

2024年12月



献立表



引津保育園・御床とことこ保育園

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			9時おやつ	日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			9時おやつ	
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの						熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		
1	日							17	火	麦ごはん 鮭の塩焼き ほうれん草のごま和え 豚汁	柿	もちもちチーズパン スキムミルク	半つき米、白玉粉、 団子粉、さといも、板 こんにゃく、油、押 麦、砂糖、ごま油	さけ、脱脂粉乳、豚肉、粉 チーズ、ちくわ、米みそ、ご ま、いわし(煮干し)	かき、もやし、ほうれんそう、にん じん、ごぼう、ねぎ	麦茶 ヨーグルト
2	月	ポークカレーライス(麦) 和風スパゲティー和え りんご 福神漬	フレンチトースト スキムミルク	半つき米、じゃがい も、食パン、スペグ ティ、砂糖、押麦、粉 糖	牛乳、卵、豚肉、脱脂粉乳、 ハム、バター	りんご、たまねぎ、きゅうり、にんじ ん、福神漬、にんにく、しょうが、 バナナ	スキムミルク ウェハース	18	水	リースピラフ 鶏のから揚げ ポテトサラダ マカロニスープ	キウイフルーツ クリスマスケーキ 麦茶	米、じゃがいも、片栗 粉、油、砂糖、小麦 粉、マヨネーズ、マカ ロニ	ヤクルト、鶏もも肉、卵、生ク リーム、ウイナー、ハム	キウイフルーツ、たまねぎ、ミック スペジタブル(冷凍)、いちご、に んじん、プロッコリー、にんにく、 しょうが	スキムミルク いりこ ビスケット	
3	火	五分米 鶏肉のごまみそ焼 白菜の昆布和え けんちん汁	柿 マカロニきな粉 スキムミルク	半つき米、マカロニ、 砂糖、ごま油	鶏もも肉、木綿豆腐、脱脂粉 乳、鶏もも肉、きな粉、ごま、 米みそ	かき、はくさい、にんじん、だいこ ん、ごぼう、ねぎ、塩こんぶ	麦茶 ヨーグルト	19	木	五分米 回鍋肉 かばちゃの天ぷら わかめスープ	梨	きのことコーンの 炊き込みご飯 麦茶	半つき米、天ぷら粉、米みそ、 油、砂糖	豚肉、ツナ油漬缶、米みそ、 ごま	なし、キャベツ、たまねぎ、かぼ ちゃ、ビーマン、コーン(冷凍)、 しめじ、にんじん、赤ビーマン、ね ぎ、カットわかめ、にんにく、しょ うが	スキムミルク 小さな牛乳パン
4	水	五分米 魚の唐揚げ 小松菜の白和え サムゲタン風スープ	バナナ ワインチーズ 蒸しパン スキムミルク	半つき米、ホットケー キ粉、片栗粉、油、き んぴらこんにゃく、砂 糖	たい、木綿豆腐、牛乳、脱脂 粉乳、鶏もも肉、ウインナー、切 れてるチーズ、米みそ	バナナ、こまつな、はくさい、だい こん、にんじん、葉ねぎ、にら、 しょうが、にんにく	スキムミルク いりこ ビスケット	20	金	そぼろ丼 春雨ときゅうり酢の物 みそ汁(豆腐) みかん	きな粉ドーナツ スキムミルク	半つき米、ホットケー キ粉、油、砂糖、白玉 粉、はるさめ、黒砂糖	鶏ひき肉、絹ごし豆腐、卵、木 綿豆腐、脱脂粉乳、凍り豆 腐、米みそ、きな粉、油揚げ、 しらす干し、いわし(煮干し)	みかん、きゅうり、いんげん、みか ん缶、カットわかめ、しょ うが	スキムミルク いりこ ビスケット	
5	木	五分米 豚肉の塩麹焼き ほうれん草のソテー みそ汁(だいこん)	梨 麩の黒糖ラスク スキムミルク	半つき米、焼ふ、片 栗粉、黒砂糖、油、砂 糖、マーガリン	豚肉、脱脂粉乳、米みそ、バ ター、ベーコン、油揚げ	なし、ほうれんそう、だいこん、に んじん、コーン(冷凍)、万能ね ぎ、にんにく、しょうが、カットわか め	スキムミルク 小さな牛乳パン	21	土	ロールパン 南瓜グラタン バナナ	【冬至】 クラッカー 麦茶	ロールパン、小麦粉、 パン粉	牛乳、鶏もも肉、バター、ピザ 用チーズ	バナナ、たまねぎ、しめじ、かぼ ちゃ、にんじん	牛乳 干し芋	
6	金	五分米 豆腐入り鶏つくね照り焼き はんぺんサラダ すまし汁(白菜)	みかん さつまいもご飯 麦茶	半つき米、さつまい も、マヨネーズ、片栗 粉、砂糖、油	鶏ひき肉、木綿豆腐、ほんべ ん、卵、すりごま、黒ごま	みかん、白菜、たまねぎ、にんじ ん、きゅうり、プロッコリー、コーン (冷凍)、えのき、葉ねぎ	スキムミルク いりこ ビスケット	22	日							
