

令和7年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤○血や肉になるもの	緑○からだの調子を整えるもの	黄○力や体温となるもの	10時おやつ（月～金のみ）
			魚類・肉類・豆類 乳類・卵類	野菜類・藻類 くだもの類	穀類・油脂類 砂糖類・いも類	15時のおやつ
						延長のおやつ
1	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	こつぶっこ コーンスナックソース味
4	火	肉うどん 柿と大根のサラダ どうぶつえんゼリー	けずり節、豚肉、かまぼこ	だし昆布、人参、葱 えのきたけ、干ししいたけ かき、胡瓜、大根	うどん マヨネーズ	おとうふ屋さんのビスケット スイートポテト/牛乳 ポテトチップス/きな粉ウエハース
5	水	塩昆布の五目ごはん 吸い物 和風サラダ	ツナ油煮、油揚げ けずり節、豆腐	人参、しめじ、塩昆布、キャベツ だし昆布、葱、大根、ポッカレモン カットわかめ、もやし、胡瓜	精白米、もち米 サラダ油、三温糖	おこめせん にんじん&かぼちゃ ふわっとえび味/牛乳かりんとう ハーベスト・セサミ
6	木	ごはん みそ煮込みおでん おかか和え	厚揚げ、鶏肉 けずり節、ちくわ、はんぺん かつお節	だし昆布、大根、人参 胡瓜、もやし、キャベツ	精白米 さといも、つきこんにゃく 三温糖	菓子 まがりせんべい/ラムネいろいろ まあるいクラッカー/味しらべ
7	金	カレーピラフ 豆乳のクリームスープ みかん	鶏肉 豆乳	人参、ピーマン 玉葱、しめじ みかん	バター、精白米 じゃがいも、片栗粉	ふわふわチップじゃがいも味 ポテコ さやえんどう塩味
8	土	ランチパック（いちご・ツナ） ソーセージ ヨーグルト/牛乳	ソーセージ、ヨーグルト 牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ツナ）	ベジたべる ミニミレービスケット
10	月	わかめごはん 豚汁 ごま和え	油揚げ けずり節、豆腐 豚肉	えのきたけ、ごぼう だし昆布、大根、人参、葱 もやし、キャベツ	精白米、白ごま、三温糖 さといも つきこんにゃく	きなこもち ばりんこ/かぼちゃと米粉のロールクッキー マリー
11	火	フランスパン むらくもスープ マヨコーンサラダ	豚ひき肉、卵 ツナ油煮	コーン缶 玉葱、人参 キャベツ、胡瓜	フランスパン、片栗粉 サラダ油、じゃがいも スバゲッティ、マヨネーズ	カリボテスナック かっぱえびせん ロアンヌ/サラダおかき
12	水	〇ごはん 魚のカレー野菜あんかけ わかめスープ	かじき 豆腐	干ししいたけ、人参 しょうが、玉葱、ピーマン カットわかめ、葱、えのきたけ	精白米 片栗粉、揚げ油、サラダ油 白いりごま	ふわふわチップ人参味 コア いちご ビスコ/ハッピーターン
13	木	ハヤシライス コーンサラダ キャンディチーズ	豚肉 キャンディチーズ	人参、しめじ、玉葱 胡瓜、コーン缶、キャベツ カットマト缶	精白米 サラダ油、三温糖	干しいも ☆りんご入り蒸しカステラ/牛乳 しるこサンド/ほしのおせんべい
14	金	赤飯 鮭の塩焼き 吸い物 塩昆布和え	あずき 鮭の塩焼き けずり節、豆腐	だし昆布、カットわかめ 白菜、胡瓜、もやし、汐吹昆布	もち米、精白米、ゴマ塩	さくさくぼーろかぼちゃ ぼたぼた焼き ムーンライト
15	土	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	アンパンマンあげせんべい まあるいクラッカーミニ
17	月	ごはん ふりかけ さつま汁 ごぼうサラダ	ふりかけ 油揚げ、けずり節 豆腐	だし昆布、大根、葱 ごぼう、コーン缶、胡瓜	精白米 さつまいも つきこんにゃく 白ごま、三温糖、マヨネーズ	紫芋せんべい パン/牛乳 豆乳クッキー 畑のスナック
18	火	バターロール しょうゆラーメン ひじきのサラダ	鶏肉、かまぼこ ツナ油煮	キャベツ、人参 もやし、葱、コーン缶 ほしひじき、胡瓜	バターロール 中華めん、白ごま 三温糖	ミルクスティック ☆フルーツヨーグルト ほしたべよ/クッピーラムネ
19	水	米粉パン 鮭のクリームシチュー パイナップルサラダ	鮭、牛乳	パイ 玉葱、人参、しめじ キャベツ、胡瓜	米粉パン、マカロニ 小麦粉、じゃがいも、バター 三温糖、サラダ油	動物ビスケット 源氏パイ アンパンマンぶくっとコーン
20	木	ごはん チキン南蛮 キャベツ 中華スープ	鶏肉	しめじ、玉葱 キャベツ 人参、カットわかめ	精白米 小麦粉、揚げ油 三温糖 片栗粉	小丸純せんべい アンパンマンキャラメルコーン ルヴァンプライムチーズサンド 牛乳かりんとう
21	金	豚丼 コールスロー みかん缶	豚肉、かまぼこ、けずり節	えのきたけ、干ししいたけ だし昆布、玉葱 みかん キャベツ、胡瓜、人参、コーン缶	サラダ油、糸こんにゃく 精白米 マヨネーズ、三温糖	菓子 (乳)はなはなせんべい 〇☆(幼)磯部白玉団子 チョイス/揚げまる
22	土	ランチパック（いちご・ハム） ソーセージ ヨーグルト/牛乳	ソーセージ、ヨーグルト 牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ハム）	さやえんどうしお味ミニ コンソメコーン
25	火	なめたけとツナのごはん 麩とわかめの吸い物 切り干し大根のサラダ	ツナ油煮 けずり節	なめたけ、グリーンピース缶 だし昆布、カットわかめ 切干しだいこん、人参、胡瓜	精白米 花ふ、そうめん 三温糖	カルシウムウエハース おにぎりせんべい/ラムネいろいろ カリボテスナック/ミレービスケット
26	水	米粉パン カレーシチュー 春雨サラダ	豚肉、牛乳	人参、玉葱、しめじ カットわかめ、みかん 胡瓜	米粉パン バター、小麦粉、マカロニ はるさめ、ごま油、三温糖 じゃがいも	ふ菓子 ☆ワインナードッグパイ/牛乳 ねじりん棒カレー味 ペアビスケット
27	木	〇ごはん 冬野菜のポトフ 玉ねぎドレッシングサラダ	鶏肉	かぶ、玉葱、人参 ブロッコリー、キャベツ もやし、胡瓜	精白米 じゃがいも 三温糖、ごま油	アンパンマンソフトせんべい (乳)豆乳ドーナツ/(幼)きらすあげしお ハーベストバター
28	金	ごはん いり豆腐 小松菜のごまあえ	卵、豆腐、はんぺん、鶏ひき肉	人参、玉葱 小松菜、もやし、白菜	精白米 糸こんにゃく、サラダ油 三温糖、白ごま	おからスナックかぼちゃ味 たべっこどうぶつ ホームパイ/味しらべ
29	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ ヨーグルト/牛乳	ソーセージ		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	アンパンマン ふんわりコーン 玄米ぼんせん醤油味

