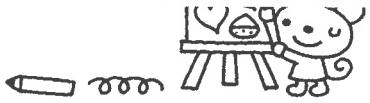
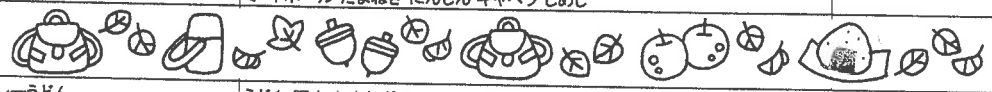
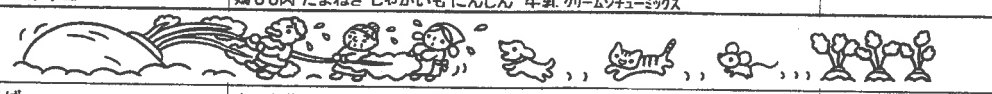


2025年11月 献立表

広島キリスト教社会館保育所

	献立名	食品名	おやつ
1日 (土)	ロールパン やさいサラダ ミートボールスープ	ロールパン レタス きゅうり にんじん りんご シーチキン コーン ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ	おかし 牛乳・いりこ
3日 (月)			
4日 (火)	カレーうどん 大根サラダ	うどん 豚肉 たまねぎ にんじん しめじ ねぎ カレールウ かたくり粉 煮干し 大根 ブロッコリー にんじん シーチキン コーン	大学いも 牛乳・いりこ
5日 (水)	鮭のごま照り焼き キャベツのおかかあえ みそ汁	鮭 薄力粉 ごま キャベツ にんじん かつお節 かぼちゃ 白菜 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	豆乳もち お茶・いりこ
6日 (木)	ハヤシライス ヨーグルトサラダ	はいが精米 牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム ハヤシルウ ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ りんご ﾊﾞﾅﾅ みかん缶詰 ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ缶詰	ホットケーキ 牛乳・いりこ
7日 (金)	炊き込みごはん いわしフライ 小松菜のソテー みそ汁	はいが精米 鶏むね肉 ごぼう にんじん 油揚げ 干ししいたけ まいわし 薄力粉 パン粉 小松菜 しめじ にんじん 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	カルピスゼリー おかし
8日 (土)	ロールパン マカロニサラダ ポトフ	ロールパン マカロニ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ ウインナー じゃがいも たまねぎ にんじん キャベツ しめじ	おかし 牛乳・いりこ
9日 (日)	バザー		
10日 (月)	すき焼風煮 ほうれんそうのいそべあえ	牛肉 木綿豆腐 白菜 糸こんにゃく えのきだけ 焼きふ 春菊 ほうれんそう にんじん 油揚げ 焼きのり	ピザトースト 牛乳・いりこ
11日 (火)	ミートスパゲティー さつまいもサラダ	スパゲティ 牛ひき肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト缶詰 さつまいも きゅうり にんじん レーズン りんご マヨネーズ	ラスク 牛乳・いりこ
12日 (水)	さばのみそ煮 ごま酢あえ けんちん汁	さば しょうが 赤みそ きゅうり もやし にんじん ごま 木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう しめじ 干ししいたけ ねぎ 煮干し ごま油	ウィンナーフリッター 牛乳・いりこ
13日 (木)	チャプチェ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ ほうれんそう にんじん しいたけ ごま ごま油 わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し 焼きのり ごま油	蒸しパン 牛乳・いりこ
14日 (金)	ミートドリア 海藻サラダ やさいスープ	はいが精米 牛乳 バター 薄力粉 合いびき肉 たまねぎ トマト缶詰 チーズ わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油 ウインナー キャベツ にんじん えのきだけ	バースデーケーキ 牛乳・いりこ
15日 (土)	ロールパン スパゲティサラダ ビーフシチュー	ロールパン スパゲティ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ ﾋﾞｰﾌｼﾁｭｰﾐｯｸｽ	おかし 牛乳・いりこ
17日 (月)	三色丼 みそ汁	はいが精米 合いびき肉 たまご ほうれんそう さつまいも キャベツ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	マカロニのあべかわ 牛乳・いりこ
18日 (火)	でんがくうどん 小松菜のおひたし	うどん 牛ホルモン キャベツ 春菊 ねぎ 煮干し 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	ヨーグルト おかし
19日 (水)	鮭の照焼 煮豆 豚汁	鮭 うずら豆 豚肉 大根 にんじん 白菜 ごぼう さつまいも こんにゃく ねぎ 麦みそ 煮干し	トック
20日 (木)	カレーライス やさいサラダ	はいが精米 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん カレールウ レタス ブロッコリー にんじん ロースハム コーン	りんごケーキ 牛乳・いりこ
21日 (金)	鶏の唐揚げ ひじきの炒り煮 みそ汁	鶏もも肉 薄力粉 かたくり粉 ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干ししいたけ 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	やきいも 牛乳・いりこ
22日 (土)	ロールパン やさいサラダ クリームシチュー	ロールパン レタス きゅうり にんじん りんご シーチキン コーン 鶏もも肉 たまねぎ じゃがいも にんじん 牛乳 ｸﾘｰﾑｼﾁｭｰﾐｯｸｽ	おかし 牛乳・いりこ
24日 (月)			
25日 (火)	焼そば ポテトサラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ もやし にんじん ピーマン 青のり じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム コーン りんご マヨネーズ	おむすび 牛乳・いりこ
26日 (水)	鶏肉の塩こうじ焼き さつまいもの煮物 だんご汁	鶏もも肉 さつまいも 白玉粉 白菜 大根 にんじん しめじ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
27日 (木)	マカロニグラタン 海藻サラダ	鶏もも肉 マカロニ たまねぎ しめじ パセリ チーズ 牛乳 バター 薄力粉 わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
28日 (金)	メンタイのフライ 切干大根の炒め煮 みそ汁	メンタイ 薄力粉 パン粉 切干大根 にんじん 干ししいたけ 厚揚げ ごま油 かぼちゃ 白菜 えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	ぜんざい
29日 (土)	ロールパン やさいサラダ わんたんスープ	ロールパン レタス ブロッコリー にんじん りんご ロースハム コーン わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま ごま油	おかし 牛乳・いりこ

スケジュール

8日(土) 協力半日保育
(バザー前日準備)

9日(日) バザー

給食レシピ

クッキー

・材料(作りやすい量)

薄力粉	160g
バター	80g
きび砂糖	80g
卵	1コ
コンフレーク	30g
なたね油	50ml

・作り方

① オーブン180℃予熱する
② ボウルに卵を割り入れ、軽くほぐし、きび砂糖を入れ混ぜる
③ 溶かしたバター、なたね油を入れ混ぜ、コンフレークを入れる
④ ③に薄力粉をふるい入れ、さくり混ぜる
⑤ 天板に④の生地をスプーンですくっておとす。
⑥ 約18分焼く