11 月献立表

令和8年度　　神楽保育所

日	曜日	全児童 昼食	全児童 3時おやつ	3歳未満児 10時おやつ	3歳未満児 昼食
2	月	高野豆腐卵とじ　みそ汁 三色ナムル　くだもの	牛　乳 マロンケーキ	牛　乳	ごはん
4	水	鮭の秋色焼き　みそ汁 切り干し大根のサラダ　くだもの	牛　乳 蒸しパン	牛　乳	ごはん
5	木	みそカツ　にらと豆腐のかき玉汁 ごま酢あえ　くだもの	ミニラーメン	牛　乳	ごはん
6	金	たらの香味焼き　みそ汁 納豆あえ　くだもの	牛　乳 ダブルチーズトースト	牛　乳	ごはん
7	土	やきそば　中華スープ チーズ　くだもの	牛　乳 ふかし芋	牛　乳	
9	月	豆腐の野菜あんかけ　みそ汁 ブロッコリーのごまおかかあえ　くだもの	牛　乳 じゃがいもピザ	牛　乳	ごはん
10	火	ハンバーグ　コンソメスープ スパゲティサラダ　くだもの	牛　乳 わかめおにぎり	牛　乳	食パン
11	水	豚肉のさっぱり焼き　みそ汁 ジャーマンポテト　くだもの	牛　乳 みるくきなこ	牛　乳	ごはん
12	木	根菜カレー　白菜と卵のスープ キャベツのサラダ　くだもの	牛　乳 ヨーグルトパンケーキ	牛　乳	カレーライス
13	金	ほっけのパン粉焼き　五目みそ汁 おかかあえ　くだもの	牛　乳 シュガーラスク	牛　乳	ごはん
14	土	けんちんうどん　くだもの あえもの	フルーツヨーグルト	牛　乳	

日	曜日	全児童 昼食	全児童 3時おやつ	3歳未満児 10時おやつ	3歳未満児 昼食
16	月	卵焼き　みそ汁 もやし炒め　くだもの	牛　乳 アップルパイ	牛　乳	ごはん
17	火	鮭フライ　小松菜スープ 野菜添え　くだもの	ウエスタン雑炊	牛　乳	レーズンパン
18	水	豆腐のケチャップ煮　みそ汁 ごまじゃこサラダ　くだもの	ソーメン汁	牛　乳	ごはん
19	木	鶏肉の照り焼き　みそ汁 チーズ納豆　くだもの	牛　乳 フレンチトースト	牛　乳	ごはん
20	金	さばのカレー焼き　みそ汁 春雨サラダ　くだもの	牛　乳 じゃがいものちぢみ	牛　乳	ごはん
21	土	しょうゆ野菜ラーメン　くだもの チーズ	牛　乳 せんべい	牛　乳	
24	火	ほっけのムニエル　チンゲン菜のスープ マカロニサラダ　くだもの	牛　乳 みそ焼きライス	牛　乳	バターパン
25	水	豆腐と卵のふわふわ煮　みそ汁 じゃが芋の炒め物　くだもの	牛　乳 野菜入りホットケーキ	牛　乳	ごはん
26	木	たらの西京焼き　みそ汁 五目炒り煮　くだもの	牛　乳 磯風味フライドポテト	牛　乳	ごはん
27	金	バターライス　拌三絲　キャベツのスープ 鶏肉の米粉ザンギ　くだもの	牛　乳 マシュマロクリスピー	ヤクルト	誕生会
28	土	スパゲティミートソース　コンソメスープ 枝豆　くだもの	牛　乳 キャラメルコーン	牛　乳	
30	月	さばのごま照り焼き　みそ汁 野菜炒め　くだもの	牛　乳 スコーン	牛　乳	ごはん

11月24日は「和食の日」

～だしのうま味を味わってみよう～



日本の伝統的な食文化である和食の大切さを見つめ直し、次の世代へ伝えていくきっかけの日とされています。

和食には、旬の食材を生かすこと、ごはんを中心に汁物やおかずを組み合わせること、季節の行事と食事を楽しむことなど、さまざまな特徴があります。

和食のおいしさを支えているものの一つが「だし」です。昆布やかつお節などからとるだしには、うま味があり、料理のおいしさを引き立ててくれます。

給食でも、だしの香りやうま味を感じながら、子どもたちに日本の食文化に親しんでもらいたいと思います。

ご家庭でも、みそ汁や煮物などを通して、和食のおいしさを楽しんでみてください。





いただきます！ごちそうさま！を大切に

食事の前の「いただきます」には、食べ物の命や、食事に関わる人たちへの感謝の気持ちが込められています。また、「ごちそうさま」は、食事を用意してくれた人への感謝を伝える言葉です。毎日の食事のあいさつを大切にし、感謝の気持ちを育んでいきましょう。





正しく持つと、食べやすいだけでなく、食事のマナーや食べ物を大切にする心に繋がります



＊行事・物資の都合等により献立を変更する場合もありますのでご了承ください。