

幼児食献立表



【令和8年11月】

日	月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
米飯 厚揚げチャンプルー 白菜の海苔和え 青りんごゼリー みそ汁（しいたけ・かぶ）	米飯 赤魚のごま味噌焼き 南瓜のそぼろあんかけ 果物缶(黄桃・白桃) すまし汁（花麸・水菜）	バターロール（いちごジャム） 煮込みハンバーグ 稲庭カレーマヨサラダ フルーチェ りんご味 白菜と人参のスープ	しょうゆラーメン 餃子 切干大根和風ごまサラダ みかんゼリー	米飯 鮭の西京焼き 春雨サラダ ジョア けんちん汁	米飯 おさかなふりかけ チキンオーブン焼き ジャーマンポテト レアチーズイチゴ みそ汁（高野豆腐・葉大根）	米飯 麻婆豆腐 もやしの胡麻しょうゆ和え 牛乳プリン 中華スープ（えのき・小松菜）
牛乳ケーキ	アメリカンドック	焼きおにぎり	かぼちゃマフィン	カスタードワッフル	メロンパン風スコーン	ビスコ（みるく&いちご） ヤクルト
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
米飯 サバの味噌煮 人参しりしり バナナ すまし汁（豆腐・しめじ）	食パン（りんごジャム） チキンカツ キャベツのごまネーズサラダ マスカットゼリー コンソメスープ（もやし・ｺｰﾝ）	米飯 豚肉のしょうが焼き かぶのえびあんかけ フルーチェ いちご味 みそ汁（キャベツ・わかめ）	米飯 カレイのみぞれあんかけ さつま芋塩バター炒め 鉄分カルシウム入りチーズ みそ汁（ほうれん草・油揚げ）	米飯 親子煮 3色野菜のおかか炒め 野菜＆果実　ピーチ みそ汁（白菜・しいたけ）	焼きそば ほうれん草ツナサラダ 森永カルシウムヨーグルト 玉ねぎとコーンのスープ	米飯 赤魚の野菜あんかけ 根菜のきんぴら 果物缶(ﾊﾟｲﾝ・みかん) みそ汁（厚揚げ・オクラ）
ストロベリークレープ	チャーハンおにぎり	たこ焼き風ポテト	ココアプリン	バナナスティック	肉まん風蒸しパン	バウムクーヘン
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
米飯 おさかなふりかけ 鶏つくね焼き 花野菜とウインナーのコンソメ煮 いちごゼリー みそ汁（厚揚げ・なめこ）	肉うどん 2色焼売 切干大根マヨ醤油サラダ りんごヨーグルト	米飯 タラのチリソース風 稲庭バンバンジー風サラダ ぶどうゼリー みそ汁（キャベツ・あおさ）	バターロール（いちごジャム） ミートボールのホワイトシチュー コールスローサラダ 牛乳プリン 卵スープ	米飯 豚肉のスタミナ炒め 人参じゃこ炒め フルーチェ メロン味 みそ汁（かぶ・葉大根）	米飯 鮭の幽庵焼き ひじき炒り豆腐 ジョア（ストロベリー） みそ汁（切干大根・わかめ）	米飯 鶏肉のトマトソース ブロッコリーエビサラダ バナナ みそ汁（白菜・いんげん）
焼きドーナツ（ココア）	マシュマロサンド	スイートポテト	ココアチュロス	豆乳プリンタルト	お好み焼き	たい焼き（カスタード）
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
ビビンバ丼 春雨の酢の物 野菜＆果実　グレープ 中華スープ（ｴﾘﾝｷﾞ・ｵｸﾗ）	米飯 えびカツ 切干大根の煮物 ふじりんごゼリー みそ汁（白菜・庄内麸）	食パン（りんごジャム） 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ フルーチェ ピーチ味 もやしｽｰﾌﾟ（もやし・水菜）	✿リクエスト給食✿ カレーライス マカロニサラダ 牛乳プリン コンソメスープ（ｷｬﾍﾞﾂ・ｺｰﾝ）	米飯 サバのみりん焼き あんかけ卵豆腐 レモンゼリー 具だくさん汁	米飯 おさかなふりかけ 焼き鳥卵焼き添え 稲庭うどんちゃんぷる バナナ みそ汁（小松菜・えのき）	米飯 中華煮 ナムル 森永カルシウムヨーグルト わかめスープ（わかめ・ねぎ）
バナナケーキ	マシュマロおこし	さつまいもパイ	チーズちぢみ	もちもちポテト	ととやき（いちご）	カステラ
29日	30日					
米飯 カレイのマヨコーン焼き 人参しりしり（ツナ） ラ・フランスゼリー みそ汁（切干大根・小松菜）	クリームスパゲティ アンパンマンポテト 枝豆サラダ フルーツカクテルゼリー コンソメスープ（ｷｬﾍﾞﾂ・ｺｰﾝ）					
ももタルト	バナナクレープ					

子どもたちの「食べたい！」を給食に♪

子どもたちに好きな給食やまた食べたいと思うメニューを聞いてみました。それぞれ好きなメニューを選んでもらい、みんなのリクエストをもとに11月25日の献立に取り入れました。
リクエスト給食は子どもたちの好きなメニューを知るだけでなく、自分で食べたいものを考えたり、食事に興味を持ったりするきっかけにもなります。
今回選ばれたのはカレー、マカロニサラダ、牛乳プリン、キャベツとコーンのコンソメスープです♪
今回取り入れることができなかったメニューも次回以降の献立に少しずつ取り入れていく予定です。
これからも子どもたちの「食べたい！」という気持ちを大切にしながら、給食の時間を楽しみにしてもらえるような献立づくりをしていきたいと思います。

