

ハピネス保育園 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、ばりんこ
昼食		<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; display: inline-block;"> 季節の野菜や果物を食べてみよう☆ 白菜やさつまいもなどがありますよ！ </div>				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、さつまいも揚げ、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	たけのご御飯、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、ココナッツサブレ	牛乳、じゃこマヨトースト	牛乳、ぼたぼた焼き	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、たららのコーンマヨネーズ焼き、さつまいもと昆布の煮物、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、ニラのスープ、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、さつまいもの甘煮、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、じゃが芋のチーズ焼き	牛乳、ぼたぼた焼き	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、ばりんこ	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、おからの梅和え、さつまいもみそ汁、オレンジ	ちゃんぽんラーメン、ツナ餃子、バナナ	ご飯、鶏肉のパン粉焼き、はるさめサラダ、じゃがいものスープ、りんご	ご飯、たららのレモン風味焼き、切干し大根の旨煮、貝だくさんすまし汁、オレンジ	食育ごはん、豚肉の甘みそ炒め、フロッコリーのおかか和え、じゃが芋フライ、白菜と崩し豆腐のとろみスープ、梨	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、おにぎり（とりそぼろ）	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、鮭の梅味噌焼き、かぼちゃの甘煮、玉ねぎのみそ汁、みかん缶	パン・食パン、クリームシチュー、パスタサラダ、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
午後		牛乳、フライドポテト	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才未満児	434	17	12.7	1.4
目標量	464	18.6	12.9	1.5
充足率(%)	94	91	98	93

ハピネス保育園 🍊🍫🍌🍏 11月の離乳食(12-18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、小魚せんべい
昼食		<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; display: inline-block;"> 季節の野菜や果物を食べてみよう☆ 白菜やさつまいもなどがありますよ！ </div>				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、ひじきせんべい
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、どうぶつビスケット
昼食		ご飯、ぶりのみそ照り焼き、さつまいも素揚げ、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	たけのご御飯、田舎煮、もやしの納豆和え、凍り豆腐のみそ汁、グレープフルーツ	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、ココナッツサブレ	牛乳、じゃこマヨトースト	牛乳、ミルクウエハース	牛乳、ツナのおにぎり	麦茶、ハイハイ
午前	10 牛乳	11 麦茶、ひじきせんべい	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、さつまいもと昆布の煮物、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、ニラのスープ、グレープフルーツ	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、さつまいもの甘煮、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、じゃが芋のチーズ焼き	牛乳、小魚せんべい	牛乳、バナナホットケーキ	牛乳、ハイハイ	麦茶、ひじきせんべい
午前	17 牛乳	18 麦茶、バナナクッキー	19 牛乳	20 りんごジュース	21 牛乳	22 麦茶、ハイハイ
昼食	ご飯、さばのおろし煮、おくらの梅和え、さつまいもみそ汁、オレンジ	ちゃんぽんラーメン、ツナ餃子、バナナ	ご飯、鶏肉のパン粉焼き、はるさめサラダ、じゃがいものスープ、りんご	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	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、白菜と崩し豆腐のとろみスープ、梨	カレーうどん、キャベツとツナのサラダ、バナナ
午後	牛乳、野菜家族	牛乳、おにぎり(とりそぼろ)	牛乳、スイートポテト	牛乳、小魚せんべい	牛乳、どうぶつビスケット	麦茶、ミルクウエハース
午前	24	25 麦茶、野菜家族	26 牛乳	27 オレンジジュース	28 牛乳	29 麦茶、ひじきせんべい
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	パン・食パン、クリームシチュー、パスタサラダ、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、フライドポテト	牛乳、おにぎり(さけ)	牛乳、米粉蒸しパン	麦茶、バナナヨーグルト	麦茶、かぼちゃクッキー

☆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。

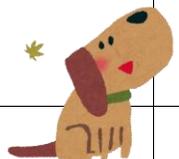
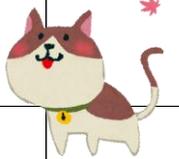
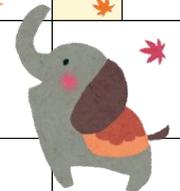
【服部クッキング監修メニュー献立担当の方からのメッセージ】

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。



ハピネス保育園  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、じゃが芋のココロ焼き、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、バナナ、鮭のしょうゆ煮、ミルク	5倍粥、肉豆腐、かぶのみそ汁、りんご、ミルク	5倍粥、鶏肉のとりみそ煮、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、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	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、じゃがいも(しそふりかけ)、ミルク	麦茶、小魚せんべい、ミルク	麦茶、バナナクッキー、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 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	ちゃんぽんうどん、バナナ、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、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	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、白菜と崩し豆腐のとりみそスープ、梨、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、わかめ御飯、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、どうぶつビスケット、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、コンソメじゃがいも、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。

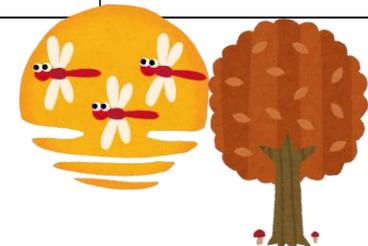
この時期はお米やお芋が美味しくなります。皆さんもお芋掘りに行きましたか？

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。



	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、ひじきせんべい、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、かぶのみそ汁、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、やさいかぞく、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、オレンジ、ミルク	7倍粥、鶏ささ身のあんかけ煮、たまねぎのスープ、りんご、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、じゃがいも(コンソメ)、ミルク	麦茶、小魚せんべい、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	野菜うどん、小松菜とツナの煮、バナナ、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、里芋とツナの豆乳煮、野菜のすまし汁、オレンジ、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	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、やさいかぞく、ミルク	麦茶、全粥(鮭)、ミルク	麦茶、ハイハイ、ミルク	麦茶、小魚せんべい、ミルク	麦茶、ひじきせんべい、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(きな粉)、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。



	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		<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; display: inline-block;"> 季節の野菜や果物を食べてみよう☆ 白菜やさつまいもなどがありますよ！ </div>				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、さつまいも揚げ、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	たけのご飯、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、ココナッツサブレ	牛乳、じゃこマヨトースト	牛乳、ぼたぼた焼き	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、さつまいもと昆布の煮物、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、ニラのスープ、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、さつまいもの甘煮、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、じゃが芋のチーズ焼き	牛乳、ぼたぼた焼き	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、おくらの梅和え、さつまいもみそ汁、オレンジ	ちゃんぽんラーメン、ツナ餃子、バナナ	ご飯、鶏肉のパン粉焼き、はるさめサラダ、じゃがいものスープ、りんご	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	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、白菜と崩し豆腐のとろみスープ、梨	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、おにぎり(とりそぼろ)	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、鮭の味噌焼き、かぼちゃの甘煮、玉ねぎのみそ汁、みかん缶	パン・食パン、クリームシチュー、パスタサラダ、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、フライドポテト	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。

