

# 2025年度12月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズ下長尾保育園

| 日付                     | 献立名  | 材料名  | おやつ        |
|------------------------|--|--|------------|
| 1<br>15<br>29<br>(月)   | 5倍粥<br>こまつなのみぞ汁<br>ポークチャップ煮<br>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<br>16<br>30<br>(火)   | 5倍粥<br>たまねぎのすまし汁<br>さけのみぞれ煮<br>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<br>17<br>31<br>(水)   | 5倍粥<br>さつまいもののみぞ汁<br>鶏肉のねぎ煮<br>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<br>18<br>(木)         | 5倍粥<br>じゃがいもののみぞ汁<br>かれいの煮付け<br>プ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／プロッコリー、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<br>19<br>(金)         | 5倍粥<br>豆腐のおみぞ汁<br>肉かぼちゃ<br>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<br>20<br>(土)         | ひじきのお粥<br>チンゲンサイのすまし汁<br>かれいのみぞ煮<br>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<br>22<br>(月)         | 5倍粥<br>キャベツのおみぞ汁<br>かれいのだし煮<br>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<br>(火)<br>24<br>(水)  | 5倍粥<br>クリームシチュー<br>鶏肉の旨煮<br>プ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／プロッコリー、にんじん／小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖、牛乳  | きなこホットケーキ  |
| 10<br>(水)<br>23<br>(火) | 5倍粥<br>たまねぎのおみぞ汁<br>さけの塩煮<br>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     |
| 11<br>25<br>(木)        | おじや<br>さといものすまし汁<br>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<br>26<br>(金)        | 5倍粥<br>かぼちゃのおみぞ汁<br>かれいの塩煮<br>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／米、わかめ   | わかめ粥       |
| 13<br>27<br>(土)        | 5倍粥<br>かぶのおみぞ汁<br>鶏肉と野菜のトマト煮<br>プ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／プロッコリー、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。

