

令和7年度					こんだてひょう								
日	曜	献立	材料	おやつ	材料	日	曜	献立	材料	おやつ	材料		
1	土	チキンライス	米・強化米・鶏肉・玉葱・グリーンピース・ケチャップ・塩・コショウ	牛乳	普通牛乳	17	月	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳		
		さつま芋のサラダ	さつま芋・きゅうり・ちくわ・マヨネーズ・塩	あまからせん				牛肉の甘辛煮	牛肉・玉葱・大根・糸こんにゃく・醤油・三温糖	カスタードクリームパン			
		コーンスープ	コーン・人参・コンソメ・塩・コショウ					高野豆腐の煮物	卵・高野豆腐・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖				
		フルーツ	バナナ					みそ汁	麩・えのき・わかめ・鰹節・昆布・みそ				
4	火	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	18	火	フルーツ	バナナ				
		はんぺんフライ	はんぺん・米粉・パン粉・ケチャップ・ソース	花しゅうまい	豚挽肉・玉葱・人参・葱			カレーの煮つけ	カレー・生姜・醤油・三温糖	牛乳	さつま芋スティック	普通牛乳	さつま芋・塩・三温糖
		キャベツのマリネ	キャベツ・トマト・赤玉葱・パセリ・酢・塩・三温糖・オリーブ油		シウマイの皮・ごま油			切干大根の煮物	切干大根・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖				
		みそ汁	さつま芋・油揚げ・葱・鰹節・昆布・みそ		醤油・塩			そばろ納豆	納豆・卵・醤油・ごま油				
5	水	フルーツ	オレンジ			19	水	すまし汁	玉葱・しめじ・葱・鰹節・昆布・醤油・塩	牛乳	普通牛乳		
		☆お誕生日会メニュー☆						ご飯	米・強化米	乳児	◆あべかわもち	米	
		みそラーメン	中華麺・豚肉・人参・玉葱・もやし・コーン・中華だし・みそ・ごま油	牛乳	普通牛乳			千草焼き	卵・ほうれん草・玉葱・かにかマ・だし・醤油・三温糖				
		ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー・さつま芋・マヨネーズ・塩	南瓜のケーキ	小麦粉・南瓜・卵・牛乳			牛肉の炒め物	牛肉・ブロッコリー・人参・醤油・三温糖	幼児	◆あべかわもち	きな粉・三温糖・塩	
デザート	ゼリー		バター・三温糖	小松菜のサラダ	小松菜・ベーコン・コーン・マヨネーズ・醤油・ごま	牛乳	普通牛乳						
6	木	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳			20	木				みそ汁
		厚蒸し卵	卵・鶏肉・人参・椎茸・インゲン・鰹節・昆布・三温糖・塩	鉄カルウエハース						ご飯	米・強化米	三温糖	
		春雨サラダ	春雨・きゅうり・人参・コーン・酢・醤油・三温糖・ごま油			ぶりの照り焼き	ぶり・生姜・醤油・みりん						
		みそ汁	じゃが芋・ほうれん草・豆腐・昆布・鰹節・みそ			きゅうりと人参の昆布和え	きゅうり・人参・塩昆布・醤油・塩						
7	金	フルーツ	バナナ			21	金	大根の煮物	大根・人参・糸こんにゃく・油揚げ・だし・椎茸・醤油・三温糖	バナナヨーグルト	三温糖		
		ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳			すまし汁	白菜・玉葱・葱・鰹節・昆布・醤油・塩				
		鮭の南蛮漬け	鮭・玉葱・ピーマン・だし・醤油・三温糖・酢・片栗粉・ごま油	ヨーグルトケーキ	小麦粉・ヨーグルト・卵			ご飯	米・強化米			牛乳	普通牛乳
		ひじきとほうれん草のサラダ	ひじき・ほうれん草・だし・マヨネーズ・醤油・ごま		三温糖・ベーキングパウダー			◆静岡おでん	鶏肉・大根・厚揚げ・ちくわ・卵・青のり・鰹節・昆布・醤油・酒	マシュマロクリスピー	マシュマロ・コーンフレーク・バター		
さつま芋の天ぷら	さつま芋・小麦粉・ベーキングパウダー・塩		バター	ベーコンのカリカリサラダ	ベーコン・キャベツ・きゅうり・トマト・酢・塩・醤油・オリーブ油								
すまし汁	白菜・人参・わかめ・鰹節・昆布・塩・醤油	牛乳	普通牛乳	フルーツ	みかん								
8	土	他人丼	米・強化米・牛肉・玉葱・人参・葱・椎茸・かまぼこ・卵	水族館クッキー		22	土	きのこスパゲティ	スパゲティ・ベーコン・玉葱・しめじ・えのき・エリンギ・ニンニク・のり	牛乳	普通牛乳		
		酢の物	きゅうり・パプリカ・油揚げ・酢・三温糖・塩・醤油					ポテトサラダ	じゃが芋・人参・きゅうり・ツナ・マヨネーズ・塩・コショウ	英字ビスケット			
		みそ汁	南瓜・キャベツ・鰹節・昆布・みそ					スープ	大根・わかめ・コンソメ・醤油・塩・コショウ				
		フルーツ	もも缶					フルーツ	もも缶				
10	月	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	25	火	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳		
		鯖の照り焼き	鯖・生姜・醤油・みりん	さつま芋蒸しパン	小麦粉・牛乳			オムレツ	卵・ツナ・ピーマン・牛乳・塩・ケチャップ	ピザトースト	食パン・ハム・玉葱・ピーマン ケチャップ・ピザ用チーズ		
		きのこのサラダ	ベーコン・舞茸・しめじ・えのき・レタス・人参・ゆず・マヨネーズ		さつま芋・三温糖			大根とひじきの梅和え	大根・油揚げ・ひじき・ごま・梅干・醤油・三温糖・酢				
		塩・コショウ・オリーブ油		ベーキングパウダー	蓮根きんぴら			牛肉・蓮根・人参・ピーマン・醤油・三温糖・ごま油・ごま					
11	火	すまし汁	大根・豆腐・わかめ・鰹節・昆布・醤油・塩			26	水	みそ汁	麩・玉葱・わかめ・鰹節・昆布・みそ	スライスチーズ	チーズ		
		フルーツ	オレンジ					ご飯	米・強化米			鯖の塩焼き	鯖・塩
		ロールパン	ロールパン	お茶	麦茶			小松菜の炒め物	小松菜・人参・ひじき・醤油・三温糖				
		鶏肉のタルタル焼き	鶏肉・卵・玉葱・マヨネーズ・塩・コショウ	おにぎり	米・強化米・鰹節・醤油			酢の物	トマト・きゅうり・えのき・しらす・酢・三温糖・醤油				
