令和7年度 12月献立表

姫島こども園

ひづけ 日付		こん だて 南が ・ 立	ざい りょう 材 料			フのは	おやつ	エネルギー
	11	献立	ち にく 血や肉になる	からだ ちょうし ととの 身体の調子を整える	エネルギー源になる	その他	05/57	Kcal
1	月	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き風 しらたきのシラス和え みそ汁	鮭、みそ ちりめんじゃこ みそ、厚揚げ	キャベツ、玉葱、人参、しめじ 人参、きゅうり、しらたき 白菜、舞茸、ねぎ	米 さつまいも、砂糖、バター 砂糖、ごま油	出汁、塩 濃口醤油 みりん 酒、酢	牛乳 黒糖ラスク	479
2	火	ごはん コロッケ 春雨サラダ みそ汁	合挽ミンチ卵みそ	玉葱、人参、コーン、トマト缶 キャベツ、人参、ブロッコリー きゅうり、人参 切干大根、人参、しめじ、ねぎ	パン粉、油 春雨	出汁、塩 こしょう マヨネーズ 酢	牛乳 ポップコーン	475
3	水	ごはん 鯵の濃厚ごま味噌煮 干草焼き 夕 すまし汁	鯵、みそ 卵、鶏ミンチ 豆腐	生姜、もやし、にら、人参 人参、 干し椎茸、 いんげん わかめ、えのき、水菜	米 じゃがいも、砂糖、ごま	出汁、塩 薄口醤油 濃口醤油 みりん、酒	牛乳 フルーツ	423
4	木	ごはん 回鍋肉 きゅうりの梅ナムル タ みそ汁	豚肉、みそ	キャベツ、人参、ピーマン にんにく きゅうり、 梅干し 大根、人参、ごぼう、ねぎ	米 砂糖、ごま油 砂糖、ごま	出汁、塩 濃口醤油 酒 テンメンジャン	牛乳 りんごゼリー	433
5	金	ごはん ホッケのフライ マカロニサラダ 赤だし	ホッケ 卵 みそ、豆腐	キャベツ、パブリカ、ブロッコリー きゅうり、人参 しめじ、わかめ、みつば	マカロニ	こしょう 酢 マヨネーズ		436
8	月	ごはん 鯖の梅煮 夕 ヤーコンの金平 タ 豆乳みそ汁	鯖 みそ、豆乳、油揚げ	梅干し、わかめ、白菜、人参 人参、いんげん、こんにゃく もずく、水菜	米 ヤーコン、砂糖、ごま油 長芋	濃口醤油	牛乳 パウンドケーキ	467
9	火	豆腐カレー ミモザサラダ フルーツ	豆腐、合挽ミンチ卵	玉葱、人参、白ネギ、舞茸 エリンギ キャベツ、人参、きゅうり コーン バナナ	*	カレールウ 濃口醤油 酒、塩 マヨネーズ	カルピスゼリー	458
10	水	フォカッチャ ブリの漬け揚げ ポテトグラタン わかめスープ	プリ 鶏肉、みそ、豆乳、チーズ	生姜、キャベツ、豆苗、人参、りんご 玉葱、人参 わかめ、玉葱、水菜	砂糖、オリーブ油	薄□醤油	牛乳 ホットケーキ	502
11	木	ごはん 鰆のみそマヨ焼き ひじきの梅和え 多 のっぺい汁		もやし、にら、人参 ひじき、人参、きゅうり えのき、 梅干し 大根、人参、白菜、椎茸、ねぎ	米 砂糖 片栗粉	出汁、塩 薄口醤油 濃口醤油 みりん マヨネーズ	牛乳 焼き芋	451
12	金	ごはん 豚肉のごまだれ焼き 青菜のお浸し みそ汁	豚肉みそ	玉葱、人参、ピーマン、キャベツ 小松菜、人参、しめじ 玉葱、わかめ、ねぎ	米 ごま 砂糖 じゃがいも			491
15	月	ごはん ポークチャップ 小松菜と卵の和風サラダ みそ汁	豚肉 卵 みそ	玉葱、しめじ、キャベツ 小松菜 南瓜、エリンギ、わかめ、ねぎ	米砂糖、油		牛乳 ポテトフライ	448
16	火	ごはん 鮭のごま味噌焼き ミニ筑前煮	鮭、みそ 鶏肉、厚揚げ	もやし、にら、パプリカ ごぼう、人参、蓮根、大根 いんげん、こんにゃく	米さつまいも、砂糖、ごま砂糖	薄□醤油 濃□醤油 みりん	牛乳 カステラ	428
		すまし汁	豆腐	えのき、もずく、水菜		酒		

