



11月の給食だよ

令和6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。

※園では年齢に応じて牛乳を1人当たり50～200cc飲んでいきます。
※29日(金)は誕生会です。
ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児			副食			3時のおやつ
		朝のおやつ	牛乳	主食				
1	金	りんご	牛乳	パン	わかめスープ	ごぼうとコーンのサラダ	レバーのかりん揚げ	黒糖まんじゅう
2	土	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	南関あげ丼	牛肉と蓮根の炒め煮	キャベツの塩昆布漬け	
5	火	丸ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	すきやき風煮	じゃが芋の和風マヨサラダ	ウインナーソーテー	チョコサンド・いりこ (ほし:ジャムサンド)
6	水	バナナ	R-1	パン	カニカマススープ	和風スパゲティ	キッズヤンニョムチキン	大学芋
7	木	かぼちゃのあべ川	牛乳	麦ごはん	大根の味噌汁	春雨サラダ	栄養揚げ	ちんすこう・いりこ
8	金	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	カレーライス	パリパリサラダ	フルーチェ	たこ焼き
9	土	ビスコ	ヤクルト	パン	麻婆豆腐	しらすときゅうりの酢の物	じゃが芋のチーズ焼き	
11	月	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	肉じゃが	青菜の和え物	スクランブルエッグ	チーズ蒸しパン・いりこ
12	火	りんご	牛乳	パン	高野豆腐の卵とじ	五目ビーフン	かぼちゃの甘煮	きつねおにぎり・漬物
13	水	ぼたぼた焼き	ヤクルト	麦ごはん	ワンタンスープ	ポテトサラダ	魚の味噌焼き	ヨーグルトのフルーチェ風
14	木	スティック野菜	R-1	麦ごはん	他人丼	ポパイの仲良し和え	魚肉ソーセージの甘辛炒め	黄粉芋・いりこ
15	金	人参ゼリー	牛乳	パン	かき玉汁	切り干しの中華和え	大豆ハンバーグ	どら焼き
16	土	チョイス	牛乳	パン	豚汁	キャベツのスパゲティ	はんぺんのオーロラ焼き	
18	月	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	八宝菜	じゃが芋のドレッシング和え	ちりめん納豆	揚げパン・いりこ
19	火	手作りクッキー	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
20	水	バナナ	R-1	麦ごはん	豆乳スープ	ブロッコリーのおかか和え	魚のカレームニエル	うどんかりんとう
21	木	雪の宿	ヤクルト	麦ごはん	ぎょうざ丼	蓮根とチーズのサラダ	ちくわの磯辺揚げ	さつま芋ケーキ
22	金	ババロア	牛乳	パン	コーンシチュー	ほうれん草と卵のマヨ炒め	えびしゅうまい	ソフトごませんべい
25	月	ココナッツサブレ	ヤクルト	パン	肉団子スープ	ひじきの炒め煮	ハムステーキ	わかめおにぎり・漬物
26	火	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	豆腐の味噌汁	かみかみ和え	魚のヨーグルトソース	ココアトースト・いりこ
27	水	りんご	牛乳	パン	蓮根スープ	マッシュポテトグラタン	ブロッコリーの和え物	ちゃんぽん
28	木	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	もやしのナムル	ごぼうの甘辛揚げ	生クリーム和え・せんべい
29	金	白い風船	R-1		＜誕生会＞ きのこご飯・のり塩唐揚げ・拌三絲・清汁・オレンジゼリー			メロンパンクッキー・いりこ
30	土	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	スタミナ炒め	粉ふき芋	

※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。



おすすめレシピ

～ キッズヤンニョムチキン ～

【作り方】

＜フライパンの場合＞

- ①鶏もも肉は一口大に切り、ごま油で焼く。
- ②たれを回し入れ、とろっとするまで弱中火で加熱する。

＜オーブンの場合＞

- ①鶏もも肉は一口大に切る。
- ②たれに①を15分程度漬ける。
- ③余熱したオーブンで、160℃・25分程度焼く。

※ヤンニョム(甘辛たれ)を使った韓国の子キンを子どもが食べやすいようにアレンジされたメニューです。
にんにくを少々加えても美味しいです。



【材料】(大人2人分)

鶏もも肉 200g
ごま油 適量

たれ

ケチャップ 15g
濃口しょうゆ 8ml
みりん 8ml
味噌 5g
砂糖 2.5g