

11月こんだて表

後期



2025年（令和7年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
4	火	じゃがぶー 豆腐と野菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	豚肉 豆腐	にんじん・玉ねぎ キャベツ・ほうれん草 三度豆
5	水	魚のあんかけ じゃが芋のぼってり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	魚	にんじん・玉ねぎ 白菜 キャベツ
6	木	ハンバーグの野菜あんかけ じゃが芋のクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	豚ミンチ 牛ミンチ 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー クリームコーン・白菜
7	金	豆腐のあんかけ さつま芋のそぼろ煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 さつまいも	豆腐 鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ チンゲン菜 きゅうり
10	月	うどん 大根のそぼろ煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 うどん	わかめ 鶏ミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜 大根・ねぎ
11	火	白菜の中華煮 キャベツの味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	豚肉 味噌	にんじん・玉ねぎ 白菜・もやし キャベツ・きゅうり
12	水	鮭のあんかけ ほうれん草のクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	鮭 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ ほうれん草・白菜 クリームコーン
13	木	豆腐の野菜あんかけ 白菜と牛肉のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 牛肉	にんじん・玉ねぎ 白菜・水菜 三度豆
14	金	鶏の野菜あんかけ ブロッコリーと豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鶏肉 豆腐	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー チンゲン菜
17	月	豆腐のクリーム煮 キャベツの煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ なす・きゅうり クリームコーン・キャベツ
18	火	鮭の野菜あんかけ 青菜と豆腐の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鮭 豆腐	にんじん・玉ねぎ 小松菜・キャベツ 白菜
19	水	肉じゃが キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉・麩 じゃがいも	牛肉	にんじん・玉ねぎ キャベツ きゅうり
20	木	白菜と肉だんごのスープ煮 豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 豚ミンチ 鶏ミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜・水菜 きゅうり
21	金	青菜のそぼろ煮 じゃが芋のぼってり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 小松菜 チンゲン菜
25	火	大根と鶏のうま煮 キャベツの豆乳味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鶏肉 味噌 豆乳	にんじん・玉ねぎ キャベツ・三度豆 大根・ほうれん草
26	水	うどん 小松菜のくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 うどん	豚肉	にんじん・玉ねぎ 小松菜 キャベツ・ねぎ
27	木	じゃが芋と豚肉のうま煮 豆腐の味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	豚肉 味噌・わかめ 豆腐	にんじん 玉ねぎ ねぎ
28	金	魚のあんかけ ブロッコリーのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	白身魚	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー 白菜

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。