

2024年12月予定献立表

曜	日	昼食	材料名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ
月	2 16	鶏肉のトマトソース煮 カリフラワーのサラダ ごはん とろみ汁	鶏肉・玉葱・にんにく・マッシュルーム・コーン・パセリ・なたね油・トマトピューレ・海水塩・生クリーム カリフラワー・きゅうり・パインアップル缶・米酢・なたね油・海水塩 精白米・胚芽米 豚ひき・もやし・長葱・青菜・醤油・片栗粉・海水塩・かつおだし・昆布だし	肉団子(ひき肉・玉葱・片栗粉) 野菜軟らかくゆでる	きつねうどん 干しうどん・油揚げ・にんじん・玉葱・椎茸 醤油・素精糖・みりん・かつおだし・こんぶだし くだもの・牛乳	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩 麦茶
火	3 17	さばの竜田揚げ 里芋の紅白煮 ごはん 味噌けんちん汁	さば・醤油・酒・生姜・片栗粉・なたね油 里芋・人参・素精糖・海水塩・酒 精白米・胚芽米 だいこん・にんじん・ごぼう・長葱・豆腐・鶏ひき・青菜・味噌・煮干し・かつおだし	揚げ煮 軟らかく煮る	おからケーキ 薄力粉・全粒粉・おから・ベーキングパウダー・ 素精糖・バター・干しレーズン・牛乳・豆乳 くだもの・牛乳	麦茶 わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ
水	4 18	フィッシュオムレツ ブロッコリー人参のオーロラソース ごはん キャベツのスープ	白身魚・玉葱・なたね油・卵・牛乳・塩 ブロッコリー・にんじん・マヨネーズ・トマトピューレ・塩 精白米・胚芽米 キャベツ・たまねぎ・ベーコン・海水塩・かつおだし	野菜軟らかくゆでる	ピラフ 精白米・胚芽米・コーン・人参・玉葱・海水塩・醤油・バター くだもの・牛乳	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま 麦茶
木	5 19	豆腐のつくね焼き かぼちゃのいとこ煮 ごはん かぶとベーコンのスープ	豆腐・鶏ひき・玉葱・パン粉・海水塩・なたね油・味噌・みりん・酒 かぼちゃ・小豆・素精糖・醤油・みりん・海水塩 精白米・胚芽米 かぶ・玉葱・ベーコン・醤油・海水塩・かつおだし・昆布だし	別皿とろみつき	イチゴジャムサンド 食パン・いちごジャム くだもの・牛乳	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり 麦茶
金	6 20	6日)ハンバーグ 和風サラダ ごはん ポテトコンスープ 20日)ブレンボールパン ハンバーグ のり塩ポテト 温野菜 コンスープ/フルーツポンチ	(6)豚ひき・牛ひき・玉葱・パン粉・海水塩・なたね油・ケチャップ ブロッコリー・トマト・カリフラワー・ごま・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 じゃがいも・たまねぎ・コーン・ほうれんそう・バター・豆乳・ 海水塩・かつおぶし (20)ブレンボール・ 豚ひき・牛ひき・玉葱・パン粉・海水塩・なたね油・ケチャップ じゃがいも・あおのり・海水塩・片栗粉・なたね油 ブロッコリー・人参・カリフラワー・海水塩 クリームコーン・豆乳・海水塩・かつおだし みかん缶・もも缶・パイン缶・素精糖		6)きな粉マカロニ20)クリスマスケーキ 6)きな粉・マカロニ きな粉・素精糖・海水塩 20)スポンジケーキ・生クリーム・いちご・ごま くだもの・牛乳	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 麦茶
土	7 21	ほうとううどん 青菜とキャベツのごま和え フルーツヨーグルト	干しうどん・鶏ひき肉・椎茸・かぼちゃ・長葱・ごぼう・油揚げ・味噌・かつおだし・こんぶだし キャベツ・ほうれん草・ごま・素精糖・醤油 みかん缶・パイン缶・ヨーグルト・素精糖	野菜軟らかくゆでる	バターラスク・チーズ パン(卵なし)・バター・素精糖・チーズ くだもの・牛乳	
