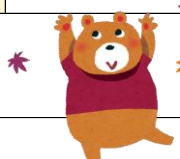


ハピネス保育園柴田 11月の幼児食 2025年

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前						1 麦茶、ぱりんこ
昼食		季節の野菜や果物を食べてみよう☆ たけのこや梨などがありますよ！				豚丼 ぎゅうりの中華風サラダ 豆腐スープ オレンジ
午後						麦茶、ホームパイ
午前	3	4 麦茶、ヨーグルト	5 牛乳	6 野菜ジュース	7 牛乳	8 麦茶、ぼたぼた焼
昼食		ご飯 ぶりのみそ照り焼き さつま芋素揚げ えのきのすまし汁 バナナ	ご飯 肉豆腐 小松菜のごまマヨ和え さつまいもとしめじのみそ汁 りんご	たけのこ御飯 田舎煮 もやしの納豆和え 凍り豆腐のみそ汁 柿	なすミートスパゲティー ポテトサラダ おくらスープ オレンジ	鶏肉の照り焼き丼 枝豆の白和え バナナ
午後		牛乳、白い風船	牛乳、ハッピーターン	牛乳、じゃこマヨトースト	牛乳、昆布とツナのおにぎり	麦茶、カルシウムせんべい
午前	10 牛乳	11 麦茶、鉄入りウエハース	12 牛乳	13 乳酸菌飲料	14 牛乳	15 麦茶、うす焼きせんべい
昼食	ご飯 たらこのコーンマヨネーズ焼き さつま芋と昆布の煮物 わかめのすまし汁 みかん	ご飯 豚肉の柳川風煮物 大豆とひじきのサラダ 豆腐のみそ汁 バナナ	ご飯 豆腐の肉あんかけ かぼちゃサラダ にらのスープ パイン缶	ご飯 焼肉 はるさめサラダ 切り干し大根のみそ汁 りんご	ご飯 さわらの香味焼き 厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 かぶのみそ汁 バナナ	チキンライス さつま芋の甘煮 わかめスープ グレープフルーツ
午後	牛乳、ジャムサンド（いちご）	牛乳、ぼたぼた焼き	牛乳、じゃが芋のチーズ焼き	牛乳、バナナホットケーキ	牛乳、星たべよ	麦茶、ココナッツサブレ
午前	17 牛乳	18 麦茶、ぱりんこ	19 牛乳	20 りんごジュース	21 牛乳	22 麦茶、カルシウムせんべい
昼食	ご飯 さばのおろし煮 おくらと梅和え さつま芋のみそ汁 オレンジ	ご飯 鶏肉の粉チーズ焼き はるさめサラダ じゃがいものスープ りんご	食育ごはん 豚肉の甘みそ炒め ブロッコリーのおかか和え じゃが芋フライ 白菜と煎し豆腐のとうもろこしスープ 梨	ご飯 たらこのレモン風味焼き 切り干し大根の旨煮 具だくさんすまし汁 オレンジ	ちゃんぽんラーメン ブロッコリーのチーズ焼き バナナ	カレーうどん キャベツとツナのサラダ バナナ
午後	牛乳、ビスコ	牛乳、星たべよ	牛乳、スイートポテト	牛乳、たべっこどうぶつ	牛乳、おにぎり（とりそぼろ）	麦茶、ギンビスアスパラガス
午前	24	25 麦茶、たべっこどうぶつ	26 牛乳	27 オレンジジュース	28 牛乳	29 麦茶、ビスコ
昼食		とうもろこし御飯 鮭の梅味噌焼き かぼちゃの甘煮 玉ねぎのみそ汁 みかん缶	米粉パン クリームシチュー キャベツとハムのサラダ バナナ	ご飯 豆腐の中華煮 きゅうりとささみのごまサラダ なめこのみそ汁 りんご	ご飯 たらのごま風味焼き さつまいもサラダ 豆腐すまし汁 グレープフルーツ	ご飯 スタミナ納豆 ほうれん草とツナのあえ物 わかめのみそ汁 りんご
午後		牛乳、うす焼きせんべい	牛乳、おにぎり（さけ）	牛乳、米粉蒸しパン	麦茶、フルーツヨーグルト	麦茶、白い風船

☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。



	エネルギー kcal	タンパク g	脂質 g	食塩 g
3才以上児	522	20.1	15.1	1.4
目標量	508	20.3	14.1	1.4
充足率(%)	103	99	107	100
3才未満児	433	16.8	12.7	1.3
目標量	464	18.6	12.9	1.4
充足率(%)	93	90	98	93

【服部クッキング監修メニュー献立担当の方からのメッセージ】

銀杏の葉が黄色く、紅葉の葉は赤色に色づく美しい季節になりました。

この時期はお米やお芋が美味しくなります。皆さんもお芋掘りに行きましたか？今回はさつまいもではなく、じゃが芋を使ったカリカリのフライとお味噌の香ばしい匂いと甘塩っぱい味で、ご飯がいっぱい食べられる豚肉の味噌炒めの献立です。

ハピネス保育園柴田 11月の離乳食(9-11ヶ月) 2025年

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前											1	麦茶、ヨーグルト
昼食											5倍粥 豆腐と豚肉のみそ煮 豆腐スープ オレンジ ミルク	
午後											麦茶、小魚せんべい、ミルク	
午前	3		4	麦茶、ヨーグルト	5	麦茶、バナナクッキー	6	麦茶、ヨーグルト	7	麦茶、ヨーグルト	8	麦茶、ヨーグルト
昼食			5倍粥 さつまいものすまし汁 鮭のしょうゆ煮 バナナ ミルク		5倍粥 肉豆腐 さつまいものみそ汁 りんご ミルク		5倍粥 鶏肉のトロみ煮 納豆と大根のみそ汁 バナナ ミルク		なす和風パスタ おくらスープ オレンジ ミルク		5倍粥 鶏肉の照り煮 わかめのみそ汁 バナナ ミルク	
午後			麦茶、やきいもクッキー、ミルク		麦茶、ミルク、小魚せんべい		麦茶、ミルクウエハース、ミルク		麦茶、おかか粥、ミルク		麦茶、ハイハイン、ミルク	
午前	10	麦茶、ヨーグルト	11	麦茶、ヨーグルト	12	麦茶、ヨーグルト	13	麦茶、ハイハイン	14	麦茶、ヨーグルト	15	麦茶、ヨーグルト
