令和 8 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 ◆鯖、豚、鯉、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 御社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	火	ごはん 大根と豚肉の煮物 豆腐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、こんにゃく、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、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● ハニードーナツ▼● ばりんこ	牛乳● ハニードーナツ▼● ばりんこ	エネルギー 365 Kcal たんぱく質 20.2 g	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食材）は**小松菜・大根・れんこん・カリフラワー・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が入っているのか探してみてくださいね。
2	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、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ハム、ツナ、コーン、コールスロードレッシング▼ 牛乳●	れんこんチップ お野菜せんべい●◆	れんこん 油 塩 お野菜せんべい●◆	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 22.7 g	
3	木	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 小松菜と麩の味噌汁	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◆、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	いちごオレ● 野菜スティック 新潟仕込み	いちごオレ● 野菜スティック 新潟仕込み	エネルギー 462 Kcal たんぱく質 31.6 g	
4	金	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼ えびエキス▽、油など 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● 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 たんぱく質 20.3 g	
5	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 463 Kcal たんぱく質 25.5 g	親子お餅つき大会
7	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、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれんそう、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 えび塩焼き	牛乳● バナナ えび塩焼き	エネルギー 664 Kcal たんぱく質 17 g	
8	火	ごはん 鯖のサクサク揚げ 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、ほうれんそう、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● りんごゼリー おにぎりせんべい▼★	牛乳● りんごゼリー おにぎりせんべい▼★	エネルギー 415 Kcal たんぱく質 17.4 g	
9	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●★ 厚切りバウム▼●	牛乳● たべっ子どうぶつ●★ 厚切りバウム▼●	エネルギー 426 Kcal たんぱく質 20.2 g	
10	木	パン オムレツ ミートボール コンソメスープ 動物ゼリー	ロールパン▼● 卵▼、ハム、たまねぎ、にんじん、サラダチーズ●、豆乳▽、コンソメ● 鶏肉、たまねぎ、豚油、砂糖、しょうゆ、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	りんごジュース ひまわり・つくし）シュークリーム たんぽぽ）プチシュークリーム	りんごジュース シュークリーム▼● プチシュー▼● カラースプレー●	エネルギー 546 Kcal たんぱく質 16.4 g	誕生会 
11	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、こんにゃく、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 ホームパイ●	牛乳● ホットケーキミックス●、おから▽、 砂糖、豆乳▽、油 ホームパイ●	エネルギー 766 Kcal たんぱく質 47.3 g	
12	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 382 Kcal たんぱく質 28.4 g	**家庭保育協力日**
14	月	ごはん 大根と豚肉の煮物 豆腐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、こんにゃく、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、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● ハニードーナツ▼● ばりんこ	牛乳● ハニードーナツ▼● ばりんこ	エネルギー 365 Kcal たんぱく質 20.2 g	今月のお米は **きぬひかり・ミルキークイーン** です♪ 
15	火	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、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ハム、ツナ、コーン、コールスロードレッシング▼ 牛乳●	じゃこトースト お野菜せんべい●◆	食パン● ちりめんじゃこ◆ マヨドレ お野菜せんべい●◆	エネルギー 471 Kcal たんぱく質 24.3 g	
16	水	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼ えびエキス▽、油など 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● 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 たんぱく質 20.3 g	
17	木	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 ぼたぼた焼き	牛乳● みかん ぼたぼた焼き	エネルギー 639 Kcal たんぱく質 32 g	
18	金	パン チューリップ唐揚げ 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●、ブイヨン チーズ●	りんごジュース クリスマスケーキ ひまわり・つくし）Xmasサンタのプレゼント たんぽぽ）Xmasケーキサンタ	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▼● Xmasケーキサンタ▼●▽	エネルギー 577 Kcal たんぱく質 29.8 g	クリスマス会
5/19	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 463 Kcal たんぱく質 25.5 g	**家庭保育協力日**
