

ハピネス保育園へびた 🍊🍡🍡🍏🍊🍡🍡🍏 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
昼食		季節の野菜や果物を食べてみよう☆ たけのこや梨などがありますよ！				
午前	3	4	5	6	7	8
昼食		ご飯、ぶりのみそ照り焼き、さつま芋素揚げ、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	たけのこ御飯、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	
午前	10	11	12	13	14	15
昼食	ご飯、たらこのコーンマヨネーズ焼き、さつま芋と昆布の煮物、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	
午前	17	18	19	20	21	22
昼食	ご飯、さばのおろし煮、おぐらの梅和え、さつま芋のみそ汁、オレンジ	ちゃんぽんラーメン、ツナ餃子、バナナ	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、白菜と崩し豆腐のトロみスープ、梨	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	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	
午前	24	25	26	27	28	29
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	

☆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。

ハピネス保育園へびた 🍊🍓🍌🍏🍊 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
昼食		季節の野菜や果物を食べてみよう☆ たけのこや梨などがありますよ！				
午前	3	4	5	6	7	8
昼食	 文化の日	ご飯、ぶりのみそ照り焼き、さつま芋素揚げ、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	たけのこ御飯、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	
午前	10	11	12	13	14	15
昼食	ご飯、たらこのコーンマヨネーズ焼き、さつま芋と昆布の煮物、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	
午前	17	18	19	20	21	22
昼食	ご飯、さばのおろし煮、おからの梅和え、さつま芋のみそ汁、オレンジ	ちゃんぽんラーメン、ツナ餃子、バナナ	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りみスープ、梨	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	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	
午前	24	25	26	27	28	29
昼食	 振替休日	とうもろこし御飯、鮭の味噌焼、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	

☆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。

ハピネス保育園へびた🍊🍡🍌🍏🍊 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
昼食						
午前	3	4	5	6	7	8
昼食	 文化の日	5倍粥、さつま芋のすまし汁、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、鶏肉のトロみ煮、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	
午前	10	11	12	13	14	15
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	
午前	17	18	19	20	21	22
昼食	5倍粥、鮭のみそ煮、さつま芋とわかめのみそ汁、オレンジ、ミルク	ちゃんぽんうどん、バナナ、ミルク	5倍粥、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、白菜と崩し豆腐のトロみスープ、梨、ミルク	5倍粥、たらのだしあんかけ煮、さつま芋のすまし汁、オレンジ、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	
午前	24	25	26	27	28	29
昼食	 振替休日	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	

☆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】

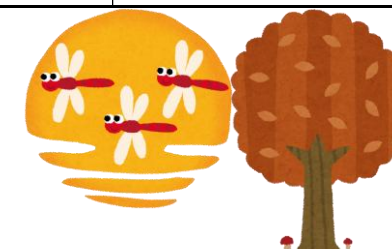
銀杏の葉が黄色く、紅葉の葉は赤色に色づく美しい季節になりました。

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。

ハピネス保育園へびた🍊🍡🍡🍏🍊 11月の離乳食(7-8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
昼食						
午前	3	4	5	6	7	8
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、そぼろ煮、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	
午前	10	11	12	13	14	15
昼食	7倍粥、鮭の野菜煮、さつま芋のすまし汁、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	
午前	17	18	19	20	21	22
昼食	7倍粥、鮭の野菜煮、さつま芋のすまし汁、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、野菜の煮浸し、白菜と崩し豆腐のとろみスープ、梨、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、鶏ささみとさつま芋の煮物、じゃがいものスープ、りんご、ミルク	
午前	24	25	26	27	28	29
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	

☆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
昼食		季節の野菜や果物を食べてみよう☆ たけのこや梨などがありますよ！				
午前	3	4	5	6	7	8
昼食		ご飯、ぶりのみそ照り焼き、さつま芋素揚げ、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	たけのこ御飯、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	
午前	10	11	12	13	14	15
昼食	ご飯、たらこのコーンマヨネーズ焼き、さつま芋と昆布の煮物、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	
午前	17	18	19	20	21	22
昼食	ご飯、さばのおろし煮、おぐらの梅和え、さつま芋のみそ汁、オレンジ	ちゃんぽんラーメン、ツナ餃子、バナナ	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、白菜と崩し豆腐のトロみスープ、梨	ご飯、たらこのレモン風味焼き、切干し大根の旨煮、貝だくさんすまし汁、オレンジ	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	
午前	24	25	26	27	28	29
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	

☆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



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。