昼食	5倍粥 たらのみそ焼き えのきのすまし汁 みかん ミルク		5倍粥 豚肉の煮物 豆腐みそ汁 バナナ ミルク		5倍粥 豆腐の和風あんかけ かぼちゃと人参のスープ オレンジ ミルク		5倍粥 豚肉のしょうゆ煮 玉ねぎのみそ汁 りんご ミルク		5倍粥 たらのだし煮 かぶみそ汁 バナナ ミルク		5倍粥 鶏肉のコンソメ煮 わかめスープ りんご ミルク	
午後	麦茶、手づかみ食パン、ミルク		麦茶、小魚せんべい、ミルク		麦茶、じゃがいも煮、ミルク		麦茶、バナナクッキー、ミルク		麦茶、ハイハイン、ミルク		麦茶、ひじきせんべい、ミルク	
午前	17	麦茶、ヨーグルト	18	麦茶、ヨーグルト	19	ヨーグルト、麦茶	20	麦茶、ヨーグルト	21	麦茶、ヨーグルト	22	麦茶、ヨーグルト
昼食	5倍粥 鮭のみそ煮 さつまいもとわかめのみそ汁 オレンジ ミルク		5倍粥 鶏肉の煮物 じゃがいものスープ りんご ミルク		5倍粥 豚肉とじゃが芋のみそ焼き ほうれん草と人参の煮浸し風 白菜と煎し豆腐のトロみスープ 梨 ミルク		5倍粥 たらのだしあんかけ煮 さつまいものすまし汁 オレンジ ミルク		ちゃんぽんうどん バナナ ミルク		野菜うどん バナナ ミルク	
午後	麦茶、野菜家族、ミルク		麦茶、どうぶつビスケット、ミルク		麦茶、スイートポテト、ミルク		麦茶、小魚せんべい、ミルク		麦茶、わかめごはん、ミルク		麦茶、ミルクウエハース、ミルク	
午前	24		25	麦茶、ヨーグルト	26	麦茶、ヨーグルト、麦茶	27	麦茶、ヨーグルト	28	麦茶、ヨーグルト	29	麦茶、ヨーグルト
昼食			5倍粥 鮭の味噌焼き わかめと玉ねぎのみそ汁 りんご ミルク		手づかみ食パン クリームシチュー バナナ ミルク		5倍粥 豆腐の中華煮 なめこのみそ汁 りんご ミルク		5倍粥 たらのだししょうゆ焼き 豆腐のスープ バナナ ミルク		5倍粥 納豆そぼろあんかけ煮 切り干し大根のみそ汁 りんご ミルク	
午後			麦茶、バナナクッキー、ミルク		麦茶、鮭おにぎり（軟飯）、ミルク		麦茶、ひじきせんべい、ミルク		麦茶、小魚せんべい、ミルク		麦茶、かぼちゃクッキー、ミルク	

☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

☆昼食後のミルクは、個人に合わせて提供しています。

【服部クッキング監修メニュー献立担当の方からのメッセージ】

銀杏の葉が黄色く、紅葉の葉は赤色に色づく美しい季節になりました。

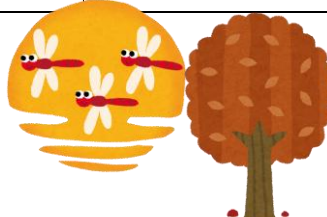
この時期はお米やお芋が美味しくなります。皆さんもお芋掘りに行きましたか？

今回はさつまいもではなく、じゃが芋とお味噌の香ばしい匂いと甘塩っぱい味で、ご飯がいっぱい食べられ献立です。

ハピネス保育園柴田 11月の離乳食(7-8ヶ月) 2025年

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前						1 麦茶、ヨーグルト
昼食						7倍粥 鶏肉の野菜煮込み 豆腐スープ オレンジ ミルク
午後						麦茶、小魚せんべい、ミルク
午前	3	4 麦茶、ヨーグルト	5 麦茶、ヨーグルト	6 麦茶、ヨーグルト	7 麦茶、ヨーグルト	8 麦茶、ヨーグルト
昼食		7倍粥 鮭のあんかけ煮 ほうれん草のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 豆腐の和風あんかけ さつまいものみそ汁 りんご ミルク	7倍粥 そばろ煮 すまし汁 バナナ ミルク	野菜パスタ 豆腐のスープ オレンジ ミルク	7倍粥 鶏ささみの納豆煮 おくらスープ バナナ ミルク
午後		麦茶、やさいかそく、ミルク	麦茶、小魚せんべい、ミルク	麦茶、ハイハイ、ミルク	麦茶、おかか粥、ミルク	麦茶、ハイハイ、ミルク
午前	10 麦茶、ヨーグルト	11 麦茶、ヨーグルト	12 麦茶、ヨーグルト	13 麦茶、ヨーグルト	14 麦茶、ヨーグルト	15 麦茶、ハイハイ
昼食	7倍粥 鮭の野菜煮 さつまいものすまし汁 みかん ミルク	7倍粥 鶏ささみと大根の煮 豆腐のスープ バナナ ミルク	7倍粥 豆腐のとろみ煮 ほうれん草のすまし汁 りんご ミルク	7倍粥 鶏ささ身のあんかけ煮 たまねぎのスープ バナナ ミルク	7倍粥 ツナと野菜の煮物 かぶのすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉のコンソメ煮 ねぎのすまし汁 オレンジ ミルク
午後	麦茶、ひじきせんべい、ミルク	麦茶、小魚せんべい、ミルク	麦茶、じゃがいも煮、ミルク	麦茶、野菜家族、ミルク	麦茶、ハイハイ、ミルク	麦茶、ひじきせんべい、ミルク
午前	17 麦茶、ヨーグルト	18 麦茶、ヨーグルト	19 麦茶、ヨーグルト	20 麦茶、ヨーグルト	21 麦茶、ヨーグルト	22 麦茶、ヨーグルト
昼食	7倍粥 鮭の野菜煮 さつまいものすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 鶏ささみとさつまいもの煮物 じゃがいものスープ りんご ミルク	7倍粥 野菜の煮浸し 白菜と崩し豆腐のとろみスープ 梨 ミルク	7倍粥 里芋とツナの豆乳煮 野菜のすまし汁 オレンジ ミルク	野菜うどん 小松菜の煮物 バナナ ミルク	温そうめん ツナじゃがのつぶし煮 バナナ ミルク
午後	麦茶、やさいかそく、ミルク	麦茶、ハイハイ、ミルク	麦茶、ひじきせんべい、ミルク	麦茶、小魚せんべい、ミルク	麦茶、お粥、ミルク	麦茶、野菜家族、ミルク
午前	24	25 麦茶、ヨーグルト	26 麦茶、ヨーグルト	27 麦茶、ヨーグルト	28 麦茶、ヨーグルト	29 麦茶、ヨーグルト
昼食		7倍粥 さけの出汁煮 玉ねぎのすまし汁 オレンジ ミルク	パン粥 クリームシチュー キャベツの煮浸し バナナ ミルク	7倍粥 豆腐と野菜の煮物 玉ねぎのすまし汁 りんご ミルク	7倍粥 ツナじゃがのつぶし煮 豆腐のすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 納豆のあんかけ煮 にんじんのすまし汁 りんご ミルク
午後		麦茶、ひじきせんべい、ミルク	麦茶、全粥、ミルク	麦茶、蒸し芋、ミルク	麦茶、小魚せんべい、ミルク	麦茶、ハイハイ、ミルク

☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。
 ☆昼食後のミルクは、個人に合わせて提供しています。