21	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 小松菜と麩の味噌汁	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◆、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	いちごオレ● 野菜スティック 新潟仕込み	いちごオレ● 野菜スティック 新潟仕込み	エネルギー 462 Kcal たんぱく質 31.6 g	
22	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、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●★ 厚切りバウム▼●	牛乳● たべっ子どうぶつ●★ 厚切りバウム▼●	エネルギー 426 Kcal たんぱく質 20.2 g	サンプルは たんぽぽ組（3歳児）の分量です。 つくしひ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い♪
23	水	ごはん 鯖のサクサク揚げ 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、ほうれんそう、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● りんごゼリー おにぎりせんべい▼★	牛乳● りんごゼリー おにぎりせんべい▼★	エネルギー 415 Kcal たんぱく質 17.4 g	
24	木	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、こんにゃく、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● フライドポテト ホームパイ●	牛乳● じゃがいも 塩 油 ホームパイ●	エネルギー 651 Kcal たんぱく質 44.2 g	終業式
25	金	他人丼 牛肉コロッケ	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、さつま揚げ◆、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉●▽ 小麦粉 植物油脂▽、油など	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 403 Kcal たんぱく質 20.2 g	**特別保育（申込）**
26	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 382 Kcal たんぱく質 28.4 g	**特別保育（申込）** **家庭保育協力日**
28	月	カレーライス 牛乳 ぶどうゼリー	米、豚こま たまねぎ にんじん じゃがいも カレールゥ りんご バナナ はちみつ スキムミルク● コンソメ● ブイヨン 牛乳● ぶどうゼリー	お菓子	せんべいなど	エネルギー 484 Kcal たんぱく質 22.5 g	**特別保育（申込）**
						エネルギー 0 Kcal たんぱく質 0 g	
						エネルギー 0 Kcal たんぱく質 0 g	

令和 8 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ヵ月～）▼卵 ●乳 ◆鮭、鯖、鰹、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆　御辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	火	ごはん 大根と豚肉の煮物 豆腐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、こんにゃく、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、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● チーズサンド ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● サンドパン● チーズ● ハーベスト(セサミ)●★	エネルギー 373 Kcal たんぱく質 18.6 g	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食材）は**小松菜・大根・れんこん・ブロッコリー・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が入っているのか探してみてくださいね。
2	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、カリフラワー、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● れんこんチップ お野菜せんべい●◆	牛乳● れんこん 油 塩 お野菜せんべい●◆	エネルギー 371 Kcal たんぱく質 17.5 g	
3	木	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 小松菜と麩の味噌汁	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◆、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、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● お子様サンド ルヴァン	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	エネルギー 379 Kcal たんぱく質 23.8 g	
4	金	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼ えびエキス▽、油など 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● あまおうゼリー(ダイス) ふつう)星食べよ 離完)きな粉せんべい▽	牛乳● あまおうゼリー(ダイス) 星食べよ きな粉せんべい▽	エネルギー 383 Kcal たんぱく質 13.9 g	
5	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 390 Kcal たんぱく質 18.1 g	親子お餅つき大会
7	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、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれんそう、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 えび塩焼き	牛乳● バナナ えび塩焼き	エネルギー 475 Kcal たんぱく質 11.6 g	12～18ヵ月、離乳の完了期は軟飯になります。
8	火	ごはん 鯖のサクサク揚げ 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、ほうれんそう、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● チーズパイ きな粉ウエハース●▽	牛乳● パイ生地● 粉チーズ● フラニュー糖 きな粉ウエハース●▽	エネルギー 384 Kcal たんぱく質 17.3 g	
9	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● 鮭おむすび 1才からのサッポロポテト	牛乳● 米 サケフレーク 1才からのサッポロポテト	エネルギー 383 Kcal たんぱく質 16.6 g	ひよこ・たまご組は毎日朝のおやつ（10時頃）に牛乳があります。
