## 2025年11月

## 献立表

日	献立名		材料名(昼食			10時おやつ	栄養 価
曜	, , ,			体の調子を整えるもの		3時おやつ	·
01	豚肉の卵とじ丼	米、ソフトせんべい 塩味、砂糖	牛乳、豚肉(肩)、 卵、米みそ(淡色	バナナ、しめじ、も やし、キャベツ、な	煮干だし汁、か つお・昆布だし	バナナ 牛乳	エネルギー 433 kcal
_	キャベツの塩昆布あえ		辛みそ)、凍り豆腐		汁、みりん、しょう	せんべい	たんぱく質 18.5 g
土	高野豆腐のみそ汁			ん、塩こんぶ	ゆ	牛乳	脂 質 14.2 g
<u> </u>	バナナ	米、砂糖	牛乳、たら、木綿豆	どびる連続用江	煮干だし汁、か	3 1 1 1 M	カルシウム 214 mg
	ごはん バナナ	木、砂帽	席、豚ひき肉、米	がとり候補未行、バナナ、なめこ、こ	へお・見布だ]	バナナ牛乳	エネルギー 393 kcal
	たらのバターしょうゆ焼き		みそ(淡色辛み そ)、油揚げ、バ	まつな、粉かんて ん、切り干しだいこ	111 くしみノアトッパノ	ぶどうゼリー	たんぱく質 17.7 g
火	切干大根とひき肉の煮物		ター	ん、にんじん、カッ		牛乳	脂 質 12.0 g
٥-	なめこのみそ汁	米、砂糖、ごま油、	牛乳、ヤクルト、豚	トわかめ	煮干だし汁、しょ	ナムノ牛回	カルシウム 237 mg
05	ごはん ヤクルト 豚ときのこのホイコーロー風	ごま	肉(肩)、米みそ(淡	チンゲンサイ、きゅ	うゆ、酢、酒、食	キウイ 牛乳 しらすおにぎり	エネルギー 431 kcal
-k	もやしときゅうりのごま酢あえ		色辛みそ)、しらす  干し、油揚げ	うり、しめじ、えのき たけ、にんじん、ね	塩	牛乳	たんぱく質 15.9 g 脂 質 10.9 g
小	チンゲン菜のみそ汁		1 0 (1230)	ぎ		T-fL	脂 質 10.9 g カルシウム 248 mg
06	ごはん    ヤクルト	米、ごま油、砂糖	牛乳、ヤクルト、豚	バナナ、もやし、	煮干だし汁、しょ	チーズ 牛乳	エネルギー 438 kcal
00	ひき肉のにら玉炒め	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	ひき肉、鶏ひき肉、	キャベツ、はくさ	うゆ、酒、みりん、	バナナ	たんぱく質 19.3 g
<del>*</del>	白菜の刻みのりサラダ		卵、米みそ(淡色 辛みそ)、しらす干	い、たまねぎ、に ら、にんじん、焼き	酢	牛乳	脂 質 15.7 g
	鶏肉と卵のみそ汁		L	のり		1 40	カルシウム 300 mg
07	ごはん バナナ	米、米粉パン、砂	牛乳、木綿豆腐、	バナナ、もやし、は	煮干だし汁、しょ	バナナ 牛乳	エネルギー 456 kcal
	豚ひき肉とはるさめの炒め物	糖、はるさめ、ごま油、、すりごま	豚ひき肉、バター、 米みそ(淡色辛み		うゆ、酒	ラスク	たんぱく質 14.5 g
	こまつなのごま和え	ш, у ус. ж	そ) (次日 + み	ねぎ		牛乳	脂 質 18.3 g
$\smile$	豆腐のみそ汁						カルシウム 222 mg
08	豚丼	米、ソフトせんべい		バナナ、もやし、ほ		バナナ 牛乳	エネルギー 438 kcal
$\overline{}$	ほうれん草のごま和え	塩味、ごま油、すりごま	揚げ、米みそ(淡 色辛みそ)	うれんそう、こまつ な、キャベツ、にん	うゆ、みりん、食 塩	せんべい	たんぱく質 18.7 g
土	キャベツのみそ汁		- · · <del>-</del> /	じん、ねぎ、しいた		牛乳	脂 質 16.9 g
$\smile$	バナナ			け、ひじき			カルシウム 256 mg
10	ごはん バナナ	米、じゃがいも、ご ま、砂糖	牛乳、豚肉(肩)、鶏 ひき肉、卵、油揚	バナナ、キャベツ、 もやし、しいたけ、	かつお・昆布だし 汁、煮干だし汁、	バナナ 牛乳	エネルギー 455 kcal
