

令和 7 年 12 月 献 立 表 (幼児食・5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 餅はこども園									
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考		
1	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 野菜スティック	牛乳● 野菜スティック	エネルギー 474 Kcal たんばく質 32.3 g	ひまわり2組 足 万博記念公園♪		
2	火	ごはん 鮭の甘酢あんかけ 豆腐と若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 豆腐▽、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● みかん◆	牛乳● みかん◆	エネルギー 519 Kcal たんばく質 29.9 g	うさぎ組クッキング りんごのホットケーキ♪		
3	水	ごはん 大根と豚肉の煮物 小松菜とかまぼこのすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、かまぼこ▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 雪の宿ミルクかりんとう★	牛乳● 雪の宿ミルクかりんとう★	エネルギー 487 Kcal たんばく質 21.7 g	今月のこの地域の旬(たく さん)出回りおしく食べら れる材料は小松菜、大 根、ほうれん草です。給 食のメニューも旬の食 材を入れてるので何が 入っているかお楽しみみ てくださいね。		
4	木	ドライカレー 野菜サラダ 牛乳	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホルトマツ節、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、コールスロートレッシング▼ 牛乳●	牛乳● フライドポテト	牛乳● じゃがいも、塩、油	エネルギー 536 Kcal たんばく質 26.4 g			
5	金	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、パン粉、植物油、小麦粉、全卵粉▼、調味料など たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● 白い風船● 星食べよ	牛乳● 白い風船● 星食べよ	エネルギー 476 Kcal たんばく質 20.3 g			
6	土	☆親子お餅つき大会☆ 片岡農園のもち米を使用します。つきたてのお餅を楽しみましょう。きな粉、あんこ、大根おろしを用意する予定です。					エネルギー 454 Kcal たんばく質 9 g	親子お餅つき大会	
8	月	きな粉ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 えのきとほうれん草のすまし汁	米 きな粉▽、砂糖 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれん草、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バタークッキー▼● えび塩焼き	牛乳● バタークッキー▼● えび塩焼き	エネルギー 643 Kcal たんばく質 17 g			
9	火	パン オムレツ ミートボール コンソメスープ 動物ゼリー	卵▼、ハム▼●、たまねぎ、粉チーズ●、豆乳▽ 鶏肉、たまねぎ、豚油、砂糖、しょう油、パン粉●▽、チキン・野菜エキス★▽、卵白▼など 動物ゼリー	牛乳● りんごジュース ひまわり・つくし)シュウクリーム たんぽぽ)プチシュウクリーム	牛乳● りんごジュース シュウクリーム▼● プチシュー▼● カースブルー●	エネルギー 547 Kcal たんばく質 16.6 g	誕生会		
10	水	きつねうどん ポテトサラダ カリカリ魚	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● れんこんチップ	牛乳● れんこん、油、塩	エネルギー 458 Kcal たんばく質 20.7 g			
11	木	ごはん 鶏のサクサク揚げ 桜えびのサラダ 若布と麩のすまし汁	米 さば、塩、酒、しょう油、カレー粉、片栗粉、油 さくらえび、キャベツ、ブロッコリー、ほうれん草、油揚げ▽、しょう油、マヨネーズ▼ 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ココナッツサブレ●	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ココナッツサブレ●	エネルギー 441 Kcal たんばく質 18.9 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪		
12	金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 粕汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにやく、油揚げ▽、豆腐▽、酒かす(清酒)、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● おからドーナツ えび満月	牛乳● おからドーナツ えび満月	エネルギー 741 Kcal たんばく質 47.2 g			
13	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース やんべいなど	エネルギー 318 Kcal たんばく質 19 g	家庭保育協力日		
15	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 野菜スティック	牛乳● 野菜スティック	エネルギー 474 Kcal たんばく質 32.3 g			
16	火	ごはん 鮭の甘酢あんかけ 豆腐と若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 豆腐▽、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● みかん◆	牛乳● みかん◆	エネルギー 519 Kcal たんばく質 29.9 g			
17	水	ドライカレー 野菜サラダ 牛乳	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホルトマツ節、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、コールスロートレッシング▼ 牛乳●	牛乳● フライドポテト	牛乳● じゃがいも、塩、油	エネルギー 536 Kcal たんばく質 26.4 g			
