

令和6年 12月給食献立予定表

日付	曜日	おやつ(午前) ★0～2歳児のみ 献立	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
2月16日		ウエハース 牛乳	野菜醤油ラーメン 揚げ餃子 ほうれん草のおかか和え	*豚肩ロース ギョーザ 糸かつお	キャベツ・人参・きくらげ・もやし・青ねぎ ほうれん草・人参	ラーメン・油・調合ごま油 油 砂糖	ラーメンスープ・中華だし(顆粒) 濃口醤油・*だしの素	菜めしおにぎり ほうじ茶 ショア	*胚芽米 菜めしの素 ほうじ茶 ショア(マスカット)
3月17日	火	クラッカー 牛乳	御飯 赤魚の煮付け ブロッコリーサラダ みそ汁	*赤魚 厚揚げ・合わせみそ	ブロッコリー・コーン・人参 玉ねぎ	*胚芽米 砂糖 砂糖・油	濃口醤油・みりん風調味料・酒(料理用)・*だしの素 食酢・濃口醤油 *だしパック	ポテトフライ ほうじ茶	ポテトフライ ほうじ茶
4月18日	水	菓子 ほうじ茶	カレーライス 枝豆サラダ みかん	*豚肩ロース・*あさり	玉ねぎ・人参 キャベツ・人参・枝豆 みかん	*胚芽米・じゃが芋・油 砂糖・油	*チキンコンソメ・カレーフレーク(アレルギーフリー) 食酢・濃口醤油	シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン(有塩) 砂糖 無調整牛乳
5月19日	木	ビスケット 牛乳	御飯 筑前煮 磯香あえ みそ汁	*鶏もも ちくわ 合わせみそ	人参・ごぼう・大根・れんこん チンゲン菜・もやし・細切のり 大根の葉	*胚芽米 里芋・油・砂糖 砂糖 さつま芋	*だしパック・*だしの素・濃口醤油・みりん風調味料・酒(料理用) 濃口醤油 *だしパック	メロンフルーツ ほうじ茶	フルーツ(メロン) 無調整牛乳 ほうじ茶
6月20日	金	チーズ ほうじ茶	御飯 すき焼風煮 小松菜のお浸し みそ汁	*豚肩ロース・焼豆腐 糸かつお 合わせみそ	白菜・玉ねぎ・人参・えのきたけ・長ねぎ 小松菜・人参 いんげん	*胚芽米 糸こんにゃく・砂糖 白玉麩	濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料・*だしパック 濃口醤油・*だしの素 *だしパック	大豆とチーズのスコーン 牛乳	大豆・ダイスチーズ・ホットケーキミックス・無調整牛乳 マーガリン(有塩)・砂糖・鶏卵 無調整牛乳
7月21日	土	菓子 牛乳	えびチャーハン キャベツとコーンのサラダ マスカットゼリー コンソメスープ	むきえび	マッシュルーム・ミックスベジタブル キャベツ・コーン・きゅうり チンゲン菜・人参	*胚芽米 砂糖・油 マスカットゼリーの素	中華だし(顆粒) 食酢・濃口醤油 *チキンコンソメ	お菓子 牛乳	お菓子 無調整牛乳
9月23日	月	クラッカー 牛乳	御飯 さわらのマヨネーズ焼き もやしとハムの和え物 みそ汁	*さごし ハム 油揚げ・合わせみそ	もやし・小松菜・人参 大根	*胚芽米 マヨネーズタイプ(卵不使用)・油 砂糖・油	食酢・濃口醤油 *だしパック	お好み焼き ほうじ茶	お好み焼き 中濃ソース ほうじ茶
10月10日	火	ポーロ ほうじ茶	御飯 鶏肉の唐揚げ 花野菜サラダ みそ汁	鶏もも 合わせみそ	ブロッコリー・カリフラワー・人参 白菜・なめこ	*胚芽米 でん粉・小麦粉・油 砂糖・油	濃口醤油・酒(料理用) 食酢・濃口醤油 *だしパック	黒糖蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 黒砂糖・調整豆乳 無調整牛乳
11月25日	水	菓子 ほうじ茶	ハヤシライス ツナサラダ りんご	*豚肩ロース ツナフレーク	玉ねぎ・人参・マッシュルーム・グリーンピース チンゲン菜・きゅうり・人参 りんご	*胚芽米・じゃが芋・油・砂糖 砂糖・油	*チキンコンソメ・トマトクチャップ・ハヤシフレーク 食酢・濃口醤油	きなこブリッツェル 牛乳	ホットケーキミックス・きな粉・砂糖 *強力粉・マーガリン(有塩) 無調整牛乳
12月26日	木	ウエハース 牛乳	バターロールパン 鶏肉のトマト煮 サツマイモサラダ ぶどうゼリー	*鶏もも・*あさり フィッシュソーセージ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・トマトベース きゅうり・人参	バターロールパン じゃが芋・砂糖 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) ぶどうゼリーの素	トマトクチャップ・中濃ソース・*チキンコンソメ	ひじきの混ぜおにぎり ほうじ茶	*胚芽米・ひじき・油揚げ・人参 ・濃口醤油・砂糖・*だしの素 ほうじ茶
13月27日	金	ビスケット ほうじ茶	中華丼 切干大根のサラダ 中華スープ	*豚肩ロース・いか ちくわ	玉ねぎ・人参・たけのこ・白菜・きぬさや 切干大根・きゅうり・人参 わかめ・青ねぎ	*胚芽米・油・調合ごま油・でん粉 砂糖・油	濃口醤油・酒(料理用)・中華だし(顆粒) 食酢・濃口醤油 中華だし(顆粒)・食塩	カスタードどら焼き 牛乳	どら焼き(カスタード) 無調整牛乳
14月28日	土	菓子 牛乳	御飯 鶏肉の照り焼き キャベツとコーンのサラダ すまし汁	*鶏もも 絹ごし豆腐	キャベツ・コーン・きゅうり えのきたけ	*胚芽米 砂糖・油・でん粉 砂糖・油	濃口醤油・みりん風調味料・酒(料理用) 食酢・濃口醤油 *だしの素・食塩・うずら醤油・酒(料理用)	お菓子 牛乳	お菓子 無調整牛乳
24日	火	ポーロ ほうじ茶	御飯 鶏肉の唐揚げ エビフライ 花野菜サラダ 玉子スープ	鶏もも えびフライ 鶏卵	ブロッコリー・カリフラワー・人参 コーン	*胚芽米 でん粉・小麦粉・油 油 砂糖・油	濃口醤油・酒(料理用) 中濃ソース 食酢・濃口醤油 中華だし(顆粒)	ロールケーキ 牛乳	スイスロール(パニラ) 無調整牛乳