$\overline{}$	切り干し大根と豚肉の旨煮	ま、収め相	げのでは、卵、血物	にんじん、しめじ、	しょうゆ、みりん、	いなりおにぎり	たんぱく質 17.8 g
月	キャベツの塩ごまあえ			切り干しだいこん	酒、食塩	牛乳	脂 質 12.6 g
$\overline{}$	しめじとじゃがいものスープ			NA (44 FF			カルシウム 218 mg
11	ごはん バナナ	米、米粉、砂糖、こま	牛乳、さけ、ツナ水 煮缶、バター	オレンシ濃縮果汁、バナナ、もや	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、酢、	キウイ牛乳	エネルギー 338 kcal
$\widehat{}$	サケのムニエル			し、チンゲンサイ、きゅうり、しいたけ、	食塩	オレンジゼリー	たんぱく質 14.5 g
火	きゅうりとツナの酢の物 チンゲン菜の中華スープ			粉かんてん、ねぎ、 にんじん		牛乳	脂 質 7.8 g カルシウム 200 mg
12	ごはん ヤクルト	米、コーンフレー	牛乳、ヤクルト、豚	もやし、キャベツ、	煮干だし汁、か	オレンジ 牛乳	エネルギー 412 kcal
$\overline{}$	豚肉とごぼうの炒め煮	ク、しらたき、砂糖、 ごま油	ひき肉、鶏ひき肉、 米みそ(淡色辛み	ほうれんそう、にん じん、まいたけ、ご	つお・昆布だし 汁、しょうゆ、みり	コーンフレーク	たんぱく質 16.5 g
水	ほうれん草と油揚げのお浸し		そ)、油揚げ	ぼう、カットわかめ	ん	牛乳	脂 質 11.9 g
$\smile$	キャベツとわかめのみそ汁						カルシウム 214 mg
13	ごはん ヤクルト	米、じゃがいも、砂 糖、ごま油	牛乳、ヤクルト、木 綿豆腐、豚肉(肩)、		煮干だし汁、しょ うゆ、酒	チーズ 牛乳	エネルギー 431 kcal
$\overline{}$	豚肉とキャベツのみそ炒め	が、こみ但	鶏ひき肉、米みそ	な、にんじん、ねぎ	79,16	オレンジ	たんぱく質 20.2 g
木	小松菜のおかか和え		(淡色辛みそ)、油 揚げ、米みそ(赤			牛乳	脂 質 15.5 g
$\smile$	じゃがいものみそ汁	Mr. C to . t	色辛みそ)、かつ	S.L.L. J &	本 丁 より ソ	11	カルシウム 333 mg
14	ごはん バナナ	米、さつまいも、砂 糖、片栗粉、ごま	牛乳、木綿豆腐、 豚ひき肉、鶏ひき	バナナ、もやし、は くさい、キャベツ、	つお・昆布だし	牛乳 バナナ	エネルギー 399 kcal
^	豚肉と白菜のうま煮		肉、米みそ(淡色 辛みそ)、油揚げ	なめこ、にんじん、 しめじ	汁、しょうゆ、酒、 酢、食塩	大学芋	たんぱく質 16.4 g
金	もやしとキャベツのごま酢あえ		〒 ″ ク		口广、风恤	牛乳	脂 質 12.5 g
1 -	鶏挽のみそ汁 鶏肉の照り焼き丼	米、ソフトせんべい	生乳、鶏むむ肉(皮	バナナ、ほうれんそ	者干だし汁 1.1-	キウイ 牛乳	カルシウム 223 mg エネルギー 384 kcal
	鶏肉の煎り焼さ升 ほうれん草のお浸し	塩味、ごま、砂糖、	付き)、米みそ(淡	う、もやし、だいこ	うゆ、みりん	せんべい	エネルキー 384 kcal たんぱく質 16.4 g
	大根のみそ汁	ごま油、片栗粉	色辛みそ)、油揚 げ	ん、えのきたけ、に んじん、ねぎ、焼き		牛乳	たんはく貝 16.4 g 脂 質 14.5 g
	バナナ			09		. 30	加 貝 14.5 g カルシウム 208 mg
17		ソフトせんべい塩	牛乳			チーズ 牛乳	エネルギー 172 kcal
_		味				せんべい	たんぱく質 8.4 g
月						牛乳	脂 質 10.9 g
_							カルシウム 248 mg
18	ごはん バナナ	米、砂糖、オリーブ		りんご濃縮果汁、	煮干だし汁、か	バナナ 牛乳	エネルギー 384 kcal
