



栄養価の平均	(3歳以上)	エネルギー476kcal	たんぱく質16.9g	脂質12.2g	カルシウム139mg	食塩相当量1.8g
	(3歳未満)	エネルギー401kcal	たんぱく質14.0g	脂質10.2g	カルシウム111mg	食塩相当量1.5g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年11月給食だより（離乳完了期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	土	かぼちゃポーロ お茶	スタミナ焼肉丼 中華スープ フルーツ（みかん缶）	豚肉	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン 小松菜・えのきたけ みかん(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・本みりん・料理酒 鶏がらスープ		
4	火	ソフトサラダ お茶	白身魚の塩こうじ焼 ほうれん草とキャベツの和え物 ごはん 味噌汁 フルーツ（パイナップル缶）	たら かつお節 赤みそ・白みそ	ほうれん草・キャベツ 白菜・大根・玉ねぎ パイナップル(缶詰)	油 米(国産)	塩こうじ 醤油・本みりん だし	マスカットゼリー お茶	マスカットゼリーの素 麦茶
5	水	ぼたぼた焼 お茶	五目うどん もやしの磯和え フルーツ（白桃缶）	鶏肉・油揚げ	人参・小松菜・大根・だし昆布 もやし・ほうれん草・人参・のり 白桃(缶詰)	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん だし・醤油	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
6	木	白い風船ミルククリーム お茶	ケチャップライス 鶏肉の照焼 ポテトサラダ スープ フルーツ（みかん缶）	鶏肉	コーン・玉ねぎ 人参・きゅうり・コーン 玉ねぎ・小松菜 みかん(缶詰)	米(国産)・油 砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)	コンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・本みりん 塩 コンソメ	誕生日ケーキ（りんご） 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油 おろしりんご・豆乳・りんご(缶詰) 牛乳
7	金	星っこ お茶	チキンカレー 花野菜サラダ スープ フルーツ（バナナ）	鶏肉	玉ねぎ・人参 カリフラワー・ブロッコリー・コーン 小松菜・えのきたけ バナナ	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 砂糖・オリーブ油	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 酢・塩・醤油 コンソメ	さつま芋蒸しパン 牛乳	小麦粉・砂糖・ベーキングパウダー さつま芋 牛乳
8	土	豆花クッキー お茶	和風あんかけ丼 味噌汁 フルーツ（パイナップル缶）	豚肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・しいたけ ほうれん草・人参 パイナップル(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉	だし・醤油・本みりん だし		
10	月	かぼちゃポーロ お茶	ツナとトマトのスパゲティ コールスローサラダ スープ フルーツ（白桃缶）	ツナフレーク	玉ねぎ・にんにく・トマト(加工) キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・チンゲン菜 白桃(缶詰)	スパゲティ・オリーブ油・砂糖 油・砂糖	コンソメ・塩・トマトケチャップ 塩・醤油・酢 コンソメ・塩	ちんすこう お茶	小麦粉・砂糖 塩・油 麦茶
11	火	ソフトサラダ お茶	白身魚の照焼 小松菜のおかか和え ごはん 味噌汁 フルーツ（みかん缶）	たら かつお節 赤みそ・白みそ	小松菜・キャベツ・人参 白菜・えのきたけ・青ねぎ みかん(缶詰)	油・砂糖 米(国産)	塩・本みりん・料理酒・醤油 醤油・本みりん・だし だし	パイナップルケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・おろしパイナップル 牛乳
12	水	豆花クッキー お茶	回鍋肉 春雨サラダ ごはん 中華スープ フルーツ（バナナ）	豚肉・赤みそ ハム	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・しょうが 人参・きゅうり えのきたけ・玉ねぎ・白菜 バナナ	油・砂糖・でん粉 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖 米(国産)	醤油・本みりん 酢・醤油 鶏がらスープ	いちごゼリー お茶	いちごゼリーの素 麦茶
13	木	ぼたぼた焼 お茶	焼きそば ナムル 中華スープ フルーツ（パイナップル缶）	豚肉 豆腐	人参・キャベツ・もやし・あおさのり もやし・小松菜・人参・にんにく 大根・ほうれん草 パイナップル(缶詰)	焼きそば用麺・油 白ごま・砂糖・調合ごま油	焼きそばソース（粉）・中濃ソース 醤油・塩 鶏がらスープ	お麩のきなこラスク お茶	おつゆ麩・バター 砂糖・きな粉 麦茶
14	金	白い風船ミルククリーム お茶	ハンバーグデミグラスソース コーンサラダ ごはん スープ フルーツ（オレンジ）	ハンバーグ	玉ねぎ・トマト(加工) コーン・人参・きゅうり・キャベツ 人参・白菜・大根 オレンジ	油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	料理用赤ワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャップ 酢・塩・醤油 コンソメ・塩	ふかし芋 牛乳	さつま芋 牛乳
15	土	星っこ お茶	豚丼 味噌汁 フルーツ（りんご缶）	豚肉 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ ほうれん草・大根 りんご(缶詰)	米(国産)・砂糖・でん粉	だし・醤油・本みりん・料理酒 だし		
17	月	ソフトサラダ お茶	高野豆腐のチリコンカン風 ツナサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ（みかん缶）	豚ひき肉・凍り豆腐 ツナフレーク 油揚げ・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) キャベツ・きゅうり・人参 小松菜・玉ねぎ みかん(缶詰)	油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 酢・塩・醤油 だし	レーズン蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・レーズン 牛乳
18	火	白い風船ミルククリーム お茶	味噌ラーメン 中華サラダ フルーツ（バナナ）	豚肉・赤みそ かつおフレーク	玉ねぎ・人参・もやし・万能ねぎ・にんにく・しょうが きゅうり・大根・コーン バナナ	ラーメン・油・調合ごま油 砂糖・調合ごま油	醤油・鶏がらスープ 醤油・酢	かぼちゃもち お茶	かぼちゃ・でん粉 さつま芋・砂糖 麦茶
19	水	星っこ お茶	白身魚のサクサク焼 キャベツ和え ごはん 味噌汁 フルーツ（白桃缶）	たら 赤みそ・白みそ	キャベツ・きゅうり 小松菜・玉ねぎ 白桃(缶詰)	マヨネーズタイプ(卵不使用)・パン粉・油 米(国産) さつま芋	塩・ウスターソース 醤油 だし	青りんごゼリー お茶	青りんごゼリーの素 麦茶