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆…手作りおやつ/〇…サンプル展示/＊…年長のみ/(乳)…乳児/(幼)…幼児



* 10月1日(水)に使用した食材の産地（献立：春雨スープ）

食材	にんじん	しめじ	えのきたけ	キャベツ
産地	北海道	長野	長野	愛知



体をあたためて風邪予防

風邪のウィルスを防ぐには

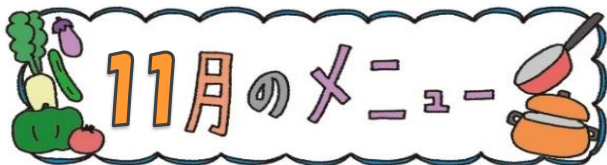
- ・免疫機能を高めること
 - ・身体をあたためること が大切です。
- ビタミン・ミネラルを十分にとり
バランスの良い食事をとることが
風邪の予防になります。

・身体をあたためるメニュー…

鍋、おでん、うどん、雑炊、おじや、
スープ・スープ煮、シチュー、グラタン
など

・身体をあたためる食品…

ネギ・ニラ・たまねぎ・にんにく・
しょうが・南瓜・ゴボウ



≪ 材料 4人分 ≫

・ かじき	4切れ	・ S&Bカレー粉	小さじ1	・ しょうゆ	小さじ1
・ しょうが	小さじ1	・ 玉葱	1/4玉	・ 中華だし	小さじ1
・ 酒	小さじ1	・ ピーマン	2ケ	・ 水	1カップ
・ しょうゆ	小さじ1	・ 干ししいたけ	2枚	・ 片栗粉	大さじ1
・ 片栗粉	大さじ3	・ 人参	1/2本		
・ 揚げ油	適量	・ たけのこ	30g		

≪ 作り方 ≫

- ① 鮭は表面を拭き取り、
酒、しょうゆ、すりおろししょうがにつけておく
- ② 玉葱は薄切り、
人参、ピーマン、たけのこはせん切りにする
干し椎茸は押し洗いをしてぬるま湯で戻し、軸を取りせん切りにする
- ③ フライパンにサラダ油をひき、②を炒める
- ④ 中華出汁と水を加え、野菜が柔らかくなるまで煮込む
- ⑤ ④にカレー粉を加え、味を調え、
水溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑥ ①に片栗粉をまぶし揚げる
- ⑦ ⑥をさらに盛り付け、⑤を上からかける

11/12(水) 給食
みんなの好きなカレーと
栄養たっぷりおさかな
メニューです☆



☆ 魚の野菜カレーあんかけ ☆