栄養士の平均 エネルギー530kcal たんぱく質23.1g 脂質15.9g 炭水化物79.4g 食塩相当量1.4g
栄養士の平均 エネルギー574kcal たんぱく質25.8g 脂質16.2g 炭水化物87.4g 食塩相当量1.5g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

★国内産のお米を使用しています。

★食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

★本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

令和6年 12月延長夕食献立予定表

日付	曜日	おやつ(延長)	夕食	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
2月16日	月	ボン菓子 ほうじ茶	御飯 中華スープ 小籠包 もやし中華和え	ショーロンポー	いんげん・人参 もやし・人参・きゅうり	胚芽米 砂糖・調合ごま油	中華だし・食塩 濃口醤油 濃口醤油・食酢
3月17日	火	ミニハートせんべい ほうじ茶	御飯 すまし汁 さばの味噌焼き 大根の和え物	さば・合わせみそ	長ねぎ・えのきたけ 大根・人参・チンゲン菜	胚芽米 砂糖	だしパック・濃口醤油 酒(料理用)・みりん風調味料 食酢・濃口醤油・和風だし
4月18日	水	かぼちゃポーロ ほうじ茶	御飯 みそ汁 肉野菜炒め チンゲン菜のおかか和え	合わせみそ 豚肩ロース 系かつお	ほうれん草・しめじ キャベツ・人参・玉ねぎ チンゲン菜・人参	*胚芽米 油	和風だし 酒(料理用)・濃口醤油・中華だし 濃口醤油・和風だし
5月19日	木	星っこ ほうじ茶	御飯 みそ汁 チキンソテー グリーンサラダ	合わせみそ 鶏もも	大根・わかめ キャベツ・きゅうり・ブロッコリー	胚芽米 油 砂糖・油	和風だし 濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 食酢・食塩
6月20日	金	きな粉棒 ほうじ茶	御飯 みそ汁 鶏肉と根菜の煮物 コーンサラダ	合わせみそ 鶏もも	人参・玉ねぎ 人参・大根・いんげん ブロッコリー・コーン・人参・玉ねぎ	胚芽米 里芋・砂糖 砂糖・油	和風だし 和風だし・濃口醤油・酒・食塩 食酢・濃口醤油・和風だし
9月23日	月	ボン菓子 ほうじ茶	御飯 みそ汁 しゅうまい ほうれん草のソテー	合わせみそ 肉しゅうまい	白菜・玉ねぎ ほうれん草・人参・コーン	胚芽米 油	だしパック 濃口醤油 食塩
10月24日	火	ミニハートせんべい ほうじ茶	御飯 すまし汁 肉みそ豆腐 キャベツサラダ	豚ひき肉・合わせみそ・木綿豆腐	大根の葉・人参 長ねぎ・人参 キャベツ・玉ねぎ・コーン	胚芽米 油・砂糖・でん粉 砂糖・油	和風だし・食塩・酒(料理用)・濃口醤油 濃口醤油・酒(料理用) 食酢・濃口醤油・和風だし
11月25日	水	かぼちゃポーロ ほうじ茶	御飯 みそ汁 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ	合わせみそ 鶏もも	もやし ブロッコリー・人参・コーン	胚芽米 おつゆ麩 油 砂糖・油	和風だし 濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 食酢・濃口醤油
12月26日	木	星っこ ほうじ茶	御飯 みそ汁 煮魚 白菜の和え物	合わせみそ 赤魚	玉ねぎ・人参 白菜・きゅうり・コーン	胚芽米 砂糖 砂糖	だしパック 食塩・濃口醤油・酒(料理用)・みりん風調味料 濃口醤油・和風だし
12月27日	金	きな粉棒 ほうじ茶	御飯 中華スープ エビの中華炒め 中華風サラダ	むきえび	白菜・小松菜 玉ねぎ・人参・チンゲン菜・もやし 人参・チンゲン菜・きゅうり	胚芽米 調合ごま油 砂糖・調合ごま油	中華だし(顆粒)・食塩 酒(料理用)・中華だし・食塩・濃口醤油 食酢・濃口醤油

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

★食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

★国内産のお米を使用しています。

★本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。