ハピネス保育園柴田 11月の幼児食(小麦・卵アレルギー) 2025年

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前						1 麦茶、ソフトサラダ
昼食						豚丼 きゅうりの中華風サラダ 豆腐スープ オレンジ
午後						麦茶、ハッピーターン
午前	3	4 麦茶、ヨーグルト	5 牛乳	6 野菜ジュース	7 牛乳	8 麦茶、ヨーグルト
昼食		ご飯 ぶりのみそ照り焼き さつま芋素揚げ えのきのすまし汁 バナナ	ご飯 肉豆腐 小松菜のごまマヨ和え さつまいもとしめじのみそ汁 りんご	たけのこ御飯 田舎煮 もやしの納豆和え 凍り豆腐のみそ汁 柿	なすミートスパゲティ ポテトサラダ おくらスープ オレンジ	鶏肉の照り焼き丼 枝豆の白和え バナナ
午後		牛乳、白い風船	牛乳、ハッピーターン	牛乳、じゃこマヨトースト	牛乳、昆布とツナのおにぎり	麦茶、ソフトサラダ
午前	10 牛乳	11 麦茶、星食べよ	12 牛乳	13 乳酸菌飲料	14 牛乳	15 麦茶、ヨーグルト
昼食	ご飯 たらこのコーンマヨネーズ焼き さつま芋と昆布の煮物 わかめのすまし汁 みかん	ご飯 豚肉の柳川風煮物 大豆とひじきのサラダ 豆腐のみそ汁 バナナ	ご飯 豆腐の肉あんかけ かぼちゃサラダ にらのスープ バイン缶	ご飯 焼肉 はるさめサラダ 切り干し大根のみそ汁 りんご	ご飯 さわらの香味焼き 厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 かぶのみそ汁 バナナ	チキンライス さつま芋の甘煮 わかめスープ グレープフルーツ
午後	牛乳、ジャムサンド (いちご)	牛乳、ハッピーターン	牛乳、じゃが芋のチーズ焼き	牛乳、バナナホットケーキ	牛乳、星たべよ	麦茶、ソフトサラダ
午前	17 牛乳	18 麦茶、ばりんこ	19 牛乳	20 りんごジュース	21 牛乳	22 麦茶、ヨーグルト
昼食	ご飯 さばのおろし煮 おくらと梅和え さつま芋のみそ汁 オレンジ	ご飯 鶏肉の粉チーズ焼き はるさめサラダ じゃがいものスープ りんご	食育ごはん 豚肉の甘みそ炒め フロッキーのおかか和え じゃが芋フライ 白菜と煎し豆腐のとろみスープ 梨	ご飯 たらこのレモン風味焼き 切干し大根の旨煮 具だくさんすまし汁 オレンジ	ご飯 野菜炒め 中華スープ りんご	ご飯 豚肉のカレー炒め キャベツとツナのサラダ バナナ
午後	牛乳、ハッピーターン	牛乳、星たべよ	牛乳、スイートポテト	牛乳、ソフトサラダ	牛乳、星たべよ	麦茶、ハッピーターン
午前	24	25 麦茶、ばりんこ	26 牛乳	27 オレンジジュース	28 牛乳	29 麦茶、ヨーグルト
昼食		とうもろこし御飯 鮭の梅味噌焼き かぼちゃの甘煮 玉ねぎのみそ汁 みかん缶	米粉パン クリームシチュー キャベツとハムのサラダ バナナ	ご飯 豆腐の中華煮 きゅうりとささみのごまサラダ なめこのみそ汁 りんご	ご飯 たらこのごま風味焼き さつまいもサラダ 豆腐すまし汁 グレープフルーツ	ご飯 スタミナ納豆 ほうれん草とツナのあえ物 わかめのみそ汁 りんご
午後		牛乳、うす焼きせんべい	牛乳、おにぎり (さけ)	牛乳、米粉蒸しパン	麦茶、フルーツヨーグルト	麦茶、白い風船
☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。 【服部クッキング監修メニュー献立担当の方からのメッセージ】 銀杏の葉が黄色く、紅葉の葉は赤色に色づく美しい季節になりました。 この時期はお米やお芋が美味しくなります。皆さんもお芋掘りに行きましたか？今回はさつまいもではなく、じゃが芋を使ったカリカリのフライとお味噌の香ばしい匂いと甘塩っぱい味で、ご飯がいっぱい食べられる豚肉の味噌炒めの献立です。						



	エネルギー	タンパク	脂質	食塩
	kcal	g	g	g
3才以上児	522	20.1	15.1	1.4
目標量	508	20.3	14.1	1.4
充足率(%)	103	99	107	100
3才未満児	433	16.8	12.7	1.3
目標量	464	18.6	12.9	1.4
充足率(%)	93	90	98	93

