

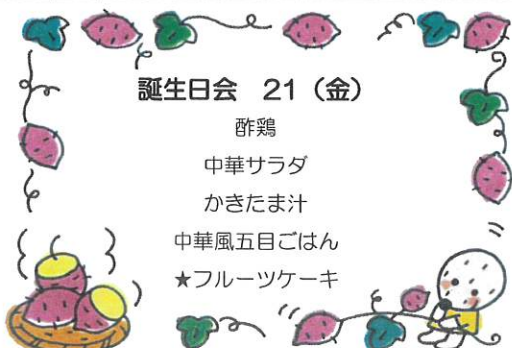


11月給食献立

たがみ台保育園

R7. 10. 31 発行

| 日 | 曜 | 献立名 | 副食材料名 | | | 未満児 | | 3時のおやつ |
|----|----|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--|---------|---------------------|------------------------------|
| | | | 赤 血や肉になる 食品 | 黄 熱や力になる 食品 | 緑 体の調子を整える食品 | 主食 | 特別食 | |
| 17 | 土月 | 牛丼 塩島布和え | 牛肉、ちくわ | ごはん | たまねぎ、にんじん 深ねぎ、キャベツ ピーマン、もやし | ごはん | 牛乳 アスパラガスビスケット | 牛乳 梨 厚切りバウムクーヘン |
| 18 | 火 | 鮭フライ さっぱりサラダ コンソメスープ | 鮭、たまご ベーコン チーズ | じゃがいも ロールパン ごはん | キャベツ、もやし にんじん、きゅうり 大根、しめじ | パン | 牛乳 べじたべる | ほうじ茶 ★おにぎり たくあん |
| 19 | 水 | 味噌ラーメン ギョギョギョーザ | 豚ひき肉 すり身 木綿豆腐 | 中華麺 ごはん | キャベツ、にんじん たまねぎ、もやし | ごはん | 牛乳 シガービス | スキムミルク バナナ オレオ |
| 20 | 木 | 鶏の塩こうじ焼き 白菜のおかか和え 豆腐の味噌汁 | 鶏肉、ちくわ 木綿豆腐 たまご | ごはん | 白菜、にんじん チンゲン菜、もやし ほうれん草 | ごはん | 牛乳 さやえんどう | スキムミルク ★黒糖蒸しパン パイナップル缶 |
| 22 | 土 | ぶりの照り焼き ひじきの胡麻和え 高野豆腐の和風スープ | ぶり 高野豆腐 | マヨネーズ ごはん | もやし、にんじん きゅうり、れんこん 大根、えのき、こねぎ | ごはん | 牛乳 ポテコ | 牛乳 ムーンライト バナナ |
| 10 | 月 | ルーロー飯 中華スープ | 豚肉、たまご | ごはん | たまねぎ、しいたけ チンゲン菜、にんじん 大根、キャベツ、ブロッコリー | ごはん | 牛乳 プレーン ビスケット | スキムミルク キウイ 厚切りバウムクーヘン |
| 25 | 火 | メンチカツ 大根サラダ ジュリアンスープ | メンチカツ かにかま チーズ | ごはん 食パン マヨネーズ | 大根、にんじん きゅうり、もやし 小松菜、えのき | ごはん | 牛乳 べじたべる | スキムミルク ★チーズスティック もも缶 |
| 26 | 水 | 鶏のコーラ煮 キャベツのマヨ和え 白菜の味噌汁 | 鶏肉、ツナ 油揚げ | ごはん じゃがいも | キャベツ、ブロッコリー きゅうり、白菜 水菜、にんじん | ごはん | 牛乳 シガービス | スキムミルク ★いももち みかん缶 |
| 27 | 木 | 魚の中華風唐揚げ ナムル わかめスープ | 白身魚 ハム | ごはん | もやし、にんじん ほうれん草、たまねぎ | ごはん | 牛乳 さやえんどう | スキムミルク りんご おにぎりせんべい |
| 28 | 金 | ハヤシライス じゃこサラダ | 豚肉、しらす | ごはん | たまねぎ、にんじん エリンギ、しめじ グリンピース、トマト キャベツ、きゅうり | ごはん | 牛乳 プレーン ビスケット | スキムミルク ★ココアムース ウエハース |
| 22 | 土 | 炒り豆腐 大根のすまし汁 ふりかけ | 豚肉、卵 木綿豆腐 かまぼこ | ごはん | たまねぎ、にんじん エリンギ、チンゲン菜 大根、小松菜 | ごはん | 牛乳 白い風船 | 牛乳 オレンジ 源氏パイ |
| 7 | 金 | 愛情弁当の日 おかずの入ったお弁当の準備をお願いします。 | | | | | 牛乳 プレーン ビスケット | 牛乳 キウイ ひねり揚げ |



給食費支援のお知らせ

市と県からの助成を活用し、できる限り、給食費の値上げをおさえて、質と量を確保した、お子さんの給食を提供します！

★ 市の助成額
副菜のみ提供：お子さん1人あたり年間 11,880円 (月額 990円)

※園でまとめて市からの助成を受け取ります。
(保護者の皆様の手続きはご不要です)

支援の期間 令和7年4月分～令和8年3月分 (1年間分)



11月の離乳食献立表

たがみ台保育園 ひよこくみ

令和7年10月31日 発行

| | | 後期食（9～11か月） | 午後食 |
|----------|--------|---|-------------|
| 1 17 | 土 月 | 鶏丼 キャベツの和え物 全粥 | りんご ミルク |
| 4 18 | 火 | 鮭のムニエル さっぱりサラダ キャロットスープ 全粥 | オレンジ ミルク |
| 5 19 | 水 | 味噌うどん 豆腐のおやき 全粥 | バナナ ミルク |
| 6 20 | 木 | 鶏の塩焼き 白菜の和え物 豆腐の味噌汁 全粥 | りんご ミルク |
| 8 22 | 土 | 魚の照り焼き きゅうりスティック すまし汁 全粥 | バナナ ミルク |
| 10 | 月 | 手づかみ鶏つくね キャベツのスープ 全粥 | りんご ミルク |
| 11 25 | 火 | ささみと大根の煮物 小松菜の和え物 野菜スープ 全粥 | バナナ ミルク |
| 12 26 | 水 | 鶏のバターしょうゆ焼き スティックポテト 白菜の味噌汁全粥 | オレンジ ミルク |
| 13 27 | 木 | 魚の野菜あんかけ ほうれん草のおひたし たまねぎのスープ 全粥 | りんご ミルク |
| 14 28 | 金 | トマトリゾット じゃこサラダ 全粥 | バナナ ミルク |
| 15 29 | 土 | 麻婆豆腐風 チンゲン菜のスープ全粥 | オレンジ ミルク |
| 21 | 金 | 煮込み鶏バーグ オニオンサラダ ポタージュ 全粥 | オレンジ ミルク |
| 7 | 金 | 愛情弁当の日 (主食・副食共に準備ください。お子様の食べやすい 大きさや量を調整してください。) | オレンジ ミルク |

★ご家庭と連携を取りながら、一人ひとりのお子さんに合わせて進めてまいりたいと思っております。★

五感を楽しむ体験を！！

- ・食事は彩りよく赤・緑・白などを意識しましょう。見た目でも食欲が増すこともあります。
- ・食材を触らせてどんな感触なのか感じられるようにしてみましょう。
食材への興味がわきます。
- ・食材の「匂いをかぐ」などおいしそうな匂いをかぐと唾液が分泌され食欲が増します。
- ・いろいろな食べ物の味を体験できるといいですね。
甘味、酸味、苦味、旨味などの違いを知ることによって味覚が敏感になります