20	木	豆花クッキー お茶	豚肉と秋野菜の味噌炒め なめたけ和え ごはん 味噌汁 フルーツ（パイナップル缶）	豚肉・赤みそ 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・れんこん・人参・チンゲン菜・しめじ・しょうが 白菜・人参・きゅうり・なめたけ キャベツ・わかめ パイナップル(缶詰)	油・砂糖 米(国産)	醤油・本みりん 醤油 だし	きなこちんすこう 牛乳	小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩 牛乳
21	金	ぼたぼた焼 お茶	ミートソーススパゲティ チーズサラダ スープ 味噌汁 フルーツ（バナナ）	豚ひき肉 チーズ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・トマトピューレ・ドライパセリ ブロッコリー・人参・コーン 玉ねぎ・キャベツ かぼちゃ・玉ねぎ・わかめ バナナ	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖 油・砂糖	トマトケチャップ・ウスターソース・塩 醤油・酢 コンソメ だし	きつねおにぎり お茶	米(国産) 味付け油揚げ 麦茶
22	土	かぼちゃポーロ お茶	中華丼 中華スープ フルーツ（みかん缶）	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参 人参・玉ねぎ・チンゲン菜 みかん(缶詰)	米(国産)・調合ごま油・でん粉	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ		
25	火	豆花クッキー お茶	麻婆豆腐丼 大根の中華サラダ 中華スープ フルーツ（パイナップル缶）	豆腐・豚ひき肉・赤みそ かつおフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ・しいたけ きゅうり・大根・コーン チンゲン菜・白菜・しめじ パイナップル(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・調合ごま油	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・酢 鶏がらスープ	オレンジゼリー お茶	オレンジゼリーの素 麦茶
26	水	ソフトサラダ お茶	けんちんうどん 切干大根サラダ フルーツ（白桃缶）	豚肉・生揚げ	大根・人参・万能ねぎ・だし昆布 切干大根・きゅうり・人参 白桃(缶詰)	うどん・油・里芋	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし	スイートポテト お茶	さつま芋・バター 砂糖 麦茶
27	木	白い風船ミルククリーム お茶	鶏肉の味噌焼 小松菜のお浸し ごはん 味噌汁 フルーツ（バナナ）	鶏肉・白みそ 赤みそ・白みそ	小松菜・もやし・人参 玉ねぎ・ほうれん草 バナナ	砂糖・油 米(国産) じゃが芋	本みりん・料理酒 醤油・だし だし	わかめおにぎり お茶	米(国産) 塩昆布 麦茶
28	金	ぼたぼた焼 お茶	サーモンの塩焼 キャベツのごまネズ和え ごはん 味噌汁 フルーツ（みかん缶）	ピンクサーモン ちくわ 赤みそ・白みそ	キャベツ・きゅうり・コーン キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ みかん(缶詰)	マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま 米(国産)	塩 だし	レモンバタートースト 牛乳	食パン・バター 砂糖・レモン果汁 牛乳
29	土	豆花クッキー お茶	焼豚チャーハン 中華スープ フルーツ（パイナップル缶）	焼豚 豆腐	玉ねぎ・人参・青ねぎ 白菜・万能ねぎ パイナップル(缶詰)	米(国産)・調合ごま油	鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年11月給食だより（離乳後期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや 小松菜の和え物 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 小松菜・人参 玉ねぎ・だし昆布	米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油		
4	火	ハイハイン お茶	白身魚の煮付 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 玉ねぎ・大根・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
5	水	野菜ハイハイン お茶	煮込みうどん 蒸しさつま芋 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	うどん さつま芋	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
6	木	ベビースティック お茶	鶏塩おじや じゃが芋の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 おろしりんご・豆乳・りんご(缶詰) 麦茶
7	金	ハイハイン お茶	鶏肉とブロッコリーの煮物 小松菜と玉ねぎのお浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	ブロッコリー 小松菜・玉ねぎ チンゲン菜・人参・だし昆布	米(国産)	だし・醤油 醤油 塩	スティックバナナ お茶 ハイハイン	バナナ 麦茶 ハイハイン
8	土	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油		
10	月	かぼちゃポーロ お茶	鶏そぼろうどん チンゲン菜と玉ねぎのお浸し きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 チンゲン菜・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
11	火	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 人参・だし昆布	米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
12	水	ハイハイン お茶	鶏肉と白菜の煮物 大根の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・だし昆布 大根・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 だし昆布・醤油 麦茶
13	木	野菜ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 大根の旨煮 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・小松菜・だし昆布 大根・だし昆布 ほうれん草・人参	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
14	金	ベビースティック お茶	鶏じゃが きゅうりと玉ねぎのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・だし昆布 きゅうり・玉ねぎ ほうれん草・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋スティック かぼちゃポーロ お茶	じゃが芋・だし昆布 醤油 かぼちゃポーロ 麦茶
15	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや ブロッコリーのお浸し 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	小松菜・玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参 玉ねぎ・だし昆布	米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油		