18	木	ごはん 大根と豚肉の煮物 小松菜とかまぼこのすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、かまぼこ▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 雪の宿ミルクかりんとう★	牛乳● 雪の宿ミルクかりんとう★	エネルギー 467 Kcal たんばく質 21.7 g			
19	金	パン チュウリップ唐揚げ 和風サラダ ミネストローネ チーズ	ロールパン▼● 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、ひじき、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼★ 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、パイオン チーズ●	牛乳● りんごジュース クリスマスケーキ Xmasサンタのプレゼント	牛乳● りんごジュース クリスマスケーキ Xmasサンタのプレゼント	エネルギー 579 Kcal たんばく質 29.9 g	クリスマス会		
6 /20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース やんべいなど	エネルギー 454 Kcal たんばく質 9 g	家庭保育協力日		
22	月	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 粕汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにやく、油揚げ▽、豆腐▽、酒かす(清酒)、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● たこ焼き	牛乳● キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ、 全卵▼、調味料●など たこ焼きソース、かつお節	エネルギー 605 Kcal たんばく質 44.1 g			
23	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、パン粉、植物油、小麦粉、全卵粉▼、調味料など たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● 若布おむすび 星食べよ	牛乳● 米、混ぜ込み若布 星食べよ	エネルギー 457 Kcal たんばく質 20.2 g			
24	水	きつねうどん ポテトサラダ カリカリ魚	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● たべっ子どうぶつ★	牛乳● たべっ子どうぶつ★	エネルギー 437 Kcal たんばく質 20.4 g	終業式		
25	木	他人丼 動物ゼリー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みづば、油揚げ▽、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	牛乳● お菓子	牛乳● やんべいなど	エネルギー 569 Kcal たんばく質 21.5 g	特別保育(申込)		
26	金	冬野菜のスープスバゲティ フライドポテト	スバゲティ、だいこん、れんこん、にんじん、たまねぎ、はくさい、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、塩、油	牛乳● お菓子	牛乳● やんべいなど	エネルギー 392 Kcal たんばく質 14.8 g	特別保育(申込)		
27	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース やんべいなど	エネルギー 318 Kcal たんばく質 19 g	特別保育(申込) 家庭保育協力日		
						エネルギー たんぽぽ組(3歳 児)の分量です。 うさぎ組はそれより 少なめ、つくしま わり組はそれより多 めです。質問などは 担任にお聞きくださ			
						エネルギー たんぽぽ組(3歳 児)の分量です。 うさぎ組はそれより 少なめ、つくしま わり組はそれより多 めです。質問などは 担任にお聞きくださ			

令和7年12月献立表 乳児食(2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12月～) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 梅干きも園						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	月	ごはん かつおぶりがけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 かつおぶりがけ★ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ●	エネルギー 427 Kcal たんぱく質 26.9 g
2	火	ごはん 鮭の甘酢あんかけ 豆腐と若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 豆腐、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● みかん◆ ふつう)エントリー● 梅干)おこめせんべい にんじんもろこぼろ	牛乳● みかん◆ エントリー● おこめせんべい にんじんもろこぼろ	エネルギー 428 Kcal たんぱく質 22.4 g
3	水	ごはん 大根と豚肉の煮物 小松菜とかまぼこのすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、かまぼこ▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● りんごゼリー	牛乳● りんごジュース、ゼラチン、 砂糖 きな粉ウエハース●▼	エネルギー 375 Kcal たんぱく質 15.2 g
4	木	ドライカレー 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、コールスロードレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● ふつう)きな粉ウエハース●▼ 焼きポテト 畑のクラッカー	牛乳● きな粉ウエハース●▼ じゃがいも、塩 畑のクラッカー	エネルギー 415 Kcal たんぱく質 18.9 g
5	金	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、パン粉、植物油、小麦粉、全卵粉▼、調味料など たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● プリン	牛乳● プリンミックス●	エネルギー 514 Kcal たんぱく質 18.7 g
