

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	日		
2	月	・ごはん・なめことお麴の味噌汁(赤だし)・鶏肉のゆかり焼き・小松菜と大根の納豆和え	・ビスケット/・キャロットゼリー
3	火	文化の日	
4	水	・ごはん・五目すまし汁・ちくわの磯辺揚げ・じゃが芋のツナ和え	・せんべい/・バナナ
5	木	・ごはん・ほうれん草の豆乳スープ・鮭のピザ風焼き・さつま芋のりんご煮	・クラッカー/・ボーロ
6	金	・五目うどん・切干大根のさっぱり和え・フルーツゼリー	・ウエハース/・蒸しパン
7	土	・ブルコギ丼・中華スープ・オレンジ	・ボーロ/・白い風船
8	日		
9	月	・ごはん・中華風とろみスープ・豚肉のカリン揚げ・キャベツの中華風和え	・ビスケット/・オレンジマフィン
10	火	・ごはん・さつま芋の味噌汁・さわらのきのこ蒸し焼き・小松菜の磯和え	・ビスコ/・りんごのコンポート
11	水	・食パン・ビーフンチュー・かぼちゃのチーズ焼き・バナナ	・せんべい/・焼きおにぎり
12	木	・ごはん・豚汁・鮭の塩麹焼き・ひじきと厚揚げの甘辛煮	・クラッカー/・野菜カステラ
13	金	・ベーコンピラフ・セロリのスープ・鶏肉のパン粉焼き・コールスローサラダ	・ウエハース/・お野菜スナック
14	土	・ほうれん草の和風スパゲティー・かぼちゃのスープ・フルーツゼリー	・ボーロ/・アスパラガスビスケット
15	日		
16	月	・ごはん・チンゲン菜とカニカマススープ・鶏ひき肉とじゃがいものチンジャオロース・しらたきの中華風サラダ	・ビスケット/・ももの豆乳寒天
17	火	・ごはん・かぼちゃのスープ・白身魚のカレームニエル・切干大根のナポリタン	・ビスコ/・きな粉トースト
18	水	・豆腐の中華あんかけ丼・わかめスープ・春雨サラダ	・せんべい/・蒸しさつま芋
19	木	・ごはん・にゅうめん汁・さわらのお好み焼き風・じゃぶ煮	・クラッカー/・黒豆蒸しパン
20	金	・ごはん・もやしの味噌汁・やきとり風・大豆とひじきのサラダ	・ウエハース/・クッキー
21	土	・魚肉チャーハン・白菜の味噌汁・バナナ	・ボーロ/・ミルクパン
22	日		
23	月	勤労感謝の日	
24	火	・里芋と大根のカレー・大豆サラダ・フルーツヨーグルト	・ビスコ/・きなこマカロニ
25	水	・ごはん・大根の味噌汁・たらの蒲焼風・キャベツと豆腐の和え物	・せんべい/・スイートポテト
26	木	・ごはん・きのこスープ・豚肉のピピンパ風炒め・れんこんのドレッシングサラダ	・クラッカー/・ボーロ
27	金	・レーズンパン・野菜スープ・チキングラタン・人参ときゅうりのマリネ	・ウエハース/・枝豆おにぎり
28	土	・豚丼・キャベツともやしのみそ汁・オレンジ	・ボーロ/・お野菜スナック
29	日		
30	月	・ごはん・白菜の中華スープ・鶏のから揚げ・ブロッコリーの黒ごまサラダ	・ビスケット/・ホームパイ

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	日		
2	月	・軟飯・玉ねぎスープ・ささ身の煮付け・野菜スティック	・ウエハース
3	火	文化の日	
4	水	・軟飯・白菜スープ・肉団子煮・蒸しじゃが芋	・バナナ
5	木	・軟飯・ほうれん草のスープ・鮭の煮付け・さつま芋のりんご煮	・ポーロ
6	金	・野菜うどん・豆腐のそぼろ煮・きゅうりスティック	・蒸しパン
7	土	・キャベツと鶏そぼろのあんかけ丼(軟飯)・豆腐と小松菜のスープ・オレンジ	・ハイハイ
8	日		
9	月	・軟飯・チンゲン菜スープ・鶏肉の煮付け・きゅうり人参キャベツの旨煮	・ウエハース
10	火	・軟飯・さつま芋スープ・煮魚(さけ)・小松菜と人参の旨煮	・りんごのコンポート
11	水	・食パン・ブロッコリーとじゃが芋スープ・かぼちゃのそぼろ煮・バナナ	・おにぎり(軟飯)
12	木	・軟飯・にんじんのスープ・鮭の煮付け・大根のやわらか煮	・蒸しパン
13	金	・人参軟飯・じゃが芋スープ・鶏団子煮・キャベツときゅうりの旨煮	・お野菜スナック
14	土	・鶏ひき肉とほうれん草のうどん・かぼちゃの煮物・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
15	日		
16	月	・軟飯・チンゲン菜のスープ・じゃがいもと人参のそぼろ煮・キャベツのやわらか煮	・ポーロ
17	火	・軟飯・かぼちゃのスープ・煮魚(たら)・人参と玉ねぎのやわらか煮	・食パン
18	水	・豆腐そぼろあんかけ丼(軟飯)・玉ねぎのスープ・白菜とチンゲン菜のやわらか煮	・蒸しさつま芋
19	木	・軟飯・白菜のスープ・煮魚(さけ)・にんじんとかぶの煮物	・蒸しパン
20	金	・軟飯・キャベツのスープ・ささみの煮物・小松菜のやわらか煮	・ビスケット
21	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜ軟飯・白菜のスープ・バナナ	・お野菜スナック
22	日		
23	月	勤労感謝の日	
24	火	・鶏そぼろあんかけ丼(軟飯)・大根と人参のやわらか煮・さつまいもの煮物	・ウエハース
25	水	・軟飯・大根のスープ・煮魚(たら)・キャベツと豆腐の和え物	・蒸しさつまいも
26	木	・軟飯・じゃがいもスープ・野菜のそぼろ煮・にんじんスティック	・ポーロ
27	金	・食パン・チンゲン菜スープ・大根と人参のそぼろ煮・人参きゅうりスティック	・おにぎり(軟飯)
28	土	・鶏そぼろ丼(軟飯)・キャベツと小松菜のスープ・オレンジ	・お野菜スナック
29	日		
30	月	・軟飯・白菜スープ・ささみの煮物・きゅうりスティック	・ウエハース

