯 鶏のオイスターソース焼き 白菜のごま和え みそ汁	フオカッチャ シチュー えびサラダ	サンドイッチ 牛乳 バナナ
主食	六分米 50 40 幼児 乳児	六分米 60 50 幼児 乳児	六分米 50 40 幼児 乳児	六分米 50 40 幼児 乳児	フオカッチャ※乳 2個 1.5個 幼児 乳児	サンドイッチ・卵・乳 1ヶ 1ヶ 幼児 乳児
材料	豚ロース肉 15 12 木綿豆腐 40 32 玉ねぎ 20 16 人参 10 8 しめじ 10 8 葱 2 1.6 卵 20 16 サラダ油 適量 適量 砂糖 3 2.4 薄口醤油 5 4 わかめ 0.2 0.16 なめこ 10 8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	牛もも肉 50 40 玉ねぎ 40 32 人参 10 8 えのき 6 4.8 だし汁 20 16 砂糖 3 2.4 薄口醤油 4 3.2 みりん 2 1.6 じゃが芋 15 12 油揚げ 3 2.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鮭 50 40 白味噌 5 4 みりん 3 2.4 ほうれん草 15 12 人参 10 8 こんにゃく(完了×) 6 4.8 木綿豆腐 15 12 すりごま 1.5 1.2 砂糖 1.5 1.2 塩 0.2 0.16 薄口醤油 0.5 0.4 キャベツ 15 12 玉ねぎ 12 9.6 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	鶏もも肉 60 48 オイスターソース 0.1 0.08 にんにく 3 2.4 白菜 30 24 人参 10 8 しめじ 8 6.4 竹輪(完了×) 6 4.8 砂糖 1.5 1.2 すりごま 1 0.8 濃口醤油 1.5 1.2 大根 15 12 小松菜 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉(細切れ) 25 20 南瓜 25 20 人参 15 12 玉ねぎ 20 16 ホワイトルウ※乳 15 12 牛乳 50 40 →乳ア)豆乳 むきえび(完了×) 10 8 ツナフレーク(完了) 5 ブロッコリー 20 16 キャベツ 10 8 人参 8 6.4 マヨドレ 5 4 塩 0.1 0.08	南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
献立名	牛乳 ドーナツ チーズ	牛乳 おこめパフ	ヨーグルト ミニ野菜スティック	牛乳 ミレービスケット(幼・2歳児) クラッカー(0・1歳児)	牛乳 豆乳クッキー→一口ゼリー(14日・全クラス) スイートポテト→一口ゼリー(28日・ぞう組以外) 豆乳クッキー→一口ゼリー(28日・ぞう組)	牛乳 袋菓子
材料	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 カルテッドーナツ※卵乳 2個 2個 →卵・乳ア)コンソメコン ※0・1歳は1個 チーズ※乳 1本 1本	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 おこめパフ塩 1P 1/2P さつま芋 50 バター※乳 5 牛乳※乳 7 砂糖 3 バニラエッセンス 適宜 みりん(照り出し用) 適宜 *25日ぞうのみ	ヨーグルト※乳 75 75 ミニ野菜スティック 1P 1P *幼児・2歳児 ミニ野菜スティック 1/2P *0歳児・1歳児	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミレービスケット 18 18 *幼・2歳児 クラッカー 1P *0・1歳児	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 豆乳クッキー 1P 1P 一口ゼリー 1個 1個 *14日全クラス + 28日ぞう組 さつま芋 30 30 バター※乳 3 3 牛乳※乳 5 5 砂糖 1 1 バニラエッセンス 適宜 適宜 みりん(照り出し用) 適宜 適宜 一口ゼリー 1個 1個 *28日ぞう組以外	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 袋菓子

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。
★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。
★献立名にある(り・ひ・幼・ば)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ば⇒ばんだ組
乳⇒ひよこ組りす組ばんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