6	土	☆親子お餅つき大会☆ 片岡農園のもち米を使用します。つきたてのお餅を楽しみましょう。 きな粉、あんこ、大根おろしを用意する予定です。小さな子には白ごはんも用意します。				エネルギー 443 Kcal たんぱく質 15.4 g
8	月	きな粉ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 えのきとほうれん草のすまし汁	米 きな粉▼、砂糖 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれん草、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ◆ チーズもち●	牛乳● バナナ◆ チーズもち●	エネルギー 464 Kcal たんぱく質 11.4 g
9	火	パン オムレツ ミートボール コンソメスープ 動物ゼリー	卵▼、ハム▼●、たまねぎ、粉チーズ●、豆乳▼ 鶏肉、たまねぎ、豚油、砂糖、しょう油、パン粉●▼、チキン・野菜エキス★▼、卵白▼など たまねぎ、きゃべつ、だいこん、れんこん、にんじん、じゃがいも、かぶ、ベーコン▼●、マッシュルーム、パセリ、コンソメ●、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 動物ゼリー	牛乳● りんごジュース うさぎ・ひよこ)お楽しみシュークリーム たまご)お楽しみベークスエラ	牛乳● りんごジュース プッシュ▼● ホットケーキミックス●、牛乳● ホットケーキミックス●、牛乳●	エネルギー 524 Kcal たんぱく質 15.4 g
10	水	きつねうどん ポテトサラダ チーズ	うどん、油揚げ▼、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● れんこんチップ ルヴァン	牛乳● れんこん、油、塩 ルヴァン	エネルギー 317 Kcal たんぱく質 14.7 g
11	木	ごはん 鶏のサクサク揚げ 桜えびのサラダ 若布と麩のすまし汁	米 さば、塩、酒、しょう油、カレー粉、片栗粉、油 さくらえび、キャベツ、ブロッコリー、ほうれん草、油揚げ▼、しょう油、マヨネーズ▼ 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド たべっ子どうぶつ★	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨネーズ たべっ子どうぶつ★	エネルギー 493 Kcal たんぱく質 17.7 g
12	金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 粕汁	米 鶏もも肉、うめひしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにやく、油揚げ▼、豆腐▼、酒かす(清酒)、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● おからドーナツ 1才からのかつえびせん	牛乳● おからドーナツ●、おから▼、 砂糖、豆乳▼、油 1才からのかつえびせん	エネルギー 571 Kcal たんぱく質 36.1 g
13	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース さんべいなど	エネルギー 309 Kcal たんぱく質 17.8 g
15	月	ごはん かつおぶりがけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 かつおぶりがけ★ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ●	エネルギー 427 Kcal たんぱく質 26.9 g
16	火	ごはん 鮭の甘酢あんかけ 豆腐と若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 豆腐、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● みかん◆ ふつう)エントリー● 梅干)おこめせんべい にんじんもろこぼろ	牛乳● みかん◆ エントリー● おこめせんべい にんじんもろこぼろ	エネルギー 428 Kcal たんぱく質 22.4 g
17	水	ドライカレー 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、コールスロードレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● 焼きポテト 畑のクラッカー	牛乳● じゃがいも、塩 畑のクラッカー	エネルギー 415 Kcal たんぱく質 18.9 g
18	木	ごはん 大根と豚肉の煮物 小松菜とかまぼこのすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、かまぼこ▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● りんごゼリー	牛乳● りんごジュース、ゼラチン、 砂糖 きな粉ウエハース●▼	エネルギー 375 Kcal たんぱく質 15.2 g
19	金	パン チュリッパン唐揚げ 和風サラダ ミネストローネ チーズ	ロールパン▼● 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、ひじき、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼★ 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイヨン チーズ●	牛乳● りんごジュース/クリスマスケーキ うさぎ)スノーマンカップケーキ ひよこ)Xmasブチノエル たまご)クリスマスホットケーキ	牛乳● りんごジュース/クリスマスケーキ プチノエル▼● クリスマスケーキ●、牛乳● ホットケーキミックス●、砂糖	エネルギー 549 Kcal たんぱく質 28 g
6/20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース さんべいなど	エネルギー 443 Kcal たんぱく質 15.4 g
22	月	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 粕汁	米 鶏もも肉、うめひしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにやく、油揚げ▼、豆腐▼、酒かす(清酒)、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ◆ チーズもち●	牛乳● バナナ◆ チーズもち●	エネルギー 501 Kcal たんぱく質 34 g