10	木	パン オムレツ ミートボール コンソメスープ 動物ゼリー	ロールパン▼● 卵▼、ハム、たまねぎ、にんじん、サラダチーズ●、豆乳▽、コンソメ● 鶏肉、たまねぎ、豚油、砂糖、しょうゆ、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	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)お楽しみベビーカステラ	りんごジュース プチシュー▼● ココアパウダー いちご ホイップクリーム● ホットケーキミックス●、牛乳● ココアパウダー いちご ホイップクリーム●	エネルギー 523 Kcal たんぱく質 15.3 g	誕生会
11	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、こんにゃく、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 アンパンマンふんわりコーン	牛乳● ホットケーキミックス●、おから▽、 砂糖、豆乳▽、油 アンパンマンふんわりコーン	エネルギー 590 Kcal たんぱく質 36.2 g	
12	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 350 Kcal たんぱく質 22 g	**家庭保育協力日**
14	月	ごはん 大根と豚肉の煮物 豆腐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、こんにゃく、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、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● チーズサンド ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● サンドパン● チーズ● ハーベスト(セサミ)●★	エネルギー 373 Kcal たんぱく質 18.6 g	今月のお米は **きぬひかり・ミルキークイーン** です♪
15	火	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、カリフラワー、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● じゃこトースト お野菜せんべい●◆	牛乳● しっとり食パン● 雑穀サンドパン● ちりめんじゃこ◆ マヨドレ お野菜せんべい●◆	エネルギー 381 Kcal たんぱく質 18.6 g	
16	水	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼ えびエキス▽、油など 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● あまおうゼリー(ダイス) ふつう)星食べよ 離完)きな粉せんべい▽	牛乳● あまおうゼリー(ダイス) 星食べよ きな粉せんべい▽	エネルギー 383 Kcal たんぱく質 13.9 g	
17	木	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 ソフトせんべい	牛乳● みかん ソフトせんべい	エネルギー 471 Kcal たんぱく質 23.2 g	
18	金	パン チューリップ唐揚げ 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●、ブイヨン チーズ●	りんごジュース/クリスマスケーキ うさぎ)Xmasケーキサンタ ひよこ)Xmasゆかいなサンタさん たまご)クリスマスホットケーキ	りんごジュース/クリスマスケーキ Xmasケーキサンタ▼●▽ Xmasゆかいなサンタさん▼● ホットケーキミックス● 牛乳● コーヒー● バター● ホイップクリーム●、いちご、粉糖	エネルギー 548 Kcal たんぱく質 21.7 g	クリスマス会
5/19	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 390 Kcal たんぱく質 18.1 g	**家庭保育協力日**
21	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 小松菜と麩の味噌汁	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◆、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、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● お子様サンド ルヴァン	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	エネルギー 379 Kcal たんぱく質 23.8 g	サンプルは ふつう食（19ヵ月）/ 離乳の完了期（12ヵ月） の分量で用意します。 質問などは担任にお聞きください。
22	火	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● 鮭おむすび 1才からのサッポロポテト	牛乳● 米 サケフレーク 1才からのサッポロポテト	エネルギー 383 Kcal たんぱく質 16.6 g	
23	水	ごはん 鯖のサクサク揚げ 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、ほうれんそう、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● チーズパイ きな粉ウエハース●▽	牛乳● パイ生地● 粉チーズ● フラニュー糖 きな粉ウエハース●▽	エネルギー 384 Kcal たんぱく質 17.3 g	
24	木	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、こんにゃく、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● 焼きポテト アンパンマンふんわりコーン	牛乳● じゃがいも 塩 アンパンマンふんわりコーン	エネルギー 555 Kcal たんぱく質 34.5 g	終業式
25	金	他人丼 牛肉コロッケ	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、さつま揚げ◆、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉●▽ 小麦粉 植物油脂▽、油など	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 343 Kcal たんぱく質 16 g	**特別保育（申込）**
26	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 350 Kcal たんぱく質 22 g	**特別保育（申込）** **家庭保育協力日**
28	月	カレーライス 野菜ジュース 動物ゼリー	米、豚こま たまねぎ にんじん じゃがいも カレールウ りんご バナナ はちみつ スキムミルク● コンソメ● ブイヨン 野菜ジュース 動物ゼリー	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 346 Kcal たんぱく質 13.9 g	**特別保育（申込）**
						エネルギー 0 Kcal たんぱく質 0 g	
						エネルギー 0 Kcal たんぱく質 0 g	

令和 8 年 12 月 献 立 表（ 離乳中期 7～9ヵ月 ）▼卵 ●乳 ◆鯖、鰊、鰹、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆　御辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	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●	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食材）は**小松菜・大根・れんこん・カリフラワー・伊うれん草**です。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
