

# 2025年度12月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズかなめ保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (月)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 ポークチャップ煮 さといものうす味煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、もやし、まいたけ、みそ／豚肉(もも)、たまねぎ、ケチャップ、中濃ソース／さといも、きゅうり、にんじん、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油、しょうゆ	マーラーカオ
2 16 30 (火)	5倍粥 たまねぎのすまし汁 さけのみぞれ煮 キャベツのやわらか煮	米、水／かつお・昆布だし汁、たまねぎ、しょうゆ、食塩／さけ、だいこん、砂糖、しょうゆ／キャベツ、ほうれんそう、にんじん、食塩／干しうどん、豚肉(もも)、キャベツ、にんじん、もやし、たまねぎ、コーン(冷凍)、かつおだし汁、豆乳、しょうゆ、みそ	豆乳ちゃんぽんうどん
3 17 31 (水)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 鶏肉のねぎ煮 春雨の煮物	米、水／かつおだし汁、さつまいも、切り干したいこん、カットわかめ、みそ／鶏もも肉、ねぎ、食塩／はるさめ、にんじん、もやし、ピーマン、砂糖、しょうゆ／じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	いももち
4 18 (木)	5倍粥 じゃがいものおみそ汁 かれいの煮付け ブロッコリーのやわらか煮	米、水／かつおだし汁、じゃがいも、もやし、カットわかめ、みそ／かつおだし汁、かれい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／ブロッコリー、きゅうり、コーン(冷凍)／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	ホットケーキ
5 19 (金)	5倍粥 豆腐のおみそ汁 肉かぼちゃ はくさいのおかか煮	米、水／かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ／豚肉(もも)、かぼちゃ、たまねぎ、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ／はくさい、にんじん、きゅうり、かつお節／米、こんぶ(だし用)、水、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうゆ	豚肉と野菜の雑炊
6 20 (土)	ひじきのお粥 チンゲンサイのすまし汁 かれいのみぞ煮 じゃがいもの塩煮	米、こんぶ(だし用)、水、ひじき、にんじん、しょうゆ／かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、たまねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ／かれい、砂糖、みそ／じゃがいも、キャベツ、コーン(冷凍)、食塩／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	蒸しパン
8 22 (月)	5倍粥 キャベツのおみそ汁 かれいのだし煮 切り干し大根の煮物	米、水／かつおだし汁、キャベツ、もやし、ねぎ、みそ／かれい、かつおだし汁／切り干したいこん、しらす干し、にんじん、こまつな、砂糖、しょうゆ／豆乳、砂糖、かんてん(粉)	豆乳寒天
9 23 (火)	5倍粥 たまねぎのおみそ汁 さけの塩煮 鶏肉とだいこんの甘辛煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、えのきだけ、みそ／さけ、食塩／鶏もも肉、だいこん、にんじん、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、コーン(冷凍)	コーンお焼き
10 24 (水)	5倍粥 クリームシチュー 鶏肉の旨煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水／たまねぎ、さつまいも、はくさい、かつおだし汁、豆乳、米粉、食塩／鶏もも肉、しょうゆ／ブロッコリー、にんじん／小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖、牛乳 <b>24日はクリスマスケーキ作りをするため、生クリームを使います。</b>	きなこホットケーキ
11 25 (木)	おじや さといものすまし汁 ほうれんそうのみぞ煮	米、かつお・昆布だし汁、豚肉(もも)、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／かつお・昆布だし汁、さといも、カットわかめ、食塩、しょうゆ／ほうれんそう、もやし、にんじん、みそ、砂糖／木綿豆腐、ひじき、コーン(冷凍)、小麦粉、片栗粉、しょうゆ	豆腐のふわふわ焼き
12 26 (金)	5倍粥 かぼちゃのおみそ汁 かれいの塩煮 野菜のケチャップ煮	米、水／かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、えのきだけ、みそ／かれい、食塩／豚ひき肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、コーン(冷凍)、ケチャップ／りんご、砂糖	りんごのコンポート
13 27 (土)	5倍粥 だいこんのおみそ汁 鶏肉と野菜のトマト煮 ブロッコリーのだし煮	米、水／かつおだし汁、だいこん、しめじ、みそ／かつおだし汁、鶏もも肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン、ケチャップ、砂糖／ブロッコリー、コーン(冷凍)、かつおだし汁／食パン、しらす干し、牛乳	しらすパン粥

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の**太字**を参考にご家庭で2回以上  
喫食しましたらお知らせ下さい。