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前						1 麦茶、ぱりんこ
昼食		季節の野菜や果物を食べてみよう☆ たけのこや梨などがありますよ！				豚丼 きゅうりの中華風サラダ 豆腐スープ オレンジ
午後						麦茶、ホームパイ
午前	3	4 麦茶、ヨーグルト	5 牛乳	6 野菜ジュース	7 牛乳	8 麦茶、ぼたぼた焼
昼食		ご飯 ぶりのみそ照り焼き さつま芋素揚げ えのきのすまし汁 パナナ	ご飯 肉豆腐 小松菜のごまマヨ和え さつまいもとしめじのみそ汁 りんご	たけのこ御飯 田舎煮 もやしの納豆和え 凍り豆腐のみそ汁 柿	なすミートスパゲティー ポテトサラダ おくらスープ オレンジ	鶏肉の照り焼き丼 枝豆の白和え パナナ
午後		牛乳、白い風船	牛乳、ハッピーターン	牛乳、じゃこマヨトースト	牛乳、昆布とツナのおにぎり	麦茶、カルシウムせんべい
午前	10 牛乳	11 麦茶、鉄入りウエハース	12 牛乳	13 乳酸菌飲料	14 牛乳	15 麦茶、うす焼きせんべい
昼食	ご飯 たらこのコーンマヨネーズ焼き さつま芋と昆布の煮物 わかめのすまし汁 みかん	ご飯 豚肉の柳川風煮物 大豆とひじきのサラダ 豆腐のみそ汁 パナナ	ご飯 豆腐の肉あんかけ かぼちゃサラダ にらのスープ パイン缶	ご飯 焼肉 はるさめサラダ 切り干し大根のみそ汁 りんご	ご飯 さわらの香味焼き 厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 かぶのみそ汁 パナナ	チキンライス さつま芋の甘煮 わかめスープ グレープフルーツ
午後	牛乳、ジャムサンド（いちご）	牛乳、ぼたぼた焼き	牛乳、じゃが芋のチーズ焼き	牛乳、パナナホットケーキ	牛乳、星たべよ	麦茶、ココナッツサブレ
午前	17 牛乳	18 麦茶、ぱりんこ	19 牛乳	20 りんごジュース	21 牛乳	22 麦茶、カルシウムせんべい
昼食	ご飯 さばのおろし煮 おくらの梅和え さつま芋のみそ汁 オレンジ	ご飯 鶏肉の粉チーズ焼き はるさめサラダ じゃがいものスープ りんご	食育ごはん 豚肉の甘みそ炒め ブロッコリーのおかか和え じゃが芋フライ 白菜と煎し豆腐のとろみスープ 梨	ご飯 たらこのレモン風味焼き 切干し大根の旨煮 具だくさんすまし汁 オレンジ	ちゃんぽんラーメン ブロッコリーのチーズ焼き パナナ	カレーうどん キャベツとツナのサラダ パナナ
午後	牛乳、ビスコ	牛乳、星たべよ	牛乳、スイートポテト	牛乳、たべっこどうぶつ	牛乳、星たべよ	麦茶、ギンビスアスパラガス
午前	24	25 麦茶、たべっこどうぶつ	26 牛乳	27 オレンジジュース	28 牛乳	29 麦茶、ビスコ
昼食		とうもろこし御飯 鮭の梅味燗焼き かぼちゃの甘煮 玉ねぎのみそ汁 みかん缶	米粉パン クリームシチュー キャベツとハムのサラダ パナナ	ご飯 豆腐の中華煮 きゅうりとささみのごまサラダ なめこのみそ汁 りんご	ご飯 たらのごま風味焼き さつまいもサラダ 豆腐すまし汁 グレープフルーツ	ご飯 スタミナ納豆 ほうれん草とツナのあえ物 わかめのみそ汁 りんご
午後		牛乳、うす焼きせんべい	牛乳、おにぎり（さけ）	牛乳、米粉蒸しパン	麦茶、フルーツヨーグルト	麦茶、白い風船

☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください

	エネルギー kcal	タンパク g	脂質 g	食塩 g
3才以上児	522	20.1	15.1	1.4
目標量	508	20.3	14.1	1.4
充足率(%)	103	99	107	100
3才未満児	433	16.8	12.7	1.3
目標量	464	18.6	12.9	1.4
充足率(%)	93	90	98	93

【服部クッキング監修メニュー献立担当の方からのメッセージ】

銀杏の葉が黄色く、紅葉の葉は赤色に色づく美しい季節になりました。

この時期はお米やお芋が美味しくなります。皆さんもお芋掘りに行きましたか？今回はさつまいもではなく、じゃが芋を使ったカリカリのフライとお味噌の香ばしい匂いと甘塩っぱい味で、ご飯がいっぱい食べられる豚肉の味噌炒めの献立です。