



2025年度12月 献立予定表（後期食）



ニチキッズ北たみや保育園

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／コーンフレーク、牛乳、砂糖	コーンフレークのミルク煮
2 16 (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 (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、切り干しだいこん、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)／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	米粉蒸しパン
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 かれのみの煮 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／切り干しだいこん、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)	おじや さといものすまし汁 ほうれんそうのみそ煮 	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／米、コーン(冷凍)、しょうゆ	コーン粥
10 24 (水)	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／食パン、牛乳、砂糖	パン粥
11 25 (木)	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／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	パンケーキ
12 26 (金)	5倍粥 かぼちゃのおみそ汁 かれの塩煮 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 かぶのおみそ汁 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、かぶ、かぶ・葉、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。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