2	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●	
3	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●	
4	金	おかゆ 鱈と白菜の煮物 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●	
5	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。				親子お餅つき大会
7	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●	
8	火	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●	
9	水	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●	毎日朝のおやつ（9時半頃）にミルクがあります。
10	木	おかゆ 鱈とかぶの煮物 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
11	金	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●	
12	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**
14	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●	今月のお米は **きぬひかり・** **ミルキークイーン** です♪
15	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●	
16	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●	
17	木	おかゆ さつまいもとチンゲン菜の煮物 白菜のスープ	米 さつまいも、チンゲンサイ、鶏ささみ、昆布 はくさい、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
18	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 
5 /19	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**
21	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●	
22	火	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●	
23	水	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●	
24	木	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●	終業式 
25	金	おかゆ 白菜とささみの煮物	米 はくさい、ピーマン、だいこん、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	**特別保育（申込）**
26	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**
28	月	おかゆ 鮭とじゃがいもの煮物	米 鮭、じゃがいも、ブロッコリー、にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	**特別保育（申込）**
						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 8 年 12 月 献 立 表（ 食物アレルギー対応食 ※卵・乳・鯖・鮭・鰹・鯛・魚卵・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。 御社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	火	ごはん 大根と豚肉の煮物 麩のすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 畑のクラッカー 昆布おかき 離完）ハイハイン	お茶 畑のクラッカー 昆布おかき ハイハイン	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食材）は**小松菜・大根・れんこん・カリフラワー・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が入っているのか探してみてくださいね。
2	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、カリフラワー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	乳児）お茶 れんこんチップ 1才からのサッポロポテト	お茶 れんこん 油 塩 1才からのサッポロポテト	
3	木	ごはん 味付けのり 豚肉と野菜の煮物 小松菜と麩の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	乳児）お茶 お子様サンド ルヴァン	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	
4	金	ふっくら米粉パン カレイの唐揚げ コンソメスープ	ふっくら米粉パン かれい 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、ベーコン、マッシュルーム、コーン、マギーコンソメ、マギーブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	お茶 あまおうゼリー（ダイス） 星食べよ 離完）ハイハイン	お茶 あまおうゼリー（ダイス） 星食べよ ハイハイン	
5	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。				親子お餅つき大会
7	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 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれんそう、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 バナナ えび塩焼き	お茶 バナナ えび塩焼き	
8	火	ごはん 鮭の唐揚げ 桜えびのサラダ 若布と麩のすまし汁	米 鮭 しょう油 酒 片栗粉 油 さくらえび、キャベツ、ブロッコリー、ほうれんそう、しょう油、マヨドレ 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 ピーチゼリー（ダイス） ルヴァン	お茶 ピーチゼリー（ダイス） ルヴァン	
9	水	野菜うどん ポテトサラダ 動物ゼリー	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、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鮭おむすび 1才からのサッポロポテト	お茶 米 サケフレーク 1才からのサッポロポテト	
