○○ 献立一覧表 ○○

2026年 11月 ［山ノ本こども園］

	2（月）			3（火）			4（水）			5（木）			6（金）			7（土）		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	白米						白米			白米			白米			梅とじゃこのおにぎり		
	米	40	50				米	40	50	米	40	50	米	40	50	米	32	40
	鶏肉の照り焼き						肉じゃが			ひじき入りハンバーグ			鰆の味噌マヨ焼き			しらす干し	0.2	0.3
	鶏もも	40	50				牛もも	32	40	豚ひき肉	16	20	さわら	32	40	梅干し	0.2	0.3
	みりん風調味料	0.8	1				じゃがいも	40	50	牛ひき肉	16	20	淡色辛みそ	2.4	3	野菜たっぷり醤油ラーメン		
	こいくちしょうゆ	0.8	1				にんじん	12	15	たまねぎ	8	10	マヨネーズ	2.4	3	中華めん	80	100
	五目豆						たまねぎ	20	25	木綿豆腐	8	10	みりん風調味料	1.2	1.5	豚もも	12	15
	だいず水煮缶詰	16	20				しらたき	8	10	ほしひじき	0.8	1	ブロッコリーのおかか和え			キャベツ	12	15
	刻み昆布	0.8	1				グリンピース	2.4	3	食塩	0.2	0.2	ブロッコリー	24	30	たまねぎ	12	15
	にんじん	4	5				こいくちしょうゆ	2.4	3	パン粉	3.2	4	にんじん	4	5	りょくとうもやし	16	20
	さつま揚げ	3.2	4				みりん風調味料	1.6	2	こいくちしょうゆ	0.8	1	かつお節	0.8	1	にんじん	8	10
	板こんにゃく	4	5				車糖	0.8	1	料理酒	0.8	1	みりん風調味料	0.8	1	スイートコーン缶詰	4	5
	うすくちしょうゆ	0.6	0.8				だし	16	20	みりん風調味料	0.8	1	こいくちしょうゆ	0.8	1	にら	4	5
	みりん風調味料	0.6	0.8				ピーマンのカラフル金平			かたくり粉	0.6	0.7	だし	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.6	2
	車糖	0.4	0.5				赤ピーマン	4	5	じゃがいもといんげんのソテー			ほうれん草と豆腐のすまし汁			みりん風調味料	0.8	1
	だし	0.8	1				黄ピーマン	4	5	じゃがいも	16	20	ほうれんそう	16	20	れんこんの磯辺焼き		
	小松菜と油揚げの味噌汁						青ピーマン	4	5	さやいんげん	6.4	8	絹ごし豆腐	24	30	れんこん	16	20
	こまつな	24	30				ごぼう	4	5	スイートコーン缶詰	4	5	うすくちしょうゆ	0.8	1	マヨネーズ	0.8	1
	油揚げ	2.4	3				にんじん	4	5	マーガリン	0.6	0.8	食塩	0.1	0.1	薄力粉	0.8	1
	葉ねぎ	0.8	1				つきこんにゃく	4	5	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	だし	80	100	あおのり	0.2	0.2
	淡色辛みそ	3.2	4				ごま	0.6	0.8	大根と油揚げと麸の味噌汁						バナナ		
	だし	80	100				ごま油	1	1.2	油揚げ	4	5				バナナ	24	30
							車糖	0.8	1	大根	16	20						
							こいくちしょうゆ	0.8	1	焼きふ	1.6	2						
							青菜としめじの味噌汁			葉ねぎ	0.8	1						
							チンゲンサイ	16	20	淡色辛みそ	3.2	4						
							ぶなしめじ	8	10	だし	80	100						
							淡色辛みそ	3.2	4									
							だし	80	100									
離乳食		後期①	後期②					後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②
	おかゆ	80～90	軟80				おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80
	こまつな						じゃがいも			だいこん			ほうれんそう			キャベツ		
	にんじん	40	85				たまねぎ	40	85	たまねぎ	40	55	ブロッコリー	40	85	たまねぎ	40	85
	さつまいも						にんじん			じゃがいも			にんじん			にんじん		
	ささみ	15	15				牛ミンチ	15	15	豆腐	45	45	白身魚	15	15	しらす干し	15	15
	野菜スープ	50～70	70～80				野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80
昼間食	おさつクッキー						ごまトースト			豆腐のパンケーキ			オレンジケーキ			さつまいも蒸しパン		
	さつまいも	20	25				食パン		20	ホットケーキミックス	16	20	ホットケーキミックス	16	20	ホットケーキミックス	12	15
	ホットケーキミックス	20	25				マーガリン		2	絹ごし豆腐	8	10	車糖	3.2	4	普通牛乳	10.4	13
	調合油	3.2	4				車糖		3	車糖	8	10	調合油	2.4	3	車糖	2.4	3
	普通牛乳	4.8	6				ごま		2	調合油	0.8	1	普通牛乳	12	15	調合油	1.2	1.5
	ごま	0.4	0.5							みりん風調味料	1.6	2	マーマレード	6.4	8	さつまいも	12	15
										普通牛乳	8	10						
	牛乳						牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
	普通牛乳	100	120				普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120
延長	塩せんべい						源氏パイ			クラッカー			ぽたぽた焼き			塩せんべい		