$\overline{}$	さばのトマトソースがけ	油	豆腐、豚ひき肉、 米みそ(淡色辛み	バナナ、もやし、ホールトマト缶詰、	つお・昆布だし 汁、しょうゆ、食	リンゴゼリー	たんぱく質 17.1 g
火	小松菜の納豆和え		そ)、挽きわり納豆	こまつな、キャベ ツ、粉かんてん、に	塩	牛乳	脂 質 13.4 g
$\smile$	キャベツのみそ汁			んじん、パセリ			カルシウム 224 mg
19	ごはん ヤクルト	米、砂糖	牛乳、ヤクルト、木 綿豆腐、豚肉(肩)、		煮干だし汁、しょ うゆ、酒、みりん	バナナ 牛乳	エネルギー 381 kcal
$\overline{}$	肉豆腐		米みそ(淡色辛み	ん、まいたけ、こま	7.7 NIDNY/7/10	牛乳	たんぱく質 15.2 g
	キャベツのおかか和え		そ)、油揚げ、かつ お節	つな、ねぎ		バナナ	脂 質 10.9 g
$\smile$	大根のみそ汁						カルシウム 251 mg

2025年11月

## 献 立 表

日	献立名		材料名(昼食	•3時おやつ)		10時おやつ	<b>兴 美 压</b>
曜	1	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	栄養 価
20	秋野菜カレー		牛乳、ヤクルト、豚		煮干だし汁、カ	チーズ 牛乳	エネルギー 482 kcal
$\overline{}$	ほうれん草のおかか和え	栗粉	肉(肩)、米みて(淡 色辛みそ)、卵、か		レールウ、しょう ゆ、かつお・昆布	バームクーヘン	たんぱく質 18.1 g
木	わかめのみそ汁		つお節	ねぎ、カットわかめ	だし汁	牛乳	脂 質 20.1 g
)	ヤクルト						カルシウム 299 mg
	ごはん バナナ	米、はるさめ、砂	牛乳、ヤクルト、木	もやし、はくさい、	かつお・昆布だし	バナナ 牛乳	エネルギー 462 kcal
	野菜マーボー	糖、片栗粉、ごま	綿豆腐、豚ひき	たまねぎ、キャベ	汁、昆布だし汁、	いなりおにぎり	たんぱく質 17.6 g
	白菜の納豆和え	油、ごま	肉、挽きわり納豆、 油揚げ、米みそ	ツ、トマト、なす、ね ぎ、にんじん	酒、食塩	牛乳	脂 質 13.4 g
	はるさめスープ		(淡色辛みそ)			1 10	カルシウム 255 mg
_	豚肉のみそ丼	米、ソフトせんべい	牛乳、豚肉(肩)、米	もやし、バナナ、	かつお・昆布だし	バナナ 牛乳	エネルギー 390 kcal
	きゅうりの和風ナムル		みそ(淡色辛みそ)	きゅうり、だいこん、		せんべい	たんぱく質 15.1 g
	大根のすまし汁	糖、ごま		キャベツ、にんじ ん、カットわかめ	塩	牛乳	脂 質 13.2 g
	バナナ			,		1 40	加 貝 13.2 g カルシウム 196 mg
	ごはん バナナ	米、砂糖、すりごま	牛乳、たら、木綿豆	オレンジ濃縮果	煮干だし汁、みり	バナナ 牛乳	エネルギー 361 kcal
	たらの煮つけ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	腐、米みそ(淡色	汁、バナナ、もや	ん、しょうゆ、酢、	オレンジゼリー	たんぱく質 16.2 g
	/このいね、		辛みそ)、ツナ水煮 缶	し、たまねぎ、チン ゲンサイ、にんじ	酒、食塩	牛乳	
			ш	ん、粉かんてん、ね		十孔	
$\vdash$	豆腐のみそ汁 ごはん、ヤクルト	米、片栗粉、ごま	牛乳、ヤクルト、木	きャベツ もやし	煮干だし汁、しょ	バナナ 牛乳	カルシウム 228 mg
	215/75	油、砂糖	綿豆腐、豚肉(肩)、	はくさい、しいた	うゆ、酒	I	エネルギー 445 kcal
	豚肉の中華炒め		米みそ(淡色辛み			チーズおかかおにぎり	たんぱく質 17.5 g
	キャベツの昆布和え		そ)、チーズ、油揚 げ、かつお節	ル、塩こんか		牛乳	脂 質 12.5 g
