

令和7年度

11月献立表



月	火	水	木	金	土
					1
					ビーフン わかめスープ くだもの
3	4	5	6	7	8
文化の日	鯖のカレーソース 南瓜のごま炊き 磯汁	五目大豆煮 わかめのツナ和え かきたまみそ汁	鮭の混ぜ寿司 里芋のそばろ煮 けんちん汁	チキンナゲット 胡瓜の酢の物 カレー汁ビーフン	肉みそスパゲティ 梅和え くだもの
10	11	12	13	14	15
ツナとコーンの卵とじ 春雨サラダ だんご汁	焼きししゃも 大豆サラダ 干大根のみそ汁	豆腐のグラタン 野菜のみそネーズ 白菜スープ	バイキング	ポークチャップ さつま芋ソテー ちゃんぽんうどん汁	チキンカレー ゆで豆 くだもの
17	18	19	20	21	22
にごみ かに入り酢の物 麩のみそ汁	変わり西京焼き ひじき煮 むらくも汁	高野のはさみ煮 大根の酢の物 なめこ汁	さつま芋コロッケ 花野菜のごま酢和え コーンスープ ゆかりごはん	鶏肉みそ照り焼き コロコロサラダ きくらげのすまし汁	ミートスパゲティ コンソメスープ くだもの
24	25	26	27	28	29
振替休日	れんこん肉だんご ひじきナムル 沢煮碗	弁当の日	タンドリーチキン コールスロー 野菜みそシチュー パン	さつま芋カレー 野菜のナムル くだもの	発表会



11月は暦の上では『冬』です

今年の立冬は11月7日です。朝晩は冷え込むようになってきて、冬の足音が近づいてきました。来る寒い冬に向けて、しっかり体を動かして、体を温める野菜を取り入れて、元気に過ごしてほしいと思います。



17日は、保幼小中連携献立で「にごみ」が登場します。鶏肉とたっぷりと根菜を使った煮物です。園では、煮物は頻繁に出てきますが、子ども達は比較的良好食べてくれています。



11月のバイキングは、秋が深くなってきたので、体がぽかぽか温まる献立を考えています。先月収穫した立派なさつま芋も、もちろん使います。