＊都合により献立を変更することがあります。

○○ 献立一覧表 ○○

２０２６年 １１月 ［山ノ本こども園］

	９（月）			１０（火）			１１（水）			１２（木）			１３（金）			１４（土）		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	ロールパン			白米			◎世界の料理～メキシコ			白米			白米			おにぎり（ゆかり）		
	ロールパン	32	40	米	40	50	メキシカンライス			米	40	50	米	40	50	米	28	35
	ポークチャップ			サバのカレーソテー			米	48	60	鶏肉と根菜の甘酢炒め			厚揚げと豚肉の煮物			ゆかり粉	0.2	0.3
	豚もも	32	40	さば	32	40	鶏ひき肉	16	20	鶏もも	32	40	豚もも	12	15	ちゃんぽん		
	たまねぎ	16	20	料理酒	0.8	1	たまねぎ	8	10	料理酒	0.8	1	厚揚げ	32	40	蒸し中華めん	48	60
	マッシュルーム	20	25	こいくちしょうゆ	0.8	1	にんじん	4	5	かたくり粉	2.4	3	にんじん	6.4	8	豚もも	12	15
	にんじん	16	20	カレー粉	0.2	0.3	青ピーマン	2.4	3	れんこん	8	10	大根	12	15	キャベツ	12	15
	トマトケチャップ	2.8	3.5	薄力粉	4	5	スイートコーン缶詰	4	5	ごぼう	6.4	8	さやいんげん	2.4	3	こまつな	12	15
	ウスターソース	1.2	1.5	調合油	0.8	1	トマトケチャップ	6.4	8	にんじん	4	5	だし	24	30	たまねぎ	8	10
	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	小松菜と人参の磯香和え			だし	0.3	0.4	調合油	1.6	2	こいくちしょうゆ	1.6	2	りょくとうもやし	8	10
	マーガリン	0.1	0.1	こまつな	24	30	カレー粉	0.1	0.1	こいくちしょうゆ	2	2.5	車糖	1.2	1.5	にんじん	12	15
	きのこと豆のマカロニサラダ			にんじん	4	5	食塩	0.1	0.1	車糖	1.6	2	みりん風調味料	0.8	1	スイートコーン缶詰	4	5
	マカロニ	6.4	8	まぐろ缶詰	8	10	こしょう	0	0	穀物酢	1.2	1.5	料理酒	0.8	1	蒸しかまぼこ	4	5
	えだまめ	6.4	8	焼きのり	0.4	0.5	調合油	0.8	1	みりん風調味料	0.8	1	ブロッコリーとコーンのごま和え			だし	0.4	0.5
	ぶなしめじ	4.8	6	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	カラフル豆サラダ			春雨サラダ			ブロッコリー	16	20	だし	80	100
	スイートコーン缶詰	4.8	6	みりん風調味料	0.8	1	ミックスビーンズ	9.6	12	普通はるさめ	3.2	4	スイートコーン缶詰	6.4	8	うすくちしょうゆ	0.4	0.5
	ごまドレッシング	4	5	だし	0.8	1	きゅうり	8	10	きゅうり	8	10	にんじん	2.4	3	料理酒	1.6	2
	コンソメスープ			だいこんとえのきのすまし汁			赤ピーマン	4	5	ロースハム	4	5	ごま	0.8	1	食塩	0.1	0.1
	ほうれんそう	16	20	大根	16	20	スイートコーン缶詰	4	5	にんじん	2.4	3	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	竹輪の磯部焼き		
	ベーコン	2.4	3	えのきたけ	6.4	8	穀物酢	0.8	1	こいくちしょうゆ	1	1.2	車糖	0.4	0.5	焼き竹輪	16	20
	たまねぎ	12	15	焼きふ	2.4	3	オリーブ油	1.6	2	車糖	0.6	0.8	ごま油	0.4	0.5	薄力粉	2.4	3
