

令和6年12月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	2(月)	3(火)・18(水)	4(水)・19(木)	5(木)・17(火)	6(金)	7・21(土)	9・16(月)	10(火)・25(水)
10時	●牛乳 ■たべっ子ベイビー 3個	●牛乳 3日 ■赤ちゃんせんべい 1枚 18日 ■むらさきいもせんべい 1枚	●牛乳 ■かにビス 2個	●牛乳 ■畑のクラッカー 5g	●ヤクルト ■野菜入りそふとせん 2枚	●牛乳 ■リッツ 1枚	●牛乳 ■たべっ子ベイビー 3個	●牛乳 10日 カリボテミニ 1/2袋 25日 ソフトな小魚せん 1枚
昼	ごはん かぼちゃのほうとう 中華風あえもの	ごはん(しそふりかけ) 白身魚のおろし焼 ひたし みそ汁	超熟ロール コロッセ 蒸し野菜の マヨドレ添え すまし汁	ごはん カレースープ 切干大根の煮物	ごはん 肉と野菜のいため煮 すまし汁	ハヤシライス 野菜いため	超熟ロール 中華そばの 野菜あんかけ いそ煮	ごはん 鮭の石狩鍋風 はくさいとハムの いため煮
3時	●牛乳 豆腐のグラタン	●牛乳 ミニアメリカンドック	茶 ●ヨーグルト ▲みかん ■ぱりんこ 2枚	●牛乳 ▲りんご ■ひこうきビスケット 1/2袋	●牛乳 きな粉と黒糖の スコーン	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■ミニひじきあられ 1袋	●牛乳 芋まんじゅう	●牛乳 ■お米deガトーショコラ
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 40.00 ■水 60.00 ■干しうどん 30.00 ●豚肉 20.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲ごぼう 5.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(濃) 2.10 本みりん 2.10 ●みそ 6.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 ▲きゃべつ 30.00 ▲もやし 20.00 ▲干しいたけ 0.50 ■砂糖 0.25 しょうゆ(濃) 0.25 水 5.00 ■砂糖 1.20 しょうゆ(濃) 0.80 米酢 1.60 だし汁 0.40 ■ごま油 0.24 — 手作りおやつ — ●豆腐 32.00 ●牛挽肉 12.00 ▲玉ねぎ 12.00 ■キャノーラ油 0.80 ■上新粉 1.20 水 12.00 けずりぶし 0.40 しょうゆ(濃) 1.00 トマトケチャップ 3.60 ウスターソース 2.00 ■砂糖 0.10 ■米パン粉 1.00 シリコンケース 1枚 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●カラスガレイ・冷50g 1切 塩 0.06 酒 0.50 ▲人参 10.00 ■マヨドレ 7.00 しょうゆ(濃) 0.50 ■キャノーラ油 適量 ▲はくさい 50.00 ▲春菊 10.00 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 0.70 ▲かぶ 20.00 ▲えのきたけ 5.00 ▲みつば 1.00 ●みそ 5.00 ●赤だしみそ 2.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ●ボークウインナー 1本 ■ケーキックス粉 2.00 — 衣 — ■ケーキックス粉 15.00 水 7.50 ■なたね揚げ油 3.40 <p>(完了期) 「ウインナードーナツ」 ゆでたボークウインナー を細かく切り、ケーキミ クス粉と混ぜて揚げる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■超熟ロール 1個 ●牛挽肉 15.00 ●豚挽肉 10.00 ▲玉ねぎ 15.00 ■キャノーラ油 1.00 塩 0.10 ■じゃが芋 45.00 ■小麦粉 7.00 水 適量 ■パン粉 6.00 ■なたね揚げ油 8.00 トマトケチャップ 5.00 ウスターソース 2.00 だし汁 1.00 ▲きゃべつ 30.00 ▲人参 10.00 塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ▲大根 15.00 ▲みず菜 5.00 ■なたね揚げ油 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●豚肉 15.00 ●ベーコン 5.00 ■さつま芋 40.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ■キャノーラ油 2.00 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.50 カレーフレーク 8.00 トマトケチャップ 3.00 しょうゆ(濃) 1.00 塩 少々 ▲切干大根 7.00 ▲人参 5.00 ●シーチキン缶 5.00 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 1.80 しょうゆ(濃) 1.30 しょうゆ(淡) 1.00 水 40.00 けずりぶし 1.20 ▲ほうれん草 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●豚肉 25.00 ●焼竹輪 5.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 10.00 ▲きゃべつ 30.00 ▲土しらが 0.10 ■砂糖 0.80 本みりん 0.80 しょうゆ(濃) 2.40 ■キャノーラ油 0.50 ■じゃが芋 30.00 ▲ちんげん菜 5.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ケーキックス粉 16.00 ●きな粉 1.60 ■黒砂糖 3.20 ■バター 4.00 ●牛乳(調理用) 4.00 ■小麦粉(打粉) 適量 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●牛肉 20.00 ▲人参 20.00 ▲玉ねぎ 40.00 ■キャノーラ油 適量 ▲マッシュルーム缶 5.00 水 120.00 ブイヨン(無添加) 0.40 ハヤシフレーク 15.00 塩 少々 ▲きゃべつ 40.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 5.00 ■キャノーラ油 0.50 しょうゆ(濃) 1.00 オイスターソース 1.20 	<ul style="list-style-type: none"> ■超熟ロール 1/2個 ■中華めん(乾) 30.00 ●豚肉 20.00 ▲はくさい 15.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲干しいたけ 0.50 ■キャノーラ油 1.00 ▲ねぎ 1.00 ■砂糖 0.80 しょうゆ(濃) 3.00 しょうゆ(淡) 3.00 水 170.00 けずりぶし 5.20 ■かたくり粉 1.00 水 2.00 ●ひじき 3.50 ●牛肉(1×1cm) 6.00 ▲人参 10.00 ▲れんこん 10.00 ■キャノーラ油 1.20 ■砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 1.70 だし汁 22.00 ▲小松菜 5.00 — 手作りおやつ — ■さつま芋 18.00 ■小麦粉 22.00 ペーキングパウダー 1.28 ■砂糖 9.60 水 17.60 ホイルクース 1枚 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●生鮭(冷)角切 20.00 酒 2.00 ■じゃが芋 30.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲大根 15.00 ▲人参 10.00 ▲しめじ 5.00 ▲みず菜 3.00 水 160.00 だし昆布 0.50 けずりぶし 4.90 ●みそ 6.70 本みりん 5.60 ▲はくさい 50.00 ●ロースハム 10.00 ▲人参 5.00 ■はるさめ 5.00 ■キャノーラ油 1.00 ■オイスターソース 1.70 ■砂糖 0.30 しょうゆ(濃) 1.60 酒 1.60