23	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、パン粉、植物油、小麦粉、全卵粉▼、調味料など たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● 若布おむすび ふつう)えび満月 満月)マンナウエハース●	牛乳● 米、混ぜ込み若布 おむすび満月 マンナウエハース●	エネルギー 398 Kcal たんぱく質 15.3 g
24	水	きつねうどん ポテトサラダ チーズ	うどん、油揚げ▼、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● お野菜せんべい● ルヴァン	牛乳● お野菜せんべい● ルヴァン	エネルギー 288 Kcal たんぱく質 14.4 g
25	木	他人丼 動物ゼリー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	牛乳● お菓子	牛乳● さんべいなど	エネルギー 437 Kcal たんぱく質 15.3 g
26	金	冬野菜のスープスバゲティ 焼きポテト	スバゲティ、だいこん、れんこん、にんじん、たまねぎ、はくさい、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、塩	牛乳● お菓子	牛乳● さんべいなど	エネルギー 280 Kcal たんぱく質 9.9 g
27	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース さんべいなど	エネルギー 309 Kcal たんぱく質 17.8 g
					牛乳● ふつう)えび満月 満月)マンナウエハース●	エネルギー 0 Kcal たんぱく質 0 g
					牛乳● お菓子	エネルギー 0 Kcal たんぱく質 0 g

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	軟飯 鯉とじゃがいもの煮物 人参の味噌汁	米 鯉、じゃがいも、ブロッコリー、昆布、しょう油 にんじん、昆布、合わせ味噌	ミルク● チーズリゾット	粉ミルク● 米、粉チーズ●	ひまわり2組遠足 万博記念公園♪
2	火	軟飯 白菜とささみの煮物 大根のスープ	米 はくさい、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 だいこん、昆布、しょう油	ミルク● おいもスティック	粉ミルク● さつまいも、	うさぎ組クッキング りんごのホットケーキ♪
3	水	軟飯 カレイときゃべつの煮物 小松菜の味噌汁	米 かれい、キャベツ、ブロッコリー、昆布、しょう油 こまつな、昆布、合わせ味噌	ミルク● 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	今月のこの地域の旬(はくさん出回りおいしく食べられる食材)は、 ほうれん草、大根、りんご、カレイ、ピーマン です。毎週のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
4	木	軟飯 さつまいもとチンゲン菜の煮物 玉葱のスープ	米 さつまいも、チンゲンサイ、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク● 大根スティック	粉ミルク● だいこん、昆布	
5	金	軟飯 鯉と白菜の煮物 かぶのスープ	米 すずき、はくさい、ほうれんそう、昆布、しょう油 かぶ、昆布、しょう油	ミルク● かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ、昆布	
6	土	☆親子お餅つき大会☆ 片岡農園のもち米を使用します。つきたてのお餅を楽しみましょう。 きな粉、あんこ、大根おろしを用意する予定です。小さな子には白ごはんも用意します。				親子お餅つき大会 
8	月	軟飯 じゃがいもの煮物 きゃべつの味噌汁	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 キャベツ、昆布、合わせ味噌	ミルク● きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉▽	
9	火	軟飯 鯉とかぶの煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、かぶ、ほうれんそう、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク● さつまいもとりんごの重ね煮	粉ミルク● さつまいも、りんご◆ 昆布	誕生会 
10	水	軟飯 ブロッコリーとささみの煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 ブロッコリー、はくさい、鶏ささみ、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク● 大根スティック	粉ミルク● だいこん、昆布	
11	木	軟飯 人参ときゃべつの煮物 大根のスープ	米 にんじん、キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油 だいこん、昆布、しょう油	ミルク● かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ、昆布	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪ 
12	金	軟飯 鯉と白菜の煮物 玉葱のスープ	米 たい、はくさい、かぶ、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク● りんごヨーグルト	粉ミルク● りんご◆、ヨーグルト(無糖)●	
13	土	軟飯 冬野菜の煮物	米 だいこん、にんじん、ほうれん草、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
15	月	軟飯 鯉とじゃがいもの煮物 人参の味噌汁	米 鯉、じゃがいも、ブロッコリー、昆布、しょう油 にんじん、昆布、合わせ味噌	ミルク● チーズリゾット	粉ミルク● 米、粉チーズ●	毎日朝のおやつ (9時半頃)にミル クがあります。
16	火	軟飯 白菜とささみの煮物 大根のスープ	米 はくさい、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 だいこん、昆布、しょう油	ミルク● おいもスティック	粉ミルク● さつまいも、	
17	水	軟飯 カレイときゃべつの煮物 小松菜の味噌汁	米 かれい、キャベツ、ブロッコリー、昆布、しょう油 こまつな、昆布、合わせ味噌	ミルク● 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
18	木	軟飯 さつまいもとチンゲン菜の煮物 人参のスープ	米 さつまいも、チンゲンサイ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、昆布、しょう油	ミルク● 大根スティック	粉ミルク● だいこん、昆布	