	パセリ	0.1	0.1	糸みつば	0.8	1	車糖	0.4	0.5	穀物酢	0.6	0.8	しめじともやしの味噌汁			マヨネーズ	1.6	2
	だし	0.4	0.5	うすくちしょうゆ	0.8	1	食塩	0.1	0.1	ごま油	0.4	0.5	ほんしめじ	6.4	8	あおさ	0.1	0.1
	だし	80	100	食塩	0.2	0.2	メキシカンソパ			ごま	0.4	0.5	ブラックマッペもやし	11.2	14	ぶどうゼリー		
	牛乳			だし	80	100	ウインナーソーセージ	9.6	12	豆腐とえのきの中華スープ			葉ねぎ	0.8	1	ぶどう飲料	25.6	32
	普通牛乳	100	120				キャベツ	12	15	絹ごし豆腐	16	20	淡色辛みそ	3.2	4	寒天	0.5	0.6
							たまねぎ	8	10	えのきたけ	6.4	8	だし	80	100	車糖	2.6	3.2
					後期①	後期②	にんじん	4	5	だし	80	100						
				おかゆ	80～90	軟80	マカロニ	2.4	3	うすくちしょうゆ	0.4	0.5						
				こまつな			だし	0.6	0.8	ごま油	0.2	0.2						
				だいこん	40	55	トマト缶詰	8	10									
				にんじん			オリーブ油	0.4	0.5									
				豆腐	45	45												
離乳食		後期①	後期②	野菜スープ	50～70	70～80		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②
	おかゆ	80～90	軟80	お好み風おやき			おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80
	ほうれんそう			キャベツ	24	30	キャベツ			キャベツ			ブロッコリー			こまつな		
	たまねぎ	40	85	木綿豆腐	24	30	たまねぎ	40	85	たまねぎ	40	55	だいこん	40	85	キャベツ	40	55
	にんじん			豚ひき肉	8	10	にんじん			にんじん			にんじん			にんじん		
	豚ミンチ	15	15	葉ねぎ	3.2	4	ささみ	15	15	豆腐	45	45	豚ミンチ	15	15	豆腐	45	45
	野菜スープ	50～70	70～80	薄力粉	12	15	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80
昼間食	焼きおにぎり			鶏卵	4	5	フラン風プリン			メロンパントースト			もちもちチーズパン			いちごジャム蒸しパン		
	米	28	35	だし	0.1	0.1	鶏卵	12	15	食パン	16	20	白玉粉	20	25	ホットケーキミックス	16	20
	うすくちしょうゆ	0.6	0.7	お好み焼きソース	1.6	2	普通牛乳	28	35	薄力粉	4	5	パルメザンチーズ	6.4	8	普通牛乳	16	20
	みりん風調味料	0.4	0.5	マヨネーズ	1.6	2	加糖練乳	2.4	3	マーガリン	3.2	4	ごま	0.4	0.5	車糖	3.2	4
	ごま油	0.3	0.4	かつお節	0.2	0.3	車糖	2.4	3	車糖	2.4	3	食塩	0.1	0.1	調合油	1.6	2
				あおのり	0.2	0.2	グラニュー糖	1.6	2	グラニュー糖	0.4	0.5	普通牛乳	24	30	いちごジャム	8	10
	お茶			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
		100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120
延長	源氏パイ			クラッカー			ぼたぼた焼き			塩せんべい			クラッカー			源氏パイ		