12	水	ペンネソテー	ペンネ・トマト・ニンニク・パセリ・ケチャップ・塩・コショウ・オリーブ油			27	木	すまし汁	大根・豆腐・葱・鰹節・昆布・醤油・塩	お茶	麦茶		
		ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー・ちくわ・コーン・オリーブ油・レモン・塩・コショウ	わらび餅	小麦粉・きな粉								
		★ロビ・ケイト	鮭・じゃが芋・玉葱・人参・牛乳・生クリーム・バター・塩・コショウ・コンソメ		三温糖・塩			食パン(イチゴジャム)	食パン・イチゴジャム				
		カレーライス	米・強化米・牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・醤油・ルウ					★リハマカロニ・	合挽き肉・玉葱・マカロニ・卵・牛乳・ピザ用チーズ・米粉・塩・コショウ				
13	木	フルーツ	バナナ			28	金	ラーティッコ		おにぎり	米・強化米・塩昆布・醤油		
		炊き込みご飯	米・強化米・鶏肉・ごぼう・人参・油揚げ・昆布・醤油・塩・三温糖	牛乳	普通牛乳			ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー・人参・コーン・酢・油・塩				
		厚蒸し卵	卵・グリーンピース・葱・だし・三温糖・醤油	じゃこトースト	食パン・しらす・青のり			スープ	ほうれん草・じゃが芋・グリーンピース・コンソメ・塩・醤油				
		きゅうりの黒ゴマサラダ	きゅうり・ブロッコリー・人参・ごま・醤油・塩		マヨネーズ			フルーツ	バナナ				
14	金	さつま芋のオレンジ煮	さつま芋・オレンジジュース・三温糖			29	土	みそ汁	みそ・中華だし・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	牛乳	普通牛乳		
		みそ汁	ほうれん草・えのき・わかめ・鰹節・昆布・みそ					ご飯	米・強化米			スィートポテト	さつま芋・バター・三温糖
		ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳			鯖のゆず風味焼き	鯖・ゆず・醤油・みりん			牛乳	普通牛乳
		肉じゃが	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・糸こんにゃく・インゲン・だし・三温糖	さつま芋クッキー	小麦粉・さつま芋・卵			酢の物	キャベツ・えのき・わかめ・酢・醤油・三温糖				
15	土	醤油			ごま・バター・三温糖	朝のおやつ	0歳児の完了食までは、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です ・0歳児の幼児食と1、2歳児は、菓子類(野菜スティック・紫いもチップ・カル鉄スティック・ミレービスケット等)、フルーツ等と干しぶどう(週3回程度)です ※フルーツはバナナ・オレンジ・グレープフルーツ・みかん等を使用します 夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です 菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です えび、貝類、イカ、タコの提供は、幼児クラスのみになります 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です ◆マークは静岡県の郷土料理を取り入れています ★マークは世界の料理(フィンランド)を取り入れています	粕汁	豚肉・ごぼう・豆腐・油揚げ・鰹節・昆布・ごま油・酒粕・みそ	牛乳	普通牛乳		
		トマトのサラダ	トマト・きゅうり・卵・コーン・酢・塩・油					フルーツ	グレープフルーツ				
		大豆の煮物	大豆・小松菜・ひじき・だし・醤油・三温糖					豚肉のみそ丼	米・強化米・豚肉・パプリカ・玉葱・チンゲン菜・みそ・三温糖・醤油			牛乳	普通牛乳
		すまし汁	切干大根・椎茸・三つ葉・鰹節・昆布・塩・醤油					キャベツのサラダ	キャベツ・さつま芋・干しぶどう・酢・塩・油・コショウ				
16	日	担々麺	中華麺・豚肉・玉葱・人参・キャベツ・葱・もやし・ねりごま	牛乳	普通牛乳	朝のおやつ	0歳児の完了食までは、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です ・0歳児の幼児食と1、2歳児は、菓子類(野菜スティック・紫いもチップ・カル鉄スティック・ミレービスケット等)、フルーツ等と干しぶどう(週3回程度)です ※フルーツはバナナ・オレンジ・グレープフルーツ・みかん等を使用します 夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です 菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です えび、貝類、イカ、タコの提供は、幼児クラスのみになります 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です ◆マークは静岡県の郷土料理を取り入れています ★マークは世界の料理(フィンランド)を取り入れています	みそ汁	みそ・中華だし・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	牛乳	普通牛乳		
		さつま芋のサラダ	さつま芋・きゅうり・酢・油・塩・三温糖	ミレービスケット				デザート	ゼリー				
		フルーツ	バナナ					朝のおやつ	朝のおやつ				
								0歳児の完了食までは、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です ・0歳児の幼児食と1、2歳児は、菓子類(野菜スティック・紫いもチップ・カル鉄スティック・ミレービスケット等)、フルーツ等と干しぶどう(週3回程度)です ※フルーツはバナナ・オレンジ・グレープフルーツ・みかん等を使用します 夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です 菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です えび、貝類、イカ、タコの提供は、幼児クラスのみになります 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です ◆マークは静岡県の郷土料理を取り入れています ★マークは世界の料理(フィンランド)を取り入れています					

