

日付	献立名	材料名	午前おやつ 午後おやつ
1 (木) 15 (木)	御飯 豆腐みそ汁(あげ) 鶏肉のマーマレード焼き きんぴらごぼう	せんべい／牛乳／米／木綿豆腐、油揚げ、ねぎ、カットわかめ かつお・昆布だし汁、米みそ／鶏もも肉、しょうゆ、砂糖、食塩 マーマレード、片栗粉／ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、砂糖 いんげん／ナース、さつまいも、ホットケーキ粉、無塩バター 牛乳／牛乳	せんべい 牛乳 さつまいのガレット 牛乳
2 (金) 16 (金)	御飯 みそ汁(こまつな・えのき) 焼きさわらのもやしあんかけ 白菜のごま酢和え	チーズ／麦茶(浸出液)／米／こまつな、えのきたけ、ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁 米みそ／さわら、食塩、もやし、にんじん、ねぎ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酒 ごま油、片栗粉／はくさい、にんじん、酢、砂糖、食塩、ごま／小麦粉 ベーキングパウダー、豆乳、油、黒砂糖、甘納豆／牛乳	チーズ お茶 黒糖蒸しパン(豆乳) 牛乳
3 (土) 17 (土)	スープスパゲティー オレンジ	せんべい／麦茶(浸出液)／スパゲティー、あさり水煮缶、たまねぎ 赤ピーマン、しめじ、こまつな、にんにく、オリーブ油、洋風だしの素 食塩、こしょう／オレンジ／せんべい／クラッカー／麦茶(浸出液)	せんべい お茶 せんべい・クラッcker お茶
5 (月) 19 (月)	御飯 クラムチャウダー タンドリーチキン フレンチサラダ	ヨーグルト／麦茶(浸出液)／米／あさり水煮缶、酒、じやがいも、たまねぎ、にんじん 油、水、クリームコーン缶、豆乳、食塩、片栗粉／鶏もも肉、にんにく、ケチャップ、しょうゆ 砂糖、食塩、レモン果汁、カレー粉、片栗粉／キャベツ、きゅうり、にんじん、ツナ油漬缶 油、食塩、白こじょう／にら、豚ひき肉、コーン缶、しらす干し、米粉、食塩 水、ごま油、しょうゆ、ごま油／牛乳	ヨーグルト お茶 チヂミ 牛乳
6 (火) 20 (火)	じやこませ御飯 みそ汁(切干しだいこん・さといも) 炒り豆腐(ひじき) チンゲン菜の昆布和え(もやし)	クラッカー／牛乳／米、しらす干し、ねぎ、ごま油、しょうゆ、かつお節 ／切り干しだいこん、さといも、油揚げ、かつお・昆布だし汁、米みそ／木綿豆腐 鶏ひき肉、ひじき、干しいたけ、にんじん、たまねぎ、油、しょうゆ、みりん、砂糖 片栗粉、いんげん／チンゲンサイ、もやし、塩こんぶ、ごま油／食パン、いちごジャム ／牛乳	クラッcker 牛乳 いちごジャムサンド 牛乳
7 (水) 21 (水)	御飯 みそ汁(キャベツ・あげ) 豚肉の香味焼き かぶと人参の甘酢漬け	ブルーン／牛乳／キャベツ、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし・米みそ ／豚肉(肩ロース)、ねぎ、にんにく、油、しょうゆ、酒／かぶ、かぶ・葉、にんじん 砂糖、食塩、酢／せんべい／クラッcker／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッcker 牛乳
8 (木)	御飯 すまし汁(じやが芋・えのき) 蒸しさけの照りつけ 根菜と豚肉のみそ煮	せんべい／牛乳／米／じやがいも、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ、かつお・昆布だし汁 しょうゆ、食塩／さけ、酒、みりん、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、片栗粉 ／豚肉(ばら)、だいこん、にんじん、ごぼう、板こんにゃく、油、かつお・昆布だし汁、米みそ しょうゆ、酒、砂糖、いんげん／ホットケーキ粉、牛乳／牛乳	せんべい 牛乳 ホットケーキ 牛乳
9 (金)	御飯 みそ汁(かぼちゃ・ねぎ) 豚肉のすき焼き風煮物 きゅうりのピクルス	チーズ／麦茶(浸出液)／米／かぼちゃ、ねぎ、かつお・昆布だし汁 米みそ／豚肉(肩ロース)、たまねぎ、はくさい、えのきたけ、ねぎ しょうゆ、みりん、砂糖／きゅうり、米酢、しょうゆ、砂糖、ごま油、食塩 ／マカロニ、きな粉、砂糖、食塩／牛乳	チーズ お茶 マカロニきな粉 牛乳