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2020年度

11月 予定献立表(中期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	日	
2	月	・おかゆ・玉ねぎスープ・ささ身の煮付け・大根と人参の旨煮
3	火	文化の日
4	水	・おかゆ・白菜スープ・肉団子煮・蒸しじゃが芋
5	木	・おかゆ・ほうれん草のスープ・鮭の煮付け・さつま芋のりんご煮
6	金	・野菜うどん・豆腐のそぼろ煮・きゅうりのやわらか煮
7	土	・キャベツと鶏そぼろのあんかけ丼(軟飯)・豆腐と小松菜のスープ・オレンジ
8	日	
9	月	・おかゆ・チンゲン菜スープ・鶏肉の煮付け・きゅうり人参キャベツの旨煮
10	火	・おかゆ・さつま芋スープ・煮魚(さけ)・小松菜と人参の旨煮
11	水	・パン粥・ブロッコリーとじゃが芋スープ・かぼちゃのそぼろ煮・バナナ
12	木	・おかゆ・にんじんのスープ・鮭の煮付け・大根のやわらか煮
13	金	・人参軟飯・じゃが芋スープ・鶏団子煮・キャベツときゅうりの旨煮
14	土	・鶏ひき肉とほうれん草のうどん・かぼちゃの煮物・キャベツのやわらか煮
15	日	
16	月	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・じゃがいもと人参のそぼろ煮・キャベツのやわらか煮
17	火	・おかゆ・かぼちゃのスープ・煮魚(たら)・人参と玉ねぎのやわらか煮
18	水	・豆腐そぼろあんかけ丼(おかゆ)・玉ねぎのスープ・白菜とチンゲン菜のやわらか煮
19	木	・おかゆ・白菜のスープ・煮魚(さけ)・にんじんとかぶの煮物
20	金	・おかゆ・キャベツのスープ・ささみの煮物・小松菜のやわらか煮
21	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜおかゆ・白菜のスープ・バナナ
22	日	
23	月	勤労感謝の日
24	火	・鶏そぼろあんかけ丼(おかゆ)・大根と人参のやわらか煮・さつまいもの煮物
25	水	・おかゆ・大根のスープ・煮魚(たら)・キャベツと豆腐の和え物
26	木	・おかゆ・じゃがいもスープ・野菜のそぼろ煮・にんじんのやわらか煮
27	金	・パン粥・チンゲン菜スープ・大根と人参のそぼろ煮・人参きゅうりすのやわらか煮
28	土	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・キャベツと小松菜のスープ・オレンジ
29	日	
30	月	・おかゆ・白菜スープ・ささみの煮物・きゅうりのやわらか煮

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2020年度

11月 予定献立表(初期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	日	
2	月	・おかゆペースト・大根ペースト・こまつなペースト
3	火	文化の日
4	水	・おかゆペースト・はくさいのペースト・じゃがいもペースト
5	木	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・さつまいもペースト
6	金	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
7	土	・おかゆペースト・たまねぎペースト・こまつなペースト
8	日	
9	月	・おかゆペースト・にんじんペースト・キャベツペースト
10	火	・おかゆペースト・さつまいもペースト・こまつなペースト
11	水	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・かぼちゃペースト
12	木	・おかゆペースト・大根ペースト・にんじんペースト
13	金	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・キャベツペースト
14	土	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・かぼちゃペースト
15	日	
16	月	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・キャベツペースト
17	火	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・たまねぎペースト
18	水	・おかゆペースト・はくさいのペースト・にんじんペースト
19	木	・おかゆペースト・にんじんペースト・キャベツペースト
20	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・こまつなペースト
21	土	・おかゆペースト・はくさいのペースト・大根ペースト
22	日	
23	月	勤労感謝の日
24	火	・おかゆペースト・大根ペースト・さつまいもペースト
25	水	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・キャベツペースト
26	木	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
27	金	・おかゆペースト・大根ペースト・たまねぎペースト
28	土	・おかゆペースト・キャベツペースト・こまつなペースト
29	日	
30	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ブロッコリーのペースト

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。