材料(4人分)
マカロニ: 100g
合挽き肉: 250g
たまねぎ 200g
卵: 2個 牛乳: 400ml
バター: 適量
チーズ: 50g

【リハマカロニ・ラーティッコ】
① たっぷりの湯を沸かし、塩を加えてマカロニを茹でます。ざるにあけてサラダ油をまぶします。
② 玉ねぎはみじん切りにします。
③ フライパンを中火で熱し、合いびき肉を炒めます。脂が出てきたら②の玉ねぎを加えてさらに炒め、塩コショウで調味し、①のマカロニを加えて混ぜ合わせます。
④ ポウルに卵を割り入れ、牛乳、塩コショウ加えてよく混ぜ合わせます。
⑤ グラタン皿に薄くバターを塗り、③を入れて④を注ぎ、ピザ用チーズを散らします。180℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。

【11月の行事食】
11月は食欲の秋です。きのこやさつまいもを給食に取り入れています。寒くなる季節に負けないからだ作りの



材料(4人分)
マカロニ:100g
合挽き肉:250g
たまねぎ200g
卵:2個 牛乳:400ml
バター:適量
チーズ:50g

【リハマカロニ・ラーティッコ】

- ① たつぷりの湯を沸かし、塩を加えてマカロニを茹でます。ざるにあけてサラダ油をまぶします。
- ② 玉ねぎはみじん切りにします。
- ③ フライパンを中火で熱し、合いびき肉を炒めます。脂が出てきたら②の玉ねぎを加えてさらに炒め、塩コショウで調味し、①のマカロニを加えて混ぜ合わせます。
- ④ ボウルに卵を割り入れ、牛乳、塩コショウを加えてよく混ぜ合わせます。
- ⑤ グラタン皿に薄くバターを塗り、③を入れて④を注ぎ、ピザ用チーズを散らします。180℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。

【11月の行事食】
七五三:赤飯

11月は食欲の秋です。きのこやさつまいもを給食に取り入れています。寒くなる季節に負けないからだ作りのためにたくさん食べましょう。12日に災害備蓄食の白ご飯とヒートレスカレーを提供します。給食のカレーと食べ比べて違いを感じることで、普段の食事の大切さを感じてほしいと思います。