2026年度

11月献立表

りす・あひる・こあら・うさぎ組

月	火	水	木	金	土
2日 ごはん 炒め納豆 大根ごま和え 味噌汁 （キャベツ・麸） 果物 牛乳 ホットケーキ	3日 文化の日	4日 ごはん チキンカレー 白菜わかめ和え 麦茶 果物 牛乳 豆腐ドーナツ	5日 ごはん ハンバーグ ほうれん草ツナ和え 豆乳味噌汁 （水菜・人参） 果物 牛乳 アップルケーキ	6日 ごはん ぶりの味噌マヨネーズ焼き さつま芋の含め煮 味噌汁 （玉葱・わかめ） 果物 牛乳・ビスケット グレープゼリー	7日 かしわうどん 白菜コーン和え 果物 牛乳 クラッカー
9日 ごはん 鶏肉のり塩揚げ 大根ナムル 味噌汁 （南瓜・玉葱） 果物 牛乳 チーズクッキー	10日 ごはん 豚肉ごま焼き キャベツと人参のツナ和え 味噌汁 （油揚げ・白菜） 果物 牛乳 わかめおにぎり	11日 塩ラーメン 南瓜含め煮 果物 牛乳 ポテトケーキ	12日 ごはん ほっけのチーズ焼き 小松菜えのき和え けんちん汁 果物 ヨーグルト 鉄強化菓子	13日 手作りパン 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーマヨネーズ和え 人参ポタージュ 果物 牛乳 きなこマカロニ	14日 第51回 保育発表会
16日 ごはん 炒め納豆 大根ごま和え 味噌汁 （キャベツ・麸） 果物 牛乳 ホットケーキ	17日 ごはん 鶏肉のケチャップ煮 ダイスサラダ 味噌汁 （チンゲン菜・えのき） 果物 牛乳 ピザトースト	18日 ごはん チキンカレー 白菜わかめ和え 麦茶 果物 牛乳 豆腐ドーナツ	19日 ごはん ハンバーグ ほうれん草ツナ和え 豆乳味噌汁 （水菜・人参） 果物 牛乳 アップルケーキ	20日 ごはん ぶりの味噌マヨネーズ焼き さつま芋の含め煮 味噌汁 （玉葱・わかめ） 果物 牛乳・ビスケット グレープゼリー	21日 かしわうどん 白菜コーン和え 果物 牛乳 クラッカー
23日 勤労感謝の日	24日 ごはん 豚肉ごま焼き キャベツと人参のツナ和え 味噌汁 （油揚げ・白菜） 果物 牛乳 わかめおにぎり	25日～わくわく献立～ ごはん 焼き鳥風照り焼き 白和え 味噌汁 （ふのり・長葱） 果物 牛乳 ポテトケーキ	26日 お弁当日 ヨーグルト 鉄強化菓子	27日 手作りパン 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーマヨネーズ和え 人参ポタージュ 果物 牛乳 きなこマカロニ	28日 ミートソーススパゲティ 麦茶 青のりポテト 果物 牛乳 せんべい
30日 ごはん 鶏肉のり塩揚げ 大根ナムル 味噌汁 （南瓜・玉葱） 果物 牛乳 チーズクッキー					

☆ 11月の果物

・りんご　・バナナ

・パイン　・キウイ

・オレンジ　・みかん

～11月17日の献立より、『ダイスサラダ』のレシピをご紹介します～

※マヨネーズを使用していないポテトサラダです

<材料>…幼児6人分

じゃが芋	180g	サラダ油	12g
人参	45g	酢	7g
胡瓜	30g	砂糖	3g
コーン	20g	塩	少々

<作り方>

1.じゃが芋は1.5cm、人参・胡瓜は1cmの角切りにし茹でて冷ます

2.調味料をよく混ぜ合わせる

3.食べる直前に1と調味料を和え完成‼

