2026年度

11月献立表

ぺんぎん・ひつじ・ごりら組

月	火	水	木	金	土
2日	3日	4日	5日	6日	7日
炒め納豆 大根ごま和え 味噌汁 （キャベツ・麩） 果物 牛乳 ホットケーキ	文化の日	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	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	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	かしわうどん 白菜コーン和え 果物 牛乳 クラッカー
9日	10日	11日	12日	13日	14日
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	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	塩ラーメン 南瓜含め煮 果物 牛乳 ポテトケーキ	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	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	第51回 保育発表会
16日	17日	18日	19日	20日	21日
炒め納豆 大根ごま和え 味噌汁 （キャベツ・麩） 果物 牛乳 ホットケーキ	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	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	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	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	かしわうどん 白菜コーン和え 果物 牛乳 クラッカー
23日	24日	25日～わくわく献立～	26日	27日	28日
勤労感謝の日	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	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	お弁当日 ヨーグルト 鉄強化菓子	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	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					
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‼

