



2025年度
相愛ひめぎ保育園

曜	日	全児副食	全児おやつ(3時)	未満児おやつ(9時半)	離乳食
月	10	人参の卵とじ 春雨の酢の物 オレンジ	ミルク ハーベスト	牛乳 さつま芋の甘煮	人参の煮物 春雨サラダ オレンジ
火	11 25	ポトフ きゅうりとわかめの梅肉和え ピーマンと竹輪のきんぴら	お茶 11) 酒まんじゅう 25) いりこ餅 未) おにぎり	牛乳 りんご	ポトフ きゅうり和え りんご
水	12 26	12) 唐揚げ ボイルブロッコリー 以) バナナ 未) 豆腐スープ	26) ポークカレー 三色酢の物 バナナ	牛乳 黒糖ミルクかりんとう	りんごジュース 12) ミニサラダ 26) ハイハイン
木	13 27	白雪ひじき キャベツと海苔のナムル みかん	牛乳 きな粉ケーキ	牛乳 アンパンマン ビスケット	白雪煮 キャベツサラダ みかん
金	14 28	魚の味付け唐揚げ ポパイサラダ 大根と油揚げの味噌汁	お茶 バナナ 無限のり	牛乳 きゅうりの マヨ醤油	煮魚 ポパイサラダ スープ
土	15 29	1.15) 和風ツナスパゲティー パイン缶	29) 牛とじ丼 パイン缶	牛乳 パン	1.15) ツナパスタ 29) 牛丼 パイン缶
月	17	ポークカレー 三色酢の物 バナナ	お茶 おにぎり	牛乳 ウエハース	17.26) 野菜煮 三色和え物 バナナ
火	4 18	4) 八宝菜 里芋のサラダ みかん	18) お弁当の日	ミルク セブーレ	牛乳 きな粉南瓜
水	5	5) 収穫鍋 もやしときゅうりのツナナムル ごまひじき	19) お誕生日会	5) 牛乳 あんココアクッキー	収穫鍋 きゅうり和え オレンジ
木	6 20	牛肉のたき合わせ 小松菜の納豆昆布和え りんご	ミルク 星たべよ	牛乳 ボイル人参	野菜の炊き合わせ 小松菜和え りんご
金	7 21	魚のムニエル～タルタルソース～ ボイルブロッコリー 玉葱とベーコンのスープ	お茶 シリアル& ヨーグルト	牛乳 アンパンマン ソフトせんべい	煮魚 ボイルブロッコリー 玉葱スープ
土	8 22	味噌ラーメン もも缶	牛乳 パン	牛乳 お菓子	煮込みラーメン もも缶
お誕生日会 19日(水)		～バイキング給食～ おにぎり ミニハンバーグ ナポリタン 唐揚げ アメリカンドッグ 豆腐スープ 米粉グラタン ポテトサラダ オレンジゼリー ジャムサンド すきやき	牛乳 バームクーヘン	りんごジュース お菓子	鶏そぼろ ポテトサラダ 豆腐のスープ



☆12日(水)はリハーサルです。

以上児(すみれぐみ・きくぐみ)は園外給食になりますので、おにぎりの持参お願いします。

☆18日(火)はお弁当の日です。全クラスお弁当・水筒・スプーンセット持参お願いします。

☆19日(水)は誕生日会です。すみれぐみ・きくぐみはお米1合持参お願いします。

☆土曜日に登園される以上児(すみれぐみ・きくぐみ)は、お米0.5合持参お願いします。

木々の葉も色づき、木枯らしも吹き始め、紅葉が美しい季節になりました。朝晩の寒さも厳しさを増してきましたね。これからは温かいものや冬野菜が美味しい季節です。給食でも体の温まるメニューを取り入れています。寒い日には身体を温める根野菜や栄養たっぷりの季節の食材を織り交ぜながらしっかりと食事を取り、元気いっぱいの体で冬に備えたいですね。

※市場の関係で献立が変わることもあります。ご了承ください。

給食担当(山崎・田中・西田)