＊都合により献立を変更することがあります。

○○ 献立一覧表 ○○

２０２６年 １１月 ［山ノ本こども園］

	１６（月）			１７（火）			１８（水）			１９（木）			２０（金）			２１（土）		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	白米			白米			おにぎり（わかめ）			◎まごわやさしい献立			白米			和風ピラフ		
	米	40	50	米	40	50	米	32	40	梅ひじきごはん			米	40	50	米	48	60
	鶏肉と卵の親子煮			タンドリーチキン			炊き込みわかめ	0.4	0.5	米	48	60	豚肉と厚揚げのオイスター炒め			鶏むね	24	30
	鶏もも	24	30	鶏もも	40	50	あんかけうどん			梅干し	0.6	0.8	豚もも	19.2	24	こまつな	16	20
	たまねぎ	32	40	トマトケチャップ	2.4	3	うどん	80	100	ほしひじき	0.8	1	厚揚げ	16	20	たまねぎ	8	10
	鶏卵	32	40	カレー粉	1.6	2	鶏もも	24	30	うすくちしょうゆ	0.4	0.5	チンゲンサイ	9.6	12	にんじん	4	5
	グリンピース	0.8	1	ヨーグルト	40	50	チンゲンサイ	24	30	だし	0.4	0.5	たまねぎ	9.6	12	スイートコーン缶詰	4	5
	こいくちしょうゆ	1.6	2	食塩	0.2	0.2	じゃがいも	8	10	ごま	0.8	1	にんじん	6.4	8	調合油	0.4	0.5
	みりん風調味料	1.6	2	キャベツとコーンのフレンチサラ			にんじん	4	5	たらの紅葉焼き			まいたけ	6.4	8	こいくちしょうゆ	1.2	1.5
	車糖	0.6	0.8	キャベツ	24	30	うすくちしょうゆ	1.6	2	まだら	32	40	オイスターソース	0.6	0.8	車糖	0.2	0.3
	だし	8	10	スイートコーン缶詰	4	5	みりん風調味料	1.6	2	にんじん	4	5	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	食塩	0.2	0.2
	ひじき豆			にんじん	4	5	だし	80	100	マヨネーズ	2.4	3	だし	0.5	0.6	こしょう	0.1	0.1
	ほしひじき	2.4	3	ロースハム	4	5	しょうが	2.4	3	淡色辛みそ	0.4	0.5	車糖	0.2	0.3	切干大根のサラダ		
	だいず水煮缶詰	16	20	穀物酢	0.8	1	かたくり粉	2.4	3	みりん風調味料	0.4	0.5	料理酒	0.5	0.6	切干しだいこん	28	35
	にんじん	4	5	車糖	0.4	0.5	かぼちゃの天ぷら			さつま芋と枝豆のツナサラダ			ごま油	0.2	0.2	にんじん	5.6	7
	油揚げ	4	5	食塩	0.1	0.1	西洋かぼちゃ	24	30	さつまいも	12	15	中華風春雨サラダ			きゅうり	5.6	7
	うすくちしょうゆ	1	1.2	調合油	0.8	1	薄力粉	2.4	3	えだまめ	8	10	普通はるさめ	2.4	3	まぐろ缶詰	4	5
	みりん風調味料	0.8	1	コンソメスープ			調合油	2.4	3	きゅうり	6.4	8	きゅうり	5.6	7	マヨネーズ	4	5
	車糖	0.4	0.5	じゃがいも	16	20	フルーツ：みかん			まぐろ缶詰	4	5	にんじん	4	5	ごま	0.8	1
	だし	4	5	こまつな	8	10	温州みかん	40	50	穀物酢	0.8	1	ロースハム	4	5	キャベツと油揚げの味噌汁		
	こまつなとしいたけのすまし汁			ベーコン	4	5				こいくちしょうゆ	0.6	0.8	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	キャベツ	16	20
	こまつな	12	15	だし	80	100				車糖	0.4	0.5	穀物酢	0.6	0.8	油揚げ	4	5
	生しいたけ	6.4	8							調合油	0.4	0.5	車糖	0.3	0.4	葉ねぎ	0.8	1
	うすくちしょうゆ	1	1.2							ほうれん草としめじの味噌汁			だし	0.1	0.1	淡色辛みそ	3.2	4
	食塩	0.2	0.2							ほうれんそう	16	20	ごま油	0.1	0.1	だし	80	100
	だし	80	100							ぶなしめじ	8	10	ごま	0.2	0.2	バナナ		
										淡色辛みそ	3.2	4	中華スープ			バナナ	24	30
										だし	80	100	スイートコーン缶詰	4	5			
													こまつな	16	20			
													だし	80	100			
													うすくちしょうゆ	0.8	1			
離乳食		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②
	おかゆ	８０～９０	軟８０	おかゆ	８０～９０	軟８０	おかゆ	８０～９０	軟８０	おかゆ	８０～９０	軟８０	おかゆ	８０～９０	軟８０	おかゆ	８０～９０	軟８０
	こまつな			キャベツ			チンゲンサイ			ほうれんそう			チンゲンサイ			キャベツ		
	たまねぎ	40	85	じゃがいも	40	55	かぼちゃ	40	85	さつまいも	40	85	たまねぎ	40	85	たまねぎ	40	55
	にんじん			にんじん			にんじん			にんじん			にんじん			にんじん		
	ささみ	15	15	豆腐	45	45	ささみ	15	15	白身魚	15	15	豚ミンチ	15	15	豆腐	45	45
	野菜スープ	５０～７０	７０～８０	野菜スープ	５０～７０	７０～８０	野菜スープ	５０～７０	７０～８０	野菜スープ	５０～７０	７０～８０	野菜スープ	５０～７０	７０～８０	野菜スープ	５０～７０	７０～８０
昼間食	ひ焼き			きなこ揚げパン			コーントースト			ミニアメリカンドッグ			スイートプール			ジャムサンド		
	ホットケーキミックス	9.6	12	ロールパン	24	30	食パン	16	20	ホットケーキミックス	12	15	ロールパン	24	30	食パン	16	20
	普通牛乳	20	25	調合油	0.8	1	スイートコーン缶詰	4	5	ウインナーソーセージ	9.6	12	マーガリン	4	5	いちごジャム	8	10
	黒砂糖	4	5	車糖	1.6	2	マヨネーズ	2.4	3	普通牛乳	9.6	12	車糖	4	5			
				きな粉	0.8	1	プロセスチーズ	1.6	2	調合油	1.6	2	鶏卵	4	5			
							パセリ	0.1	0.1				薄力粉	4	5			
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120
延長	ぽたぽた焼き			塩せんべい			クラッカー			源氏パイ			ぽたぽた焼き			塩せんべい		