月	9 23	ドライカレー 大豆ひじき煮 白菜と春雨のスープ	精白米・胚芽米・牛ひき・豚ひき・玉葱・人参・ピーマン・にんにく・生姜・なたね油・ケチャップ・薄力粉・バター・カレー粉・塩 大豆・切干大根・ひじき・油揚げ・れんこん・にんじん・なたね油・素精糖・醤油・酒・みりん 白菜・春雨・干し椎茸・青菜・醤油・塩・かつおだし・こんぶだし	野菜軟らかくゆでる	ツナとコーンのラスク 食パン・ツナ缶・コーン・玉葱・マヨネーズ くだもの・牛乳	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩 麦茶
火	10 24	ぶり大根 ブロッコリーと人参のお浸し ごはん 麩とほうれん草のすまし汁	ぶり・大根・醤油・酒・みりん・素精糖 ブロッコリー・にんじん・削り節・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 麩・ほうれん草・長葱・海水塩・醤油・かつおだし・昆布だし	野菜軟らかくゆでる	スパゲッティミートソース 豚ひき・牛ひき・玉葱・人参・しいたけ・ホールトマト・ケチャップ パセリ・なたね油・海水塩・粉チーズ くだもの・牛乳	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ 麦茶
水	11 25	麻婆豆腐 きゅうりの梅肉和え ごはん 三平汁	豆腐・豚肉・人参・生姜・葱・素精糖・にんにく・海水塩・醤油・味噌・片栗粉・ごま油 きゅうり・海水塩・梅びしお 精白米・胚芽米 生鮭・だいこん・人参・こんにやく・ごぼう・長葱・青菜・味噌・かつおだし・こんぶだし	野菜軟らかくゆでる	里芋じゃごごはん 精白米・胚芽米・鶏肉・しらす・人参・里芋・大根・味噌 酒・海水塩 くだもの・牛乳	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま 麦茶
木	12 26	いわしの蒲焼風 かぼちゃの金平 ごはん 沢煮椀	いわし・しょうが・薄力粉・なたね油・みりん・素精糖・醤油・かつおだし・片栗粉 かぼちゃ・素精糖・みりん・醤油・なたね油・にんじん 精白米・胚芽米 豚肉・片栗粉・にんじん大根・葱・さやえんどう・酒・醤油・海水塩・かつおだし	とろみをつける 野菜軟らかくゆでる	アップルパイ 餃子の皮・りんご・素精糖・なたね油 くだもの・牛乳	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり 麦茶
金	13 27	鶏の南部焼き 3色野菜のお浸し ごはん 里芋のごま味噌汁	鶏肉・みりん・醤油・ごま キャベツ・小松菜・にんじん・削り節・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 里芋・玉葱・青菜・味噌・煮干し・かつおだし・ごま	そぼろ炒め(豚肉・人参・玉葱) 野菜軟らかくゆでる	焼き芋 さつまいも くだもの・牛乳	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 麦茶
土	14 28	回鍋肉うどん じゃがいもバター煮 オレンジゼリー	干しうどん・豚ひき・キャベツ・にんじん・長葱・たけのこ・いんげん・生姜・味噌・醤油・かつおだし じゃがいも・バター・醤油 100%ストレートジュース・水・素精糖・アガー		ジャムサンド・小魚 食パン・ジャム・小魚 くだもの・牛乳	

* 乳児)エネルギー435kcal たんぱく質17.1g 脂質14.6g * 幼児)エネルギー556kcal たんぱく質21.9g 脂質18.7g

* 8時まで登園の子は0才児クラスのみ 9時00分おやつ(牛乳(豆乳)があります。 * 3時のおやつ(牛乳)は、豆乳入りです。

* 材料の関係で献立が変更になることもあります。