19	金	軟飯 チキンと冬野菜トマト煮 オニオンスープ	米 鶏ささみ、かぶ、トマト、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク● じゃがいもとツナのお焼き	粉ミルク● じゃがいも、にんじん、 ツナ	クリスマス会
6 /20	土	軟飯 大根とささみの煮物	米 だいこん、鶏ささみ、キャベツ、さつまいも、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
22	月	軟飯 じゃがいもの煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 キャベツ、昆布、しょう油	ミルク● きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉▽	
23	火	軟飯 ブロッコリーとささみの煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 ブロッコリー、はくさい、鶏ささみ、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク● 大根スティック	粉ミルク● だいこん、昆布	
24	水	軟飯 鯉とかぶの煮物 ほうれん草のスープ	米 すずき、かぶ、かぼちゃ、昆布、しょう油 ほうれんそう、煮干し、しょう油	ミルク● りんごのコンポート	粉ミルク● りんご◆	終業式
25	木	軟飯 さつまいもの煮物	米 さつまいも、にんじん、キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべいなど	特別保育(申込)
26	金	軟飯 鯉とはくさいの煮物	米 たい、はくさい、ブロッコリー、かぶ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべいなど	特別保育(申込)
27	土	軟飯 冬野菜の煮物	米 だいこん、にんじん、ほうれん草、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべいなど	特別保育(申込) 家庭保育協力日
						サンプルはお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね♪

令和 7 年 12 月 献立表 (離乳中期 7~9ヵ月) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 惣社こども園						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	おかゆ 鮭とじゃがいもの煮物 人参のスープ	米 鮭、じゃがいも、ブロッコリー、昆布 にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	ひまわり2組遠足 万博記念公園 ♪
2	火	おかゆ 白菜とささみの煮物 大根のスープ	米 はくさい、ピーマン、鶏ささみ、昆布 だいこん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	うさぎ組クッキング りんごのホットケーキ ♪
3	水	おかゆ カレイときゃべつの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、キャベツ、ブロッコリー、昆布 こまつな、昆布	ミルク●	粉ミルク●	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる)は「ほうれん草、大根、れんこん、カブ、ピーナッツ」です。食卓のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
4	木	おかゆ さつまいもとチンゲン菜の煮物 玉葱のスープ	米 さつまいも、チンゲンサイ、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
5	金	おかゆ 鯛と白菜の煮物 かぶのスープ	米 すずき、はくさい、ほうれんそう、昆布 かぶ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
6	土	☆親子お餅つき大会☆ 片岡農園のもち米を使用します。つきたてのお餅を楽しみましょう。 きな粉、あんこ、大根おろしを用意する予定です。小さな子には白ごはんも用意します。				親子お餅つき大会
8	月	おかゆ じゃがいもの煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布 キャベツ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
9	火	おかゆ 鯛とかぶの煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、かぶ、ほうれんそう、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	誕生会
10	水	おかゆ ブロッコリーとささみの煮物 チンゲン菜のスープ	米 ブロッコリー、はくさい、鶏ささみ、昆布 チンゲンサイ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
11	木	おかゆ 人参ときゃべつの煮物 大根のスープ	米 にんじん、キャベツ、鶏ささみ、昆布 だいこん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪ 
12	金	おかゆ 鯛と白菜の煮物 玉葱のスープ	米 たい、はくさい、かぶ、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
13	土	おかゆ 冬野菜の煮物	米 だいこん、にんじん、ほうれん草、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	家庭保育協力日
15	月	おかゆ 鮭とじゃがいもの煮物 人参のスープ	米 鮭、じゃがいも、ブロッコリー、昆布 にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	毎日朝のおやつ (9時半頃)にミルク があります。
16	火	おかゆ 白菜とささみの煮物 大根のスープ	米 はくさい、ピーマン、鶏ささみ、昆布 だいこん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
17	水	おかゆ カレイときゃべつの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、キャベツ、ブロッコリー、昆布 こまつな、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
18	木	おかゆ さつまいもとチンゲン菜の煮物 人参のスープ	米 さつまいも、チンゲンサイ、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