10	木	ふっくら米粉パン カレイの塩焼き 鶏肉の照り焼き コンソメスープ 動物ゼリー	ふっくら米粉パン カレイ 塩 油 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、ベーコン、マッシュルーム、パセリ、マギーコンソメ、マギーブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 動物ゼリー	りんごジュース オレンジゼリー フルーツトッピング	りんごジュース オレンジジュース、ゼラチン、砂糖、パイン缶、 様缶、いちご	誕生会 
11	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、こんにゃく、酒かす（清酒）、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 おいもフライ アンパンマンふんわりコーン	お茶 さつまいも 油 塩 アンパンマンふんわりコーン	
12	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	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**
14	月	ごはん 大根と豚肉の煮物 麩のすまし汁	米 だいこん、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 畑のクラッカー 昆布おかき 離完）ハイハイン	お茶 畑のクラッカー 昆布おかき ハイハイン	今月のお米は **きぬひかり・ミルキークイーン** です♪
15	火	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、カリフラワー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	乳児）お茶 動物ゼリー 1才からのサッポロポテト	お茶 動物ゼリー 1才からのサッポロポテト	
16	水	ふっくら米粉パン カレイの唐揚げ コンソメスープ	ふっくら米粉パン かれい 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、ベーコン、マッシュルーム、コーン、マギーコンソメ、マギーブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	お茶 あまおうゼリー（ダイス） 星食べよ 離完）ハイハイン	お茶 あまおうゼリー（ダイス） 星食べよ ハイハイン	
17	木	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、宗田節	お茶 みかん ソフトせんべい	お茶 みかん ソフトせんべい	
18	金	ふっくら米粉パン チューリップ唐揚げ 野菜サラダ ミネストローネ 動物ゼリー	ふっくら米粉パン 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、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、マギーコンソメ、マギーブイヨン 動物ゼリー	りんごジュース 幼児・ひよこ） 卵乳小麦を使用していないXmasデコレーション うさぎ・たまご）クリスマスホットケーキ	りんごジュース 卵乳小麦を使用していない Xmasデコレーション▽ ホットケーキmix、 いちご、粉糖	クリスマス会 クリスマスケーキはクラスによりメニューが異なります。 該当クラスをご確認ください。 
5 /19	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	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**
21	月	ごはん 味付けのり 豚肉と野菜の煮物 小松菜と麩の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	乳児）お茶 お子様サンド ルヴァン	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	
22	火	野菜うどん ポテトサラダ 動物ゼリー	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、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鮭おむすび 1才からのサッポロポテト	お茶 米 サケフレーク 1才からのサッポロポテト	
23	水	ごはん 鮭の唐揚げ 桜えびのサラダ 若布と麩のすまし汁	米 鮭 しょう油 酒 片栗粉 油 さくらえび、キャベツ、ブロッコリー、ほうれんそう、しょう油、マヨドレ 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 ピーチゼリー（ダイス） ルヴァン	お茶 ピーチゼリー（ダイス） ルヴァン	
24	木	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、こんにゃく、酒かす（清酒）、合わせ味噌、煮干し、昆布、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 焼きポテト アンパンマンふんわりコーン	お茶 じゃがいも 塩 アンパンマンふんわりコーン	終業式
25	金	豚肉と野菜の丼 さつまいもの天ぷら	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 さつまいも 小麦粉 油など	お茶 えび塩焼き 畑のクラッカー	お茶 えび塩焼き 畑のクラッカー	**特別保育（申込）**
26	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	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**
28	月	カレーライス 野菜ジュース 動物ゼリー	米、豚こま たまねぎ にんじん じゃがいも カレールゥ りんご バナナ はちみつ 野菜ジュース 動物ゼリー	乳児）お茶 星食べよ 離完）ハイハイン アンパンマンふんわりコーン	お茶 星食べよ ハイハイン アンパンマンふんわりコーン	**特別保育（申込）**
						

令和 8 年 12 月 献 立 表（ 宗教(ヒンズー教)対応食 ） ※牛肉・ゼラチン・ビーフスープの素　　恵辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	火	ごはん 大根と豚肉の煮物 豆腐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、こんにゃく、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、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 ハニードーナツ ばりんこ	牛乳 ハニードーナツ ばりんこ	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食材）は**小松菜・大根・れんこん・カリフラワー・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が入っているのか探してみてくださいね。
2	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、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ハム、ツナ、コーン、コールスロードレッシング 牛乳	れんこんチップ お野菜せんべい	れんこん 油 塩 お野菜せんべい	
3	木	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 小松菜と麸の味噌汁	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、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、麸、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	いちごオレ 野菜スティック 新潟仕込み	いちごオレ 野菜スティック 新潟仕込み	
