

月 献立

2025年12月 ・ 竜之口こども園(一般)

2025年12月 竜之口こども園(一								
日付	曜日	献立名	熱と力になるもの	材料名 血や肉や骨になるもの	(◎は10時おやつ,○は午後おやつ材料) 体の調子を整えるもの	おやつ (((() は 1 () は 1 () に 1 () は 1 () に 1 (栄養価	
		ご飯、鶏肉のから揚げ、	※ ○小麦粉、スパゲ	□や肉や骨になるもの ○牛乳、鶏もも肉(皮		◎牛乳、◎菓子、○	3級不価	3成以上
1 15	月	スパゲティーソテー、ブ ロッコリーの塩ゆで		付き)、ベーコン、○ ヨーグルト(無糖)、○脱 脂粉乳、◎牛乳	リー、キャベツ、にんじん、○りんご、エリン ギィ、ピーマン	牛乳、○りんごケー キ	541	607
		ご飯、冬野菜のポトフ、ツ		○牛乳、鶏もも肉、ツ	}	◎牛乳、◎菓子、○		
2 16	火	ナサラダ、みかん	パン、○マーガリン・ソ フトタイプ、○グラ ニュー糖、砂糖、オ リーブ油	○きな粉、しょう ゆ、◎	くさい、たまねぎ、に んじん、かぶ、きゅう り、ブロッコリー	牛乳、○きなこクリー ムサンド	483	529
3 17	水		米、さといも、○小麦 粉、板こんにゃく、○ 砂糖、砂糖、○コーン スターチ、○グラ ニュー糖		だいこん、キャベツ、 にんじん、こまつな、 味付けのり	◎牛乳、◎菓子、○牛乳、○メロンパン	490	543
4	木	ご飯、炒り豆腐、白菜のし らすあえ、ふのすまし汁	○さつまいも、米、○ 砂糖、砂糖、焼ふ、油、 片栗粉	卵、○バター、しらす干	にんじん、こまつな、え のきたけ、いんげん、	テト(4日)、大学芋(1	495 (4日)	550 (4日)
18	,			し、○黒ごま、◎牛乳	葉ねぎ、干ししいたけ、 ひじき	8日)	507 (18日)	564 (18日)
5 19	金	ご飯、さわらのゆず風味 焼き、青菜のおひたし、か ぼちゃのみそ汁	*	豆腐、米みそ(中み そ)、油揚げ、いわし (煮干し)、しょう ゆ、か つお節、◎牛乳	ほう れんそう 、かぼ ちゃ、も やし、たまね ぎ、えのきたけ、にんじ ん、葉ねぎ	◎牛乳、◎菓子、○ 牛乳、○菓子	479	529
6	土	プ、みかん	焼きそばめん、じゃが いも 、油		んじん、たまねぎ、も やし、葉ねぎ、カットわ かめ、あおのり	◎牛乳、◎菓子、○ 牛乳、○おにぎりせ んべい	516	549
		ハヤシライス、フレンチサ ラダ、もも 缶		○牛乳、豚肉(もも)、○バター、◎牛乳、しょ	たまねぎ、キャベツ、 もも缶、にんじん。	◎牛乳、◎菓子、○ 牛乳、○フレークス		
8 22	月	77 (0 0 H	シュマロ、バーモントハ ヤシ、ケチャップ、○砂 糖、油、砂糖、オリーブ 油	うゆ	きゅうり	ナック	573	641
9 23	火	ご飯、鮭のおろしあんかけ、彩野菜の和え物、豆腐のみそ汁	米、片栗粉、油、砂糖	腐、米みそ(中みそ)、 しょう ゆ、いわし(煮干 し)、かつお節、◎牛乳	えのきたけ、コーン、 カットわかめ	◎牛乳、◎菓子、○ 牛乳、○おにぎりせ んべい	471	501
10 24	水	ご飯、豚肉と厚揚げの味噌炒め、ブロッコリーのごまマヨネーズあえ、みかん	まいも、○砂糖、マヨ	厚揚げ、○調製豆乳、 米みそ(赤色辛みそ)、	んじん、ブロッコリー、	◎牛乳、◎菓子、○ 牛乳、○さつまいも 蒸しパン	533	592
11	木	腐ハンバーグ、グリーン ポテト、白菜スープ	ル、〇砂糖、油	しょう ゆ、◎牛乳、○ しょう ゆ	にんじん、しめじ、ひじ き、あおのり	ケット、○小魚の甘 辛	486	538
25		クリスマスリースランチ(ラ イス、グリルチキン、さつ まいものグラッセ、ブロッ コリーの塩ゆで、にんじ ん、魚肉ソーセージ)、豆 乳スープ、みかん	チャップ、米粉、油、砂	乳、魚肉ソーセージ○ チーズ、ベーコン ◎牛	みかん、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、はくさい、ほう れんそう、グリンピース	牛乳、○ミレービス	570	608
12 26	金			○牛乳、鶏もも肉、焼き豆腐、○バター、しょうゆ、○ごま、○黒ごま、◎牛乳	ぎ、にんじん、ごぼう、	○牛乳、○セサミ	486	565
13	土	けんちんう どん、も やし のごま塩あえ、バナナ	干しう どん、さといも、 ごま油	ま、いわし(煮干し)、◎	じん、だいこん、こまつ		487	494
27	土	中華丼、わかめスープ、 みかん	米、ごま油、片栗粉	つま揚げ、しょう ゆ、 ◎牛乳	みかん、キャベツ、にんじん、たまねぎ、コーんじん、たまねぎ、しいたいたまねぎ、黒きくらけ、しいたけ、 乗ねぎ、黒きくらげ、カットわかめ、しょうが	牛乳、○おにぎりせ	443	474