$\vdash$	白菜のみそ汁	W 1° & 281 . 2 1		バナナ ナ : ****	老工だ! シ! ! :		カルシウム 265 mg
	ごはん ヤクルト	米、じゃがいも、し らたき、砂糖、ごま		バナナ、キャベツ、 もやし、たまねぎ、	煮十たし汁、しょ うゆ、酒、みりん	チーズ 牛乳	エネルギー 430 kcal
	肉じゃが	油	肉、鶏ひき肉、米	なめこ、にんじん、		バナナ	たんぱく質 19.7 g
1 '	チンゲン菜のおかか炒め		みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、かつ	えのきたけ		牛乳	脂 質 16.0 g
$\vdash$	豆腐のみそ汁	No. Market	お節				カルシウム 314 mg
28	ごはん バナナ	米、米粉パン、砂 糖、ごま、ごま油	牛乳、豚ひき肉、 バター、米みそ(淡	バナナ、だいこん、	煮干だし汁、か つお・昆布だし	バナナ 牛乳	エネルギー 474 kcal
$\overline{}$	凍り豆腐とひき肉の煮物	が、こよ、こよ山	色辛みそ)、油揚	しいたけ、にんじ	汁、しょうゆ、酢、	ラスク	たんぱく質 15.6 g
金	キャベツとコーンのサラダ		げ、凍り豆腐	ん、コーン缶、ひじ き、カットわかめ	みりん	牛乳	脂 質 18.9 g
$\smile$	大根のみそ汁						カルシウム 225 mg
29	豚汁うどん	ゆでうどん、ソフト せんべい塩味、し	牛乳、豚肉(肩)、米 みそ(淡色辛み	バナナ、もやし、だ いこん、キャベツ、	煮干だし汁	キウイ牛乳	エネルギー 320 kcal
$\widehat{}$	キャベツの塩昆布和え	せんへい塩味、し らたき、ごま	そ)、油揚げ	にんじん、ごぼう、		せんべい	たんぱく質 15.2 g
土	バナナ			ねぎ、塩こんぶ		牛乳	脂 質 13.2 g
$\smile$			<u> </u>		<u> </u>		カルシウム 214 mg
							エネルギー kcal
$\overline{}$							たんぱく質 g
							脂 質 g
$\smile$							カルシウム mg
							エネルギー kcal
$\overline{}$							たんぱく質 g
							脂 質 g
$\smile$							カルシウム mg
							エネルギー kcal
$\overline{}$							たんぱく質 g
							脂質g
$\overline{}$							カルシウム mg
							エネルギー kcal
$\overline{}$						<b></b>	たんぱく質 g
							脂質g
$\cup$							カルシウム mg
H							エネルギー kcal
						<b></b>	2. 3. 30. 2 555
							_
<b>1</b> , .							
$\vdash$	エネルキ・ー タンハ・ク	脂質 カルシ	/ウム 鉄	A	B1	B2 C	繊維 食塩
	kcal g		アグム 政大 Ig mg	μg	mg	mg mg	g g
- 5	3才以上児 486 19.2	15.2 23		150		0.38 24	3.8 1.9
ļ	目標量 624 23.4	17.3 27		225	***************************************	0.38 29	3.9 1.7
	充足率(%) 78 82		5 83	67		100 120	97 112
	L. L. M. ID		•		1	1	
		13.6 24		141		0.37 21	3.1 1.6
	1.7 \	15.4 25		222		0.34 19	3.6 1.6
	充足率(%) 73 80	88 9	4 73	64	136	109 111	86 100

