



11月の給食だよ

令和8年度 やまぐち保育園

《10月～12月のテーマ》

感謝して食べる

《献立作成上の考慮》

子ども達が収穫した
野菜を取り入れる。

《行事食》

27日(金) 誕生会

※ご飯はいりません。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50～200ml飲んでいきます。

日	曜	3歳未満児			副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ		主 食				
2	月	さつまバター	牛乳	麦ごはん	大根の味噌汁	五目ビーフン	魚のカレー竜田揚げ	帽子パン・いりこ
4	水	りんご	ヤクルト	パン	豆乳コーンスープ	ナポリタン	鶏のチーズピカタ	フライドポテト・いりこ
5	木	たべっこどうぶつ	R-1	麦ごはん	鶏ごぼう丼	和風ポテトサラダ	スクランブルエッグ	手作りティラミス
6	金	ババロア	牛乳	麦ごはん	麻婆春雨	もやしのナムル	魚肉ソーセージの甘辛炒め	大豆の磯辺揚げ・いりこ
7	土	ムーンライト	ヤクルト	パン	クリームシチュー	パリパリサラダ	ハムステーキ	
9	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	ぎょうざスープ	厚揚げと豚肉のカレー炒め	ごまじゃが	菜めしおにぎり・漬物
10	火	バナナ	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	白菜とハムの炒め物	ちくわの磯辺揚げ	黒ごまトースト・いりこ
11	水	ココアミルクゼリー	牛乳	パン	<バイキング(にじ・つき組)> 鶏の甘酢・ニラ玉・マカロニサラダ・コンソメスープ・みかん			パリパリピザ・いりこ
12	木	白い風船	R-1	麦ごはん	プルコギ丼	和風コールスローサラダ	かぼちゃの天ぷら	黒糖蒸しパン・いりこ
13	金	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	豆乳スープ	ほうれん草のごま和え	魚の紅葉焼き	グレープムース・せんべい
14	土	ビスコ	ヤクルト	パン	五目豆腐	韓国風炒め物	きゅうりの甘酢	
16	月	りんご	牛乳	麦ごはん	すきやき風煮	ひじきの和風サラダ	五目卵焼き	ちゃんぽん
17	火	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	カレーライス	ブロッコリーのおかか和え	フルーチェ	揚げパン・いりこ
18	水	人参ゼリー	牛乳	パン	具だくさんコーンスープ	キャベツのスパゲティ	鶏の梅みそ焼き	焼きおにぎり・漬物
19	木	チョコイス	R-1	麦ごはん	えのきのふわふわスープ	シソマヨサラダ	魚のごま焼きサクサク	たこ焼き・いりこ
20	金	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	豚大根	拌三絲	豆腐のふわとろ揚げ	ブルーベリーチーズケーキ・いりこ
21	土	ウエハース	ヤクルト	パン	かぼちゃのくず煮	ごまネーズサラダ	ウインナーソーテー	
24	火	バナナ	ヤクルト	麦ごはん	南関あげ丼	じゃが芋のドレッシング和え	はんぺんのチーズ焼き	小豆サンド
25	水	マカロニあべ川	牛乳	パン	麻婆豆腐	ちぐさ和え	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	さつま芋クッキー・いりこ
26	木	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	じゃが芋の味噌汁	カラフルきんぴら	鮭のオープン焼き	ドーナツ・いりこ
27	金	雪の宿	R-1		<誕生会> きのこご飯・チキン南蛮・かみかみ和え・わかめスープ・青りんごゼリー			お麩のラスク・いりこ
28	土	ココナッツサブレ	ヤクルト	パン	ふわふわ汁	牛肉と蓮根の炒め煮	マッシュポテト	
30	月	たべっこどうぶつ	ヤクルト	パン	かき玉汁	切り干しの中華和え	大豆ハンバーグ	黄粉芋・いりこ

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。

※6日(金)は、にじ・つき組は遠足のためお弁当持参となります。

～ 鮭のオープン焼き ～



おすすめレシピ

【材料】(大人2人分)

鮭	2切れ
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ1
パン粉	大さじ4
粉チーズ	大さじ4
④ パセリ	少々

【作り方】

- ① 鮭に薄く塩・こしょうで下味をつける。
- ② パセリはみじん切りにする。
- ③ マヨネーズを魚全体に塗る。
- ④ ④を混ぜ合わせ③にしっかりとまぶし、鉄板に並べる。
- ⑤ 170℃に予熱したオーブンで20分程度焼き、少し焦げ目がついたら出来上がり。

※ 鮭以外の白身魚でも美味しく作れます。
コクのあるマヨネーズを使うことで、魚特有のにおいを抑えることができ、食べやすくなります。