19	金	おかゆ チキンと冬野菜トマト煮 オニオンスープ	米 鶏ささみ、かぶ、トマト、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	クリスマス会
6 /20	土	おかゆ 大根とささみの煮物	米 だいこん、鶏ささみ、キャベツ、さつまいも、昆布	ミルク●	粉ミルク●	家庭保育協力日
22	月	おかゆ じゃがいもの煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布 キャベツ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
23	火	おかゆ ブロッコリーとささみの煮物 チンゲン菜のスープ	米 ブロッコリー、はくさい、鶏ささみ、昆布 チンゲンサイ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
24	水	おかゆ 鯛とかぶの煮物 ほうれん草のスープ	米 すずき、かぶ、かぼちゃ、昆布 ほうれんそう、昆布	ミルク●	粉ミルク●	終業式
25	木	おかゆ さつまいもの煮物	米 さつまいも、にんじん、キャベツ、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	特別保育(申込)
26	金	おかゆ 鯛とはくさいの煮物	米 たい、はくさい、ブロッコリー、かぶ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	特別保育(申込)
27	土	おかゆ 冬野菜の煮物	米 だいこん、にんじん、ほうれん草、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	特別保育(申込) 家庭保育協力日
						サンプルはお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね ♪

令和 7 年 12 月 献立表 (食物アレルギー対応食 ※▼卵・●乳・◆バナナ、キウイ、生のフルーツ・生のドライフルーツ・★ゴマ・☆ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・▽大豆)

* 大豆について → しょう油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。
* おやつについて → 離乳の完了期は種類により赤字のものに変更になります。御注意ください

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 ほうれん草と鮎の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、鮎、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ソフトせんべい	お茶 ソフトせんべい	ひまわり2組遠足 万博記念公園♪
2	火	ごはん 鮭の甘酢あんかけ 若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき	お茶 ルヴァン じゃがいも、おかき	うさぎ組クッキング りんごのホットケーキ♪
3	水	ごはん 大根と豚肉の煮物 小松菜のすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 りんごゼリー	お茶 りんごジュース、ゼラチン、 砂糖	今月のこの地域の旬(け)くさん出回りおいしく食べられ る食材)は小松菜、大根、れんこん、カブ、アスパラ、 ほうれん草です。給食のメニューにも旬の食材を入 れているので何か入っているのか探してみてくださいね。
4	木	ドライカレー 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホーランドマツタケ、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 焼きポテト	お茶 じゃがいも、塩	
5	金	ごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 かぼちゃのマッシュ ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ ハイハイ	お茶 かぼちゃ、昆布 ミニハート	
6	土	☆親子お餅つき大会☆ 片岡農園のもち米を使用します。つきたてのお餅を楽しみましょう。 きな粉、あんこ、大根おろしを用意する予定です。小さな子には白ごはんも用意します。				親子お餅つき大会
8	月	ごはん 味付けのり 切り干し大根と豚肉の煮物 えのきとほうれん草のすまし汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのき、ほうれん草、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 若布おむすび	お茶 米、混ぜ込み若布	
9	火	ごはん 鮭の塩焼き 鶏肉の照り焼き 野菜の味噌汁 動物ゼリー	米 さけ、塩 鶏肉、しょう油、みりん、おろししょうが たまねぎ、きゃべつ、だいこん、れんこん、にんじん、じゃがいも、かぶ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 動物ゼリー	お茶 りんごジュース オレンジゼリー フルーツポンツ	お茶 りんごジュース オレンジジュース、 ゼラチン、砂糖、ハイハイ、 砂糖	誕生会
10	水	野菜うどん ポテトサラダ マスカットゼリー(ダイス)	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ マスカットゼリー(ダイス)	お茶 れんこんチップ ルヴァン	お茶 れんこん、油、塩 ルヴァン	今月のお米は きぬひかり ミルキーQueen です♪
11	木	ごはん 鯛のサクサク揚げ 桜えびのサラダ 若布と鮎のすまし汁	米 さば、塩、酒、しょう油、カレールウ、片栗粉、油 さくらえび、キャベツ、ブロッコリー、ほうれん草、しょう油、マヨドレ 若布、鮎、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ 煙のクラッカー	
12	金	ごはん 鶏肉の味噌噌焼き 粕汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにやく、酒かす(清酒)、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 鯛おむすび	お茶 米、鯛フレーク	
13	土	豚肉と野菜のあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	お茶 りんごジュース 土曜お菓子	お茶 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
