令和７年（2025年）11月熊本市立保育園給食標準献立

2025年11月分の献立

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前				【１か月平均栄養素量】 《未満児（主食込み）》 エネルギー　470 kcal たんぱく質　19.0 g 脂　質　15.4 g 《以上児（主食なし）》 エネルギー　396 kcal たんぱく質　19.8 g 脂　質　17.5 g		1 牛乳、ビスケット
昼食						飯、豚ひき肉丼、 もやしの中華スープ
午後						牛乳、バナナ、クッキー
午前	3 文化の日	4 牛乳、ボーロ	5 牛乳、 コーンフレーク	6 牛乳、ビスケット	7 牛乳、ウエハース	8 牛乳、せんべい
昼食		飯、ドライカレー、 ツナサラダ、 みかん	飯、 豆腐とたまねぎのみそ汁、 鶏つくね甘辛煮、 白菜と青菜のおひたし	飯、里芋のみそ汁、 魚のフライ、 ピクルス	飯、豆腐のすまし汁、 千草焼き、 れんこん金平	飯、鶏じゃが、 大根のみそ汁
午後		牛乳、セルフジャムサンド	牛乳、人参ケーキ	牛乳、小倉煮	牛乳、フレーククッキー	牛乳、ゆかりおにぎり
午前	10 牛乳、クラッカー	11 牛乳、ビスケット	12 牛乳、 コーンフレーク	13 牛乳、ウエハース	14 牛乳、ボーロ	15 牛乳、せんべい
昼食	飯、麻婆丼、 もやしと青菜のナムル、 バナナ	飯、かぼちゃのみそ汁、 さばのソース煮、 フレンチスパサラ	飯、わかめスープ、 鶏肉のピカタ、 白菜のおかか和え、バナナ	飯、豆腐のみそ汁、 れんこんとひじきのお魚バーグ ほうれんそうの磯和え	飯、えのきの中華スープ、 豚肉の生姜焼き、 マセドアンサラダ	飯、高野豆腐の炒め煮、 キャベツのみそ汁
午後	牛乳、りんごゼリー、 カルシウム強化せんべい	牛乳、くずもち	牛乳、 もっちもちチーズパン	牛乳、 さつま芋赤飯おにぎり 	牛乳、鉄強化ヨーグルト、 ビスケット	牛乳、ものケーキ
午前	17 牛乳、ウエハース	18 牛乳、ボーロ	19 牛乳、コーンフレーク	20 牛乳、ビスケット	21 牛乳、クラッカー	22 牛乳、せんべい
昼食	飯、ごぼトン丼、 かぼちゃサラダ、 バナナ	飯、 魚のクリームシチュー、 和風和え、オレンジ	飯、 手毬麸のすまし汁、 鶏肉のごまみそ焼き、 小松菜の菜焼き、バナナ 11月24日は「和食の日」	飯、チンゲン菜のみそ汁、 さばの竜田揚げ、 納豆和え	飯、たまねぎのスープ、 ハンバーグ、 白菜のじゃこ和え	飯、豚肉と野菜の華風炒め、 かぼちゃとたまねぎのみそ汁
午後	牛乳、豆乳ココアプリン	牛乳、煮豆	牛乳、塩こんぶおにぎり	牛乳、りんご、 カルシウムウエハース	牛乳、ちんすこう	牛乳、バナナ、かりんとう
午前	24 勤労感謝の日 振替休日	25 牛乳、ウエハース	26 牛乳、ボーロ	27 牛乳、もも缶	28 牛乳、せんべい	29 牛乳、ビスケット
昼食		飯、デミそぼろのっけ丼、 炒めきゅうり、 みかん	飯、豚汁、 鶏レバー甘辛煮、 バナナ	飯、 豆腐とキャベツのみそ汁、 魚のかば焼き風、 もやしのナムル	飯、 わかめとしめじのスープ、 タンドリーチキン、 ほうれんそうサラダ	飯、白菜とにんじんのみそ汁、 豆腐の柔らか煮
午後		牛乳、マーブルケーキ	牛乳、お好み焼き	牛乳、お芋の天ぷら	牛乳、菓子パン	牛乳、わかめおにぎり

※午前のおやつは未満児のみ、以上児の昼食はご飯持参となります

※行事及び保育等の都合上、献立が変更になることがあります