7	土	ミートソースパゲティ バナナ	ステックパン 麦茶	スペグティ、スティック パン、砂糖、小麦粉	合ひき肉、粉チーズ	バナナ、たまねぎ、ホールトマト 缶詰、にんじん、パセリ、にんにく	牛乳 干し芋	23	月	五分米 チャブチエ じゃが芋の塩昆布バター かき玉汁	りんご	いりこ みかん スキムミルク	じゃがいも、半つき 米、はるさめ、砂糖、 ごま油	牛肉、脱脂粉乳、卵、いわし	りんご、みかん、たまねぎ、にんじ ん、プロッコリー、たけのこ(ゆ で)、赤ビーマン、ビーマン、塩こ んぶ、干しこいたけ、葉ねぎ、に んにく	スキムミルク エハース
8	日							24	火	五分米 魚の味噌煮 きゅうりの酢の物 のつべき汁	柿	ポテト餅 スキムミルク	半つき米、じゃがい も、砂糖、はるさめ、 片栗粉	さば、脱脂粉乳、鶏もも肉、ビ ザ用チーズ、油揚げ、米み そ、しらす干し、いわし(煮干 し)	かき、きゅうり、みかん缶、だい こん、ごぼう、にんじん、カットわか め、ねぎ、しょうが、ゆず果汁、焼 きのり	麦茶 ヨーグルト
9	月	五分米 肉じゃが 野菜の納豆和え みそ汁(キャベツ)	りんご みかん スキムミルク	じゃがいも、半つき 米、きんぴらこんにゃく、油、砂糖	納豆、揚げ豆腐、牛肉、脱脂 粉乳、いわし(煮干し)、米みそ	たまねぎ、りんご、みかん、キャベ ツ、にんじん、もやし、きゅうり、い んげん、たくあん、万能ねぎ、カッ トわかめ	スキムミルク ウェハース	25	水	五分米 照り焼きチキン 野菜のトマト煮 コーンスープ	バナナ	いちごミルクプリン 麦茶	半つき米、砂糖、油、 片栗粉	牛乳、鶏もも肉、生クリーム、 コンデンスマilk	バナナ、たまねぎ、クリームコーン 缶、いちご、かぼちゃ、トマト、 ズッキーニ、ホールトマト缶詰、 ビーマン、パセリ	スキムミルク いりこ ビスケット
10	火	お弁当の日		スキムミルク	さつまいも、砂糖	卵	りんご	26	木	五分米 豚肉のしょうが焼き さつま芋の甘煮 みそ汁(しめじ)	梨	バナナケーキ スキムミルク	さつまいも、半つき 米、砂糖	豚肉、脱脂粉乳、無塩バ ター、卵、米みそ、いわし(煮 干し)	なし、たまねぎ、しめじ、にんじ ん、キャベツ、ビーマン、バナナ、 しょうが、万能ねぎ	スキムミルク 小さな牛乳パン
11	水	五分米 えびのクリームシチュー プロッコリーとエリンギのソテー バナナ	うどんかりんとう スキムミルク	半つき米、じゃがい も、油、干しうどん、小 麦粉、砂糖、黒砂糖	鶏もも肉、牛乳、脱脂粉乳、え び、ウインナー、きな粉	バナナ、たまねぎ、にんじん、ブ ロッコリー、エリンギ、グリンピース (冷凍)	スキムミルク いりこ ビスケット	27	金	五分米 ポークピーンズ もやしの中華風和え物 白菜スープ	みかん	お好み焼き 麦茶	半つき米、じゃがい も、お好み焼き粉、マ ヨネーズ、砂糖、油、 ごま油	豚肉、だい(ゆで)、ベーコ ン、かにかまぼこ、卵、さくらえ び、かつお節	みかん、もやし、たまねぎ、キャベ ツ、にんじん、ホールトマト缶詰、 こまつな、はくさい、あおりのり、に んにく	スキムミルク いりこ ビスケット
12	木	五分米 肉豆腐 キャベツとツナのドレッシングあえ みそ汁(じゃが芋)	梨 フルーツヨーグルト 麦茶	半つき米、じゃがい も、フレンチドレッシング(乳化型) 、砂糖、油	木綿豆腐、ヨーグルト、豚肉、 米みそ、ツナ油漬缶、いわし (煮干し)	なし、バナナ、たまねぎ、キャベ ツ、りんご、白桃缶、パイント缶、み かん缶、きゅうり、ねぎ、黄桃缶、 えのきたけ、干しうどう、わかめ (乾)	スキムミルク 小さな牛乳パン	28	土	年越しうどん バナナ		メロンパン 麦茶	干しうどん、油、天ぶ ら粉	バナメイエビ、かまぼこ、いわ し(煮干し)	バナナ、わかめ(乾)	牛乳 干し芋
13	金	五分米 チーズオムレツ 春雨のそぼろ煮 野菜スープ	みかん 中華おこわ 麦茶	もち米、半つき米、 じやがいも、はるさ め、砂糖、ごま油、油	卵、豚肉、豚ひき肉、ウ インナー、とろけるチーズ	みかん、たまねぎ、にんじん、し めじ、キャベツ、赤ビーマン、黃 ビーマン、たけのこ、干しこいた け、ねぎ	スキムミルク いりこ ビスケット	29	日							
14	土	第72回発表会						30	月							
15	日							31	火							
16	月	ハヤシライス(麦) チキンとキャベツのガーリック炒め りんご	パワフル大豆 スキムミルク	半つき米、油、片栗 粉、押麦、砂糖	だいすず煮缶詰、鶏もも肉、 脱脂粉乳、牛肉、いわし(煮干 し)、ごま	たまねぎ、りんご、キャベツ、にん じん、しめじ	スキムミルク ウェハース									

★だし汁は昆布といりこを使っています。

★仕入れによって、材料が異なる場合があります。

1か月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)	エネルギー	504 kcal	鉄	2.2 mg
たんぱく質		19.2 g	カルシウム	187 mg
脂 質		16.9 g	ビタミン C	32 mg
鹽 分		2.0 g	食物繊維	5.1 g