15	月	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 ほうれん草と鮎の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、鮎、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ソフトせんべい	お茶 ソフトせんべい	
16	火	ごはん 鮭の甘酢あんかけ 若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき	お茶 ルヴァン じゃがいも、おかき	
17	水	ドライカレー 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホーランドマツタケ、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 焼きポテト	お茶 じゃがいも、塩	
18	木	ごはん 大根と豚肉の煮物 小松菜のすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 りんごゼリー	お茶 りんごジュース、ゼラチン、 砂糖	
19	金	ごはん チューリップ唐揚げ 野菜サラダ ミネストローネ ピーチゼリー(ダイス)	米 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、ひじき、ツナ、コーン、マヨドレ 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ケチャップ、砂糖 ピーチゼリー(ダイス)	お茶 りんごジュース 乳児)手作りXmasケーキ	お茶 りんごジュース Xmasデコレーション★ Xmasデコレーション★ ホットケーキミックス、水、 りんご、砂糖、いちご	クリスマス会
6/20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お茶 りんごジュース 土曜お菓子	お茶 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
22	月	ごはん 鶏肉の味噌噌焼き 粕汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにやく、酒かす(清酒)、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 鯛おむすび	お茶 米、鯛フレーク	
23	火	ごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 若布おむすび	お茶 米、混ぜ込み若布	
24	水	野菜うどん ポテトサラダ マスカットゼリー(ダイス)	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ マスカットゼリー(ダイス)	お茶 無限海老 離乳の完了期)えび塩焼き ルヴァン	お茶 無限海老 離乳の完了期)えび塩焼き ルヴァン	終業式
25	木	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	お茶 ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ ハイハイ	お茶 ミニハート ハイハイ 1才からのサッポロポテト	特別保育(申込)
26	金	冬野菜のスーパースタック 焼きポテト	スパゲティ、だいこん、れんこん、にんじん、たまねぎ、はくさい、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、塩	お茶 ルヴァン	お茶 ルヴァン	特別保育(申込)
27	土	豚肉と野菜のあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	お茶 ふんわりコーン りんごジュース 土曜お菓子	お茶 ふんわりコーン りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	特別保育(申込) 家庭保育協力日

令和 7 年 12 月 献立表 (宗教(イスラム教・ヒンズー教)対応食)
※豚肉・ラード・ベーコン・ハム・ソーセージ・豚エキス・酒類(加熱してあれば可)・鶏肉・牛肉・セラチン・ビーフスープの素

柳社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 ほうれん草と鮎の味噌汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、鮎、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 野菜スティック 新温仕込み 牛乳 みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	牛乳 野菜スティック 新温仕込み 牛乳 みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	ひまわり2組遠足 万博記念公園♪
2	火	ごはん 鮎の甘酢あんかけ 豆腐と若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 豆腐、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	牛乳 みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	うさぎ組クッキング りんごのホットケーキ♪
3	水	ごはん 大根の煮物 小松菜とかまぼこのすまし汁	米 だいこん、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ソフトせんべい えび丸	牛乳 ソフトせんべい えび丸	今月のこの地域の旬(たけのこ、出回りおいしく食べられる金柑)は小松菜、大根、れんこん、マヨネーズ、ほうれん草です。給食のメニューに旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
4	木	ドライカレー 野菜サラダ 牛乳	米、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	フライドポテト 煙のクラッカー 牛乳	じゃがいも、塩、油 煙のクラッカー 牛乳	
5	金	ごはん カレーの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレー、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	白い風船 星食べよ	白い風船 星食べよ	
6	土	☆親子お餅つき大会☆ 片岡農園のもち米を使用します。つきたてのお餅を楽しみましょう。 きな粉、あんこ、大根おろしを用意する予定です。小さな子には白ごはんも用意します。				親子お餅つき大会