17	月	ハイハイン お茶	鶏肉と高野豆腐の煮物 キャベツの和え物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・凍り豆腐 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 白菜・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
18	火	野菜ハイハイン お茶	煮込みうどん 大根の旨煮 きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	スティックバナナ かぼちゃポーロ 麦茶	バナナ かぼちゃポーロ 麦茶
19	水	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 きゅうりと人参のお浸し 5倍がゆ スープ	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参 大根・人参・だし昆布	でん粉 でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
20	木	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・チンゲン菜・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 ハイハイン	バナナ 麦茶 ハイハイン
21	金	ハイハイン お茶	煮込みうどん キャベツのお浸し ブロッコリーのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
22	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉のトマトおじや じゃが芋の旨煮 スープ	鶏ささみ 赤みそ・白みそ	小松菜・玉ねぎ・トマト・だし昆布 だし昆布 人参・キャベツ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油 塩		
25	火	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや 豆腐のとろみ煮 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐 赤みそ・白みそ	チンゲン菜・大根・だし昆布 だし昆布・白菜 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 カルシウム入りベビースティック 麦茶
26	水	ベビースティック お茶	鶏野菜うどん 大根の旨煮 きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
27	木	ハイハイン お茶	鶏肉と野菜の煮物 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	ほうれん草・人参・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
28	金	野菜ハイハイン お茶	白身魚の煮付 キャベツの和え物 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参 大根・ほうれん草・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
29	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや 豆腐の磯煮 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布・あおさのり 玉ねぎ・人参・だし昆布	米(国産) でん粉	醤油 醤油 塩		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年11月給食だより（離乳中期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや 小松菜の和え物 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 小松菜・人参 玉ねぎ・だし昆布	米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油		
4	火	ハイハイン お茶	白身魚の煮付 ほうれん草のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 玉ねぎ・大根・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
5	水	野菜ハイハイン お茶	煮込みうどん 蒸しさつま芋 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	うどん さつま芋	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
6	木	ベビースティック お茶	鶏塩おじや じゃが芋の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 おろしりんご・豆乳・りんご(缶詰) 麦茶
7	金	ハイハイン お茶	鶏肉とブロッコリーの煮物 小松菜と玉ねぎのお浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	ブロッコリー 小松菜・玉ねぎ チンゲン菜・人参・だし昆布	米(国産)	だし・醤油 醤油 塩	スティックバナナ お茶 ハイハイン	バナナ 麦茶 ハイハイン
8	土	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油		
10	月	かぼちゃポーロ お茶	鶏そぼろうどん チンゲン菜と玉ねぎのお浸し きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 チンゲン菜・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
11	火	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 人参・だし昆布	米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
12	水	ハイハイン お茶	鶏肉と白菜の煮物 大根の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・だし昆布 大根・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 だし昆布・醤油 麦茶
13	木	野菜ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 大根の旨煮 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・小松菜・だし昆布 大根・だし昆布 ほうれん草・人参	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
14	金	ベビースティック お茶	鶏じゃが きゅうりと玉ねぎのお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・だし昆布 きゅうり・玉ねぎ ほうれん草・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋スティック かぼちゃポーロ お茶	じゃが芋・だし昆布 醤油 かぼちゃポーロ 麦茶