☆2025年11月きりん組献立表☆ みのり園

曜日		月			火						水			木			金			土			
献立名		炊き込みご飯			焼きうどん			カレーライス			パン			ご飯			栗ご飯			具だくさんうどん			
		みそ汁			みそ汁			コールスローサラダ			ウインナー			豚肉の炒め物			具だくさん汁			ヨーグルト			
		フルーツゼリー									サラダ			みそ汁			ヨーグルト						
					(4日・18日)			(11日・25日)			コーンスープ												
主食		幼児 乳児			幼児 乳児			幼児 乳児			幼児 乳児			幼児 乳児			幼児 乳児			幼児 乳児			
		六分米	50	40	ゆでうどん	150	100	六分米	60	50	パン※卵乳	2個	1.5個	六分米	50	40	六分米	50	40	ゆでうどん	150	100	
きりん組夕食		サケ	25	20	豚バラ肉	15	12	豚ミンチ	15	12	ウインナー	3本	2本	豚バラ肉	20	16	甘栗	20	16	鶏もも肉(細切れ)	20	16	
		人参	8	6.4	キャベツ	10	8	人参	10	8				玉ねぎ	15	12	塩	0.1	0.08	豆腐	20	16	
		しめじ	8	6.4	人参	10	8	じゃが芋	10	8	キャベツ	20	16	キャベツ	15	12				葱	1	0.8	
		油揚げ	3	2.4	玉ねぎ	10	8	玉ねぎ	10	8	ブロッコリー	10	8	小松菜	12	9.6	鶏もも肉(細切れ)	15	12	玉ねぎ	15	12	
		塩	0.3	0.24	焼きそばソース	適宜	適宜	カレールウ※乳	10	8	人参	8	6.4	人参	8	6.4	大根	12	9.6	人参	8	6.4	
		薄口醤油	2	1.6				水	60	48	青じそドレッシング	3	2.4	ごま油	1.5	1.2	人参	10	8	だし汁	120	96	
		みりん	1	0.8	わかめ	0.2	0.16	ヒレカツ※卵乳	1/2枚	1/2枚				砂糖	0.8	0.64	玉ねぎ	10	8	白だし	30	24	
		だし昆布			玉ねぎ	6	4.8	*25日のみ			コーンスープ※乳	120	96	薄口醤油	1.5	1.2	えのき	6	4.8	酒	3	2.4	
					米みそ	6.5	5.2										木綿豆腐	15	12				
		人参	12	9.6	だし汁	120	96	キャベツ	15	12				大根	10	8	葱	1	0.8	ヨーグルト・加糖	75	75	
		油揚げ	3	2.4				玉ねぎ	6	4.8				人参	10	8	米みそ	6.5	5.2	ー乳ア) 豆乳ヨーグルト			
		米みそ	6.5	5.2				きゅうり	6	4.8				米みそ	6.5	5.2	だし汁	120	96	だし汁	120	96	
		だし汁	120	96				ホールコーン(完了×)	3	2.4				だし汁	120	96							
								人参	5	4									ヨーグルト※乳	75	75		
		フルーツゼリー	1個	1個				塩	0.1	0.08									ー乳ア) 豆乳ヨーグルト				
								米酢	0.2	0.16													
						マヨドレ	1.5	1.2															

☆2025年11月離乳食献立表☆

共栄保育園・みのり園

		月 10	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 1・15・29
中期 7～8ヵ月頃		・7分粥 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・人参・南瓜 ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・人参・じゃが芋 ・野菜スープ	・7分粥 ・サケと野菜煮 ほうれん草・人参・きゃべつ ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 白菜・人参・大根 ・野菜スープ	・7分粥 ・しらすと野菜煮 人参・ブロッコリー・キャベツ ・野菜スープ	
後期 9～11ヵ月頃		・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・人参・南瓜 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・人参・じゃが芋 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・サケと野菜煮 ほうれん草・人参・きゃべつ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 白菜・人参・大根 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・しらすと野菜煮 人参・ブロッコリー・キャベツ ・野菜スープ	
完了期 12～18ヵ月頃		ご飯 炒り豆腐 みそ汁	牛丼 みそ汁	ご飯 鮭の西京焼き 白和え すまし汁	ご飯 鶏のオイスターソース焼き 白菜のごま和え みそ汁	フォカッチャ シチュー ツナサラダ	ツナサンド 牛乳 バナナ
おやつ		牛乳 ドーナツ チーズ	牛乳 おこめパフ	ヨーグルト ミニ野菜スティック	牛乳 クラッカー	牛乳 豆乳クッキー 一口ゼリー	牛乳 袋菓子
きりん	完了期	炊き込みご飯 みそ汁 フルーツゼリー	カレーライス コールスローサラダ	パン ウインナー サラダ コーンスープ	ご飯 豚肉の炒め物 みそ汁	栗ご飯 具だくさん汁 ヨーグルト	具だくさんうどん ヨーグルト

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2025年11月離乳食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

		月 17	火 4・18	水 5・19	木 6・20	金 7・21	土 8・22
中期 7～8ヵ月頃		・7分粥 ・しらすと野菜煮 白菜・人参・さつま芋 ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・じゃが芋 ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 カブ・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 南瓜・白菜・ブロッコリー ・野菜スープ	・7分粥 ・サケと野菜煮 大根・人参・小松菜 ・野菜スープ	
後期 9～11ヵ月頃		・5分粥/軟飯 ・しらすと野菜煮 白菜・人参・さつま芋 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・じゃが芋 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 カブ・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 南瓜・白菜・ブロッコリー ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・サケと野菜煮 大根・人参・小松菜 ・野菜スープ	
完了期 12～18ヵ月頃		さつま芋ごはん サワラゆず味噌焼き 煮びたし みそ汁	ハヤシライス 春雨サラダ(4日) ヨーグルト(18日)	ご飯 チンジャオロース カブのスープ チーズ	あんかけうどん さつま芋と南瓜のサラダ	ご飯 ホッケの塩焼き 大根きんぴら みそ汁	ツナサンド 牛乳 バナナ
おやつ		牛乳 サラダせんべい 一口ゼリー	牛乳 コンソメコーン	ヨーグルト カルテツスティック	牛乳 きな粉サンド(6日) ドーナツ・チーズ(20日)	牛乳 南瓜ボーロ 一口ゼリー	牛乳 袋菓子
きりん	完了期	炊き込みご飯 みそ汁 フルーツゼリー	カレーライス コールスローサラダ	パン ウインナー サラダ コーンスープ	ご飯 豚肉の炒め物 みそ汁	栗ご飯 具だくさん汁 ヨーグルト	具だくさんうどん ヨーグルト

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。