令和８年度　　１１月　　給食献立表　　大野保育園



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前おやつ	**2** ウエハース　牛乳	**3**	**4** ヨーグルト	**5** せんべい　牛乳	**6** ビスコ　牛乳	**7**
昼食	わかめご飯 ミートソーススパゲティ ふわふわ汁	文化の日	麦ご飯　納豆 じゃが芋のカレーソテー ワカメ入り道産子汁	麦ご飯　栄養揚げ 油揚げのゴマ酢和え 豆腐の味噌汁	麦ご飯 大豆のトマト煮 椎茸とチンゲン菜のスープ	月見うどん くだもの
午後おやつ	さつま芋きな粉		ご飯のおやき	マシュマロバー　牛乳	パン　牛乳	
午前おやつ	**9** チーズ　牛乳	**10** バナナチップ　牛乳	**11** プリン	**12** 魚肉ソーセージ	**13** クッキー　牛乳	**14**
昼食	麦ご飯 チキンカレー グリーンサラダ	in natrure（イン ネイチャー）	麦ご飯 揚げ豆腐の野菜あんかけ 青菜の味噌汁	おべんとう	麦ご飯　チーズオムレツ ツナサラダ ブロッコリーのスープ	豚丼 野菜スープ
午後おやつ	パン　牛乳	くだもの・お菓子	手作りパン　牛乳	お菓子　牛乳	ジャムサンド	
午前おやつ	**16** いりこ　牛乳	**17** せんべい　牛乳	**18** くだものゼリー	**19** かりんとう　牛乳	**20** ビスコ　牛乳	**21**
昼食	麦ご飯　麩ちゃんぷるー 揚げ餃子 わかめの味噌汁	麦ご飯　中華風炒り卵 三色和え じゃが芋とコーンの味噌汁	麦ご飯　とり天 ひじきのサラダ きのこの味噌汁	麦ご飯　塩昆布和え まぐろの五色揚げ煮 すまし汁	誕生会 麦ご飯　エビフライ クリームシチュー みかんサラダ くだもの	焼きそば 野菜スープ
午後おやつ	カステラ　牛乳	フルーツヨーグルト	芋クッキー　牛乳	高野豆腐のあべかわ	フルーツケーキ　牛乳	
午前おやつ	**23**	**24** ウエハース　牛乳	**25** チーズ　牛乳	**26** いりこ　牛乳	**27** クラッカー　牛乳	**28**
昼食	勤労感謝の日	麦ご飯 ビビンバ 鶏肉入り根菜汁	麦ご飯　魚の味噌煮 青菜のごま和え 大根の味噌汁	麦ご飯 五目ラーメン 納豆サラダ	麦ご飯　手作りふりかけ マカロニグラタン 野菜スープ	炊き込みご飯 味噌汁
午後おやつ		米粉あずき蒸しパン	ミルク饅頭	フライドポテト	お菓子　牛乳	
午前おやつ	**30** バナナチップ　牛乳					
昼食	麦ご飯 豚肉と大根の炒め煮 青菜の味噌汁					
午後おやつ	チーズ・お菓子					

※午前おやつは3歳未満児のみです。　※※都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。

年間目標　　『楽しく食べよう』

１１月の給食目標　**感謝して食べよう**

毎日の給食は生き物の命や自然の恵みなど、たくさんの人たちの手によって作られています。
食事のあいさつや食べ方で感謝の気持ちを表していきたいですね。

食への感謝『いただきます』

自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表します。

人への感謝『ごちそうさま』

食材を作ってくれたことへの感謝、調理してくれたことへの感謝など、食にまつわる全てへの感謝が含まれています。



思いやりの気持ちで後片付け

風邪予防が大切です！

鍋やスープ、味噌汁などで身体を温めて、ビタミン・ミネラルを十分に取り、バランスの良い食事を心がけましょう♪

１１月の行事

１０日(火)　in nature（※雨天時13日）
１２日(木)　七五三宮参り・お弁当の日
２０日(金)　誕生会（リクエストメニュー）

※誕生会は誕生者のリクエストメニュー
【シチュー】を取り入れています♪

「ご飯のおやき」

（４日実施予定）

材料(2人分)
- ご飯‥茶わん2杯分
- 炊き卵‥2個分
- ちりめんじゃこ‥大さじ2
- 削り節‥2g
- 小ネギ‥20g
- 油(焼き用)
- しょうゆ‥大さじ1
- 塩‥少々

作り方
①ボールにご飯、卵、ちりめんじゃこ、削り節、小ネギ、しょうゆ、塩を入れて混ぜ合わせる。

②フライパンに油を熱し、①をスプーンなどで直径5㎝ぐらいに丸く落とし入れる。こんがりと焼き色がつくまで両面を焼く。