8	月	きな粉ごはん 切り干し大根の煮物 えのきとほうれん草のすまし汁	米 きな粉、砂糖 切り干しだいこん、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれん草、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 若布おむすび 1才からのかつえびせん りんごジュース	牛乳 米、混ぜ込み若布 1才からのかつえびせん りんごジュース	誕生会
9	火	ごはん 鮎の塩焼き ゆでたまご 野菜の味噌汁 動物ゼリー	米 さけ、塩 卵 たまねぎ、キャベツ、だいこん、れんこん、にんじん、じゃがいも、かぶ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 動物ゼリー	ひまわり・つくしシュークリーム たんぽぽお楽しみペーパーカステラ	シュークリーム ホットケーキミックス、牛乳 ココアパウダー、砂糖、卵、チョコクリーム	
10	水	きつねうどん ポテトサラダ カリカリ魚	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 煮干し、油	牛乳 れんこんチップ 厚切りバウム 牛乳	牛乳 れんこん、油、塩 厚切りバウム 牛乳	今月のお米は きぬひかり ミルキーQueen です♪
11	木	ごはん 鮎のサクサク揚げ 桜えびのサラダ 若布と鮎のすまし汁	米 さば、塩、酒、しょう油、カレー粉、片栗粉、油 さくらえび、キャベツ、ブロッコリー、ほうれん草、油揚げ、しょう油、マヨネーズ 若布、鮎、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お子様サンド 煙のクラッカー 牛乳	お子様せんべい ツナ マヨドレ 煙のクラッカー 牛乳	家庭保育協力日
12	金	ごはん さわらの梅味噌焼き 野菜の味噌汁	米 さくら、うめびしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにゃく、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	おからドーナツ えび満月 りんごジュース	ホットケーキミックス、おから、 砂糖、豆乳、油 えび満月 りんごジュース	
13	土	野菜たっぷり丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし チーズ	土曜お菓子	ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
15	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 ほうれん草と鮎の味噌汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、鮎、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 野菜スティック 新温仕込み 牛乳 みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	牛乳 野菜スティック 新温仕込み 牛乳 みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	
16	火	ごはん 鮎の甘酢あんかけ 豆腐と若布の味噌汁	米 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酢、砂糖、片栗粉 豆腐、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	みかん ブリッツ(ロースト塩バター)	
17	水	ドライカレー 野菜サラダ 牛乳	米、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ケチャップ、ウスターソース、しょう油、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	フライドポテト 煙のクラッカー 牛乳	じゃがいも、塩、油 煙のクラッカー 牛乳	
18	木	ごはん 大根の煮物 小松菜とかまぼこのすまし汁	米 だいこん、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	ソフトせんべい えび丸	ソフトせんべい えび丸	
19	金	ごはん カレーの唐揚げ 野菜サラダ ミネストローネ ピーチゼリー(ダイス) 野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米 カレー、しょう油、酒、油、片栗粉 ブロッコリー、カリフラワー、ひじき、ツナ、コーン、マヨドレ マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ケチャップ、砂糖 ピーチゼリー(ダイス) 米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	りんごジュース クリスマスケーキ Xmasサンタのプレゼント	りんごジュース Xmasサンタのプレゼント	クリスマス会
6 /20	土	ごはん さわらの梅味噌焼き 野菜の味噌汁	米 さくら、うめびしお、合わせ味噌、本みりん だいこん、にんじん、はくさい、こんにゃく、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 たこ焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ、 全卵、調味料など たこ焼きソース、かつお節	家庭保育協力日
22	月	ごはん カレーの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレー、しょう油、酒、油、片栗粉 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 若布おむすび 星食べよ	牛乳 米、混ぜ込み若布 星食べよ	終業式
23	火	きつねうどん ポテトサラダ カリカリ魚	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 煮干し、油	たべっ子どうぶつ 厚切りバウム 牛乳	たべっ子どうぶつ 厚切りバウム 牛乳	
24	水	たまご丼 動物ゼリー	米、卵、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	ミニハート 1才からのサッポロポテト	ミニハート 牛乳	特別保育(申込)
25	木	冬野菜のスーpsバグティ フライドポテト	スバグティ、だいこん、れんこん、にんじん、たまねぎ、はくさい、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、塩、油	ルヴァン ふんわりコーン りんごジュース	ルヴァン ふんわりコーン りんごジュース	特別保育(申込)
26	金	野菜たっぷり丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし チーズ	ソフトせんべい お子様せんべい	ソフトせんべい お子様せんべい	特別保育(申込) 家庭保育協力日
27	土					