＊都合により献立を変更することがあります。

○○ 献立一覧表 ○○

２０２６年 １１月 ［山ノ本こども園］

	23（月）			24（火）			25（水）			26（木）			27（金）◎料理長お任せ献立			28（土）		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食				秋のきのこカレー			白米			白米			大根葉の炒め菜飯			木の葉丼		
				米	48	60	米	40	50	米	40	50	米	36	45	米	48	60
				豚もも	16	20	麻婆豆腐			赤魚の生姜煮			大根葉	8	10	蒸しかまぼこ	20	25
				たまねぎ	20	25	鶏ひき肉	24	30	あかうお	32	40	ごま油	0.4	0.5	葉ねぎ	4	5
				にんじん	8	10	木綿豆腐	40	50	しょうが	0.8	1	ごま	0.4	0.5	たまねぎ	16	20
				ぶなしめじ	6.4	8	たまねぎ	8	10	こいくちしょうゆ	0.6	0.7	食塩	0.2	0.3	鶏卵	20	25
				エリンギ	6.4	8	乾しいたけ	5.6	7	車糖	0.6	0.7	うすくちしょうゆ	0.2	0.3	うすくちしょうゆ	1.6	2
				カレールウ	6.4	8	にんじん	5.6	7	みりん風調味料	0.6	0.7	ブリ大根			みりん風調味料	1.6	2
				調合油	0.4	0.5	こねぎ	1.6	2	料理酒	0.6	0.7	ぶり	32	40	車糖	0.8	1
				2種芋サラダ			ごま油	0.8	1	付　ブロッコリー			大根	32	40	だし	0.8	1
				じゃがいも	12	15	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	ブロッコリー	20	25	しょうが	0.2	0.3	かたくり粉	1.6	2
				さつまいも	8	10	赤色辛みそ	0.6	0.8	人参しりしり			車糖	1.6	2	キャベツと焼き油揚げの和え物		
				きゅうり	4	5	かたくり粉	0.8	1	にんじん	24	30	みりん風調味料	1.2	1.5	キャベツ	28	35
				にんじん	4	5	オイスターソース	2.4	3	鶏ひき肉	8	10	こいくちしょうゆ	2	2.5	油揚げ	5.6	7
				プロセスチーズ	1.6	2	もやしときゅうりの中華和え			鶏卵	20	25	料理酒	0.8	1	みりん風調味料	0.8	1
				食塩	0.1	0.1	ブラックマッペもやし	24	30	ごま油	0.4	0.5	だし	24	30	こいくちしょうゆ	0.8	1
				マヨネーズ	4	5	きゅうり	16	20	うすくちしょうゆ	1.6	2	厚揚げ柚子味噌田楽			だし	0.8	1
				フルーツヨーグルト			ロースハム	4	5	みりん風調味料	1.6	2	厚揚げ	24	30	玉ねぎとえのきのすまし汁		
				もも缶詰	12	15	車糖	1.2	1.5	車糖	0.8	1	淡色辛みそ	2.4	3	たまねぎ	16	20
				みかん缶詰	12	15	こいくちしょうゆ	1.6	2	だし	0.4	0.5	みりん風調味料	0.8	1	えのきたけ	8	10
				車糖	0.8	1	穀物酢	1.2	1.5	さといもとなめこの味噌汁			ゆず	0.2	0.3	糸みつば	0.8	1
				ヨーグルト	32	40	ごま油	0.1	0.1	さといも	24	30	さつま汁			うすくちしょうゆ	0.8	1
							わかめと卵の中華スープ			なめこ	6.4	8	鶏もも	8	10	食塩	0.2	0.2
							カットわかめ	0.4	0.5	葉ねぎ	0.8	1	さつまいも	12	15	だし	80	100
							鶏卵	16	20	だし	80	100	にんじん	4	5	りんごゼリー		
							根深ねぎ	2.4	3	淡色辛みそ	3.2	4	ごぼう	4	5	りんご飲料	32	40
							ごま	0.2	0.2				こねぎ	2.4	3	寒天	0.6	0.8
							だし	80	100				淡色辛みそ	3.2	4	車糖	3.2	4
							うすくちしょうゆ	0.8	1				だし	80	100			
													みかんムース					
													みかん缶詰	20	25			
													普通牛乳	12	15			
													クリーム	4	5			
													車糖	2.4	3			
													ゼラチン	0.6	0.8			