15	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや ブロッコリーのお浸し 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	小松菜・玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参 玉ねぎ・だし昆布	米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油		
17	月	ハイハイン お茶	鶏肉と高野豆腐の煮物 キャベツの和え物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・凍り豆腐 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 白菜・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
18	火	野菜ハイハイン お茶	煮込みうどん 大根の旨煮 きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	スティックバナナ かぼちゃポーロ 麦茶	バナナ かぼちゃポーロ 麦茶
19	水	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 きゅうりと人参のお浸し 7倍がゆ スープ	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参 大根・人参・だし昆布	でん粉 でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
20	木	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・チンゲン菜・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 ハイハイン	バナナ 麦茶 ハイハイン
21	金	ハイハイン お茶	煮込みうどん キャベツのお浸し ブロッコリーのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
22	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉のトマトおじや じゃが芋の旨煮 スープ	鶏ささみ 赤みそ・白みそ	小松菜・玉ねぎ・トマト・だし昆布 だし昆布 人参・キャベツ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油 塩		
25	火	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや 豆腐のとろみ煮 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐 赤みそ・白みそ	チンゲン菜・大根・だし昆布 だし昆布・白菜 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 カルシウム入りベビースティック 麦茶
26	水	ベビースティック お茶	鶏野菜うどん 大根の旨煮 きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
27	木	ハイハイン お茶	鶏肉と野菜の煮物 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	ほうれん草・人参・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
28	金	野菜ハイハイン お茶	白身魚の煮付 キャベツの和え物 7倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参 大根・ほうれん草・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
29	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや 豆腐の磯煮 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布・あおさのり 玉ねぎ・人参・だし昆布	米(国産) でん粉	醤油 醤油 塩		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年11月給食だより（離乳初期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
1	土	10倍がゆ 小松菜のペースト 人参のペースト スープ		小松菜 人参 だし昆布	米(国産)	
4	火	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
5	水	10倍がゆ 小松菜のペースト 大根のペースト スープ		小松菜 大根 だし昆布	米(国産)	
6	木	10倍がゆ スープ ブロッコリーのペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ブロッコリー 玉ねぎ	米(国産)	
7	金	10倍がゆ スープ 人参のペースト かぼちゃのペースト		だし昆布 人参 かぼちゃ	米(国産)	
8	土	10倍がゆ スープ じゃが芋のペースト キャベツのペースト		だし昆布 キャベツ	米(国産) じゃが芋	
10	月	10倍がゆ スープ 人参のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 人参	米(国産)	
11	火	10倍がゆ スープ 人参のペースト ブロッコリーのペースト		だし昆布 人参 ブロッコリー	米(国産)	
12	水	10倍がゆ スープ 人参のペースト 白菜のペースト		だし昆布 人参 白菜	米(国産)	
13	木	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト さつま芋のペースト		だし昆布 小松菜	米(国産) さつま芋	
14	金	10倍がゆ スープ 人参のペースト キャベツのペースト		だし昆布 人参 キャベツ	米(国産)	
15	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
17	月	10倍がゆ スープ さつま芋のペースト 大根のペースト		だし昆布 大根	米(国産) さつま芋	
18	火	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
19	水	10倍がゆ スープ さつま芋のペースト キャベツのペースト		だし昆布 キャベツ	米(国産) さつま芋	
20	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
21	金	10倍がゆ スープ かぼちゃのペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 かぼちゃ	米(国産) じゃが芋	
22	土	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト さつま芋のペースト		だし昆布 玉ねぎ	米(国産) さつま芋	
25	火	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
26	水	10倍がゆ スープ 人参のペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 人参	米(国産) じゃが芋	
27	木	10倍がゆ スープ 大根のペースト 白菜のペースト		だし昆布 大根 白菜	米(国産)	
28	金	10倍がゆ スープ 人参のペースト キャベツのペースト		だし昆布 人参 キャベツ	米(国産)	
29	土	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト 大根のペースト		だし昆布 玉ねぎ 大根	米(国産)	

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。