	_	-%	1		I		L	
		ごはん			米	出汁、塩	牛乳	
		すき焼き風煮	牛肉、焼き豆腐	白菜、白ネギ、人参、玉葱	麩、砂糖	濃□醤油	ヨーグルト	
₄	ماد			しらたき		みりん		404
17	水	キャベツの酢の物 🔊	ちりめんじゃこ	キャベツ、きゅうり、わかめ		酒		464
		. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		梅シロップ		酢		
		赤だし	みそ、油揚げ	しめじ、みつば	じゃがいも	Or .		
		ごはん	٠, ٥, ١٥٠	0.05 0 (*	出汁、塩	牛乳	
		白身魚の梅酢から揚げの	ピーチシャーク	生美 にんにく キャベツ	^^ 片栗粉、油	濃口醤油	シュガーパイ	
18	木	口名用の値形がり続い ②		人参、南瓜	八木机、油		シュカーバイ	435
10		= 中 ○ □ - "			Td Mc	みりん		433
		高野豆腐の卵とじ	高野豆腐、卵	人参、きぬさや	砂糖	酒		
		みそ汁	みそ	大根、人参、ごぼう、ねぎ		梅酢		
		《クリスマスメニュー》				出汁、塩	牛乳	
		エビピラフ	エビ	玉葱、ピーマン、人参、コーン		薄□醤油	シュークリーム	
19	金	ローストチキン	鶏肉		砂糖	濃□醤油		406
19	並	ヤーコンのから揚げ 🛭			ヤーコン、片栗粉	みりん		496
		ポテトサラダ 🔊	50	きゅうり、人参	菊芋、じゃがいも	酒		
		オニオンスープ		玉葱、しめじ、水菜				
		ごはん			*	出汁、塩	牛乳	
		鯵の梅しそフライ 🔊	鯵	梅干し、大葉、キャベツ	薄力粉、パン粉	薄口醤油	マドレーヌ	
22	月	1500140C221	mo	人参、ブロッコリー	油	港口醤油		464
		かぼちゃのいとこ煮	小豆	南瓜	砂糖	みりん		+ 0+
		みそ汁	かる、油揚げ		リダから			
			みて、油揚り	大根、人参、ねぎ	米	こしょう	上面	
		ごはん	nz.ch	T# 4 1-> 4 1	·	出汁、塩	牛乳	
		豚肉のスタミナ焼き	豚肉	玉葱、人参、にら、しめじ	片栗粉、ごま油	薄口醤油	フルーツ	
23	火	_		もやし、にんにく、生姜		濃口醤油		478
		五目煮豆	大豆	ごぼう、人参、蓮根、こんにゃく		みりん		
		豆乳みそ汁	みそ、豆乳	玉葱、舞茸、ねぎ	じゃがいも	酒		
		ごはん			米	出汁、塩	牛乳	
	水	鯖の韓国風煮	鯖、卵	白ネギ、生姜、にんにく	砂糖、ごま油	薄□醤油	ジャムトースト	
24				もやし、にら、人参		濃□醤油		459
24		切干大根の酢の物 🛭 🔊	ちりめんじゃこ	切干大根、きゅうり、わかめ		みりん		459
				梅シロップ		酢		
		みそ汁	みそ、豆腐	しめじ、小松菜		酒		
	木	ごはん			*	出汁、塩	牛乳	
		肉団子甘辛煮	豚ミンチ	玉葱、人参、キャベツ	油		ぶどうゼリー	
25			豆腐、卵	パプリカ、南瓜		酢		435
_		ごぼうサラダ		ごぼう、人参、コーン	砂糖、ごま			. 33
		みそ汁	みそ、油揚げ	白菜、ねぎ	長芋			
\vdash		年越しそば	豚肉、厚揚げ	大根、キャベツ、エリンギ	そば	出汁、塩	牛乳	
	金	+r™U CIO	かり、子物リ	人参、しめじ、ねぎ	CIO		ケッキー	
		四井の工 ごこ			ナヘキハナ ンサ	薄口醤油	フッナー	467
26		野菜の天ぷら		南瓜、ごぼう、人参	さつまいも、油	濃口醤油		467
					天ぷら粉	みりん		
		フルーツ		みかん		酒		

- ・給食は和食中心の献立を工夫しています。
- ・アレルギー対応は随時行なっています。
- ・太字 ② のついている料理は、丹波篠山で当法人が栽培する野菜や加工品を使用しています。
- ・太字 ① は当法人で販売している『カルシウムレシピ集』に掲載されているレシピです。
- ・契約農家から低農薬のお米を仕入れ、七分づきで提供しています。
- ・食材の関係により、メニューを変更する場合があります。 ご了承ください。
- ・今月使用している旬の食材は、南瓜、ごぼう、小松菜、大根、長芋、 白菜、ヤーコン、みかんです。



※1日当たり		
	平均值	基準値
エネルギー	459kcal	450kcal
たんぱく質	17.2g	16.8g
脂質	15.3g	16.0g
炭水化物	59.0g	70.0g