4	金	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉　えびエキス、油など 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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、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	
5	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。				親子お餅つき大会
7	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、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし えのきたけ、ほうれんそう、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 えび塩焼き	牛乳 バナナ えび塩焼き	
8	火	ごはん 鯖のサクサク揚げ 桜えびのサラダ 若布と麸のすまし汁	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、ほうれんそう、油揚げ、しょう油、マヨネーズ 若布、麸、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 おにぎりせんべい	牛乳 りんごゼリー おにぎりせんべい	
9	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 厚切りバウム	牛乳 たべっ子どうぶつ 厚切りバウム	
10	木	パン オムレツ ミートボール コンソメスープ 動物ゼリー	ロールパン 卵、ハム、たまねぎ、にんじん、サラダチーズ、豆乳、コンソメ 鶏肉、たまねぎ、豚油、砂糖、しょうゆ、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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 動物ゼリー	りんごジュース プチシュークリーム	りんごジュース プチシュー カラースプレー	誕生会
11	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、こんにゃく、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 ホームパイ	牛乳 ホットケーキミックス、おから、 砂糖、豆乳、油 ホームパイ	
12	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	りんごジュース 土曜お菓子	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**
14	月	ごはん 大根と豚肉の煮物 豆腐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、こんにゃく、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、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 ハニードーナツ ばりんこ	牛乳 ハニードーナツ ばりんこ	今月のお米は **きぬひかり・ミルキークイーン** です♪
15	火	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、ホールトマト缶詰、カレールウ、油 キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ハム、ツナ、コーン、コールスロードレッシング 牛乳	じゃこトースト お野菜せんべい	食パン ちりめんじゃこ マヨドレ お野菜せんべい	
16	水	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉　えびエキス、油など 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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、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	
17	木	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 ぽたぽた焼き	牛乳 みかん ぽたぽた焼き	
18	金	パン チューリップ唐揚げ 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、マギーコンソメ、マギーブイヨン チーズ	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 クリスマスケーキ Xmasサンタのプレゼント	クリスマス会
5 /19	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	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**
21	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 小松菜と麸の味噌汁	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、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、麸、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	いちごオレ 野菜スティック 新潟仕込み	いちごオレ 野菜スティック 新潟仕込み	
22	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、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 厚切りバウム	牛乳 たべっ子どうぶつ 厚切りバウム	
23	水	ごはん 鯖のサクサク揚げ 桜えびのサラダ 若布と麸のすまし汁	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、ほうれんそう、油揚げ、しょう油、マヨネーズ 若布、麸、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 おにぎりせんべい	牛乳 りんごゼリー おにぎりせんべい	
24	木	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、こんにゃく、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 フライドポテト ホームパイ	牛乳 じゃがいも 塩 油 ホームパイ	終業式
25	金	他人丼 さつまいもの天ぷら	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも　小麦粉　油など	牛乳 えび塩焼き 畑のクラッカー	牛乳 えび塩焼き 畑のクラッカー	**特別保育(申込)**
26	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	りんごジュース 土曜お菓子	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**
28	月	カレーライス 牛乳 ぶどうゼリー	米、豚こま たまねぎ にんじん じゃがいも カレールゥ りんご バナナ はちみつ 牛乳 ぶどうゼリー	星食べよ アンパンマンふんわりコーン	星食べよ アンパンマンふんわりコーン	**特別保育(申込)**
						