離乳食					後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②		後期①	後期②
				おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80	おかゆ	80～90	軟80				おかゆ	80～90	軟80
				たまねぎ			たまねぎ			ブロッコリー						キャベツ		
				にんじん	40	85	にんじん	40	55	にんじん	40	85				たまねぎ	40	85
				じゃがいも			さつまいも			さといも						にんじん		
				豚ミンチ	15	15	豆腐	45	45	白身魚	15	15				ささみ	15	15
				野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80				野菜スープ	50～70	70～80
昼間食				豆乳もち			ミニスイートポテト			プールドネージュ						黒糖ちんすこう		
				調製豆乳	32	40	さつまいも	32	40	薄力粉	8	10				薄力粉	8	10
				かたくり粉	4	5	普通牛乳	12	15	かたくり粉	4	5				黒砂糖	3.2	4
				車糖	2.4	3	車糖	4	5	マーガリン	4.8	6				調合油	3.2	4
				きな粉	1.6	2				車糖	3.2	4						
										ベーキングパウダー	0.2	0.2						
										粉糖	1.2	1.5						
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120
延長				クラッカー			源氏パイ			ぽたぽた焼き			塩せんべい			クラッカー		

＊都合により献立を変更することがあります。

○○ 献立一覧表 ○○

２０２６年 １１月 ［山ノ本こども園］

	30（月）																	
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	白米																	
	米	40	50															
	鶏の蜜焼き																	
	鶏もも	40	50															
	メープルシロップ	2.4	3															
	こいくちしょうゆ	2.4	3															
	料理酒	1.2	1.5															
	みりん風調味料	0.8	1															
	しょうが	0.1	0.1															
	小松菜のしらす和え																	
	こまつな	24	30															
	にんじん	4	5															
	しらす	4	5															
	みりん風調味料	1.2	1.5															
	うすくちしょうゆ	1.2	1.5															
	だし	0.8	1															
	手まり麸としいたけのすまし汁																	
	手まり麸	2.4	3															
	生しいたけ	6.4	8															
	葉ねぎ	0.8	1															
	うすくちしょうゆ	0.8	1															
	食塩	0.2	0.2															
	だし	80	100															
離乳食		後期①	後期②															
	おかゆ	８０～９０	軟８０															
	こまつな																	
	たまねぎ	40	85															
	にんじん																	
	しらす干し	15	15															
	野菜スープ	５０～７０	７０～８０															
昼間食	バナナケーキ																	
	ホットケーキミックス	16	20															
	普通牛乳	16	20															
	車糖	2.4	3															
	調合油	1.6	2															
	バナナ	20	25															
	牛乳																	
	普通牛乳	100	120															
延長	源氏パイ																	

＊都合により献立を変更することがあります。