10 (土) 24 (土)	きつねうどん みかん	せんべい／麦茶(浸出液)／ゆでうどん、油揚げ、しょうゆ、砂糖 たまねぎ、にんじん、ねぎ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん 食塩／みかん／せんべい／クラッcker／麦茶(浸出液)	せんべい お茶 せんべい・クラッcker お茶
12 (月) 26 (月)	御飯 みそ汁(もやし・えのき) 豚肉とたまねぎのソテー ほうれん草と油揚げのお浸し	ヨーグルト／麦茶(浸出液)／米／もやし、えのきたけ、カットわかめ かつお・昆布だし汁、米みそ／豚肉(肩ロース)、酒、食塩、片栗粉 たまねぎ、油、ケチャップ、中濃ソース／ほうれんそう、にんじん 油揚げ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん／ホットケーキ粉 木綿豆腐、砂糖、ごま、油／牛乳	ヨーグルト お茶 胡麻ドーナツ 牛乳
13 (火) 27 (火)	御飯 みそ汁(あさり) がんもどき(さつまいも) ブロッコリーのごまあえ	クラッcker／牛乳／米／あさり水煮缶、ねぎ、かつおだし汁、米みそ ／木綿豆腐、鶏ひき肉、ひじき、しょうゆ、さつまいも、食塩、片栗粉、油 かつおだし汁、しょうゆ、みりん、片栗粉／ブロッコリー、にんじん、しょうゆ、砂糖 ごま／にんじん、ゼラチン、水、砂糖、オレンジ濃縮果汁、レモン果汁／牛乳	クラッcker 牛乳 キャロットゼリー(ゼラチン) 牛乳
14 (水) 28 (水)	カレーライス コールスローサラダ りんご	ブルーン／牛乳／米、豚肉(もも)、じやがいも、たまねぎ、にんじん、油 カレールウ／キャベツ、にんじん、コーン缶、きゅうり、油、酢、食塩 ／りんご／せんべい／クラッcker／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッcker 牛乳
22 (木)	コーンクリームスープ ミートスパゲティー カリフラワーサラダ	せんべい／牛乳／クリームコーン缶、コーン缶、たまねぎ、油、洋風だしの素、豆乳 食塩、片栗粉、バセリ粉／スパゲティー、牛ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、油 ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、砂糖、食塩、米粉／カリフラワー、ブロッコリー ／にんじん、酢、油、食塩、こしょう／ゼラチン、水、ヨーグルト(無糖)、砂糖 オレンジ濃縮果汁、生クリーム、みかん缶／麦茶(浸出液)	せんべい 牛乳 オレンジムース お茶
誕生会 23 (金) クリスマス会	ピラフ きのこのスープ 鶏肉の照り焼き ひじきのマリネ	チーズ／麦茶(浸出液)／米、たまねぎ、にんじん、洋風だしの素、食塩、バセリ粉 ／えのきたけ、しめじ、たまねぎ、にんじん、いんげん、洋風だしの素、食塩／鶏もも肉 しょうゆ、砂糖、みりん、しょうが、片栗粉／ひじき、しょうゆ、砂糖、だいこん、きゅうり ／にんじん、油、酢、食塩／米粉、ココア(ビュアココア)、ベーキングパウダー、砂糖 豆乳、油、粉糖、生クリーム、砂糖、いちご、みかん缶、もも缶(白桃)／牛乳	チーズ お茶 米粉のココアケーキ 牛乳

※材料の都合により、献立の変更もありますのでご了承ください。

	エネルギー	たんぱく質
3歳未満児	419Kcal (466Kcal)	18. 3g (18. 6g)
3歳以上児	533Kcal (574Kcal)	22. 2g (23. 0g)

()は、目標量です。



～行事食～

★誕生会（22日）

昼食

- ・コーンクリームスープ
- ・ミートスパゲティー
- ・カリフラワーサラダ

午後おやつ

- ・オレンジムース
- ・お茶

★クリスマス会（23日）

昼食

- ・ピラフ
- ・きのこのスープ
- ・鶏肉の照り焼き
- ・ひじきのマリネ
- ・米粉のココアケーキ
- ・牛乳