★献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。

★離乳の完了(12~18か月頃)は、0~2歳児食を必要に応じて「細かく切る、煮る」などを行っています。また、果物については一部変更する場合があります。

	11(水)・26(木)	12(木)・24(火)	13(金)	14(土)	23(月)	27(金)	28(土)	20(金)
10時	●牛乳 ■かにビス 2個	●牛乳 ■畑のクラッカー 5g	●ヤクルト ■野菜入りそふとせん 2枚	●牛乳 ■リッツ 1枚	●牛乳 ■野菜入りそふとせん 2枚	●ヤクルト ■野菜入りそふとせん 2枚	●牛乳 ■リッツ 1枚	●ヤクルト ■たべっ子ベイビー 3個
昼	ごはん おでん みそ汁	ごはん 鶏肉の南蛮煮 ひたし すまし汁	ごはん 焼き魚(さば) ひたし みそ汁	ごはん カレー肉じゃが みそ汁	ミックスピラフ(カレー味) グリルチキン ブロッコリーのひたし スープ	ごはん 焼き魚(さば) ひたし みそ汁	ごはん(かつおふりかけ) スパゲティイタリアン スープ	ごはん かぼちゃのほうとう 中華風あえもの
3時	●牛乳 ▲みかん ■ぱりんこ 2枚	●牛乳 シュガートースト	茶 ●ヨーグルト ▲りんご ■ひこうきビスケット 1/2袋	●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 ■ミニひじきあられ 1袋	▲野菜ジュース 100ml ショートケーキ	●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 ■ひこうきビスケット 1/2袋	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■ミニひじきあられ 1袋	●牛乳 豆腐のグラタン
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●豚肉 20.00 ●絹厚揚げ 10.00 ■じゃが芋 45.00 ▲大根 25.00 ▲人参 15.00 ■砂糖 1.60 しょうゆ(濃) 2.40 しょうゆ(淡) 1.60 水 60.00 だし昆布 0.40 けずりぶし 1.80 ■焼ふ 2.00 ▲小松菜 5.00 ●みそ 7.50 水 180.00 だし昆布 少々 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●鶏もも肉・20gカット 60.00 塩 0.20 ■上新粉 6.00 ■水 適量 ■なたね揚げ油 5.00 ■トマトケチャップ 3.00 しょうゆ(濃) 1.00 水 6.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲金時人参 10.00 しょうゆ(濃) 2.10 だし汁 1.80 ▲玉ねぎ 15.00 ●わかめ 0.30 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■耳なし超熟食パン(8枚切) 1/2枚 ■バター 4.00 ■砂糖 2.40 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●さば・冷・70g 1/2切 少々 ▲はくさい 50.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 0.70 ■さつま芋 40.00 ▲玉ねぎ 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●豚肉 20.00 ■じゃが芋 60.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 15.00 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 1.70 酒 2.50 しょうゆ(濃) 2.50 だし汁 30.00 カレールー 4.00 ■焼ふ 2.00 ▲ほうれん草 5.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 55.00 ■水 77.00 酒 3.40 塩 0.40 しょうゆ(淡) 2.50 カレー粉 0.13 ●ペーコン 3.00 ▲mixベジタブル(冷) 15.00 ●シーチキン缶 6.00 ●鶏もも肉・20gカット 60.00 しょうゆ(濃) 3.00 ■砂糖 1.00 本みりん 1.00 ■キャノーラ油 適量 ▲ブロッコリー 25.00 本みりん 0.30 しょうゆ(淡) 0.90 水 15.00 けずりぶし 0.50 ●豆腐 20.00 ▲かぶ 20.00 ▲きゃべつ 10.00 しょうゆ(淡) 1.50 水 160.00 ブイオン(無添加) 0.70 — 手作りおやつ — ■ケーキミックス粉 30.00 ■キャノーラ油 1.00 ■生クリーム 18.00 ■砂糖 2.60 ▲みかん缶詰 20.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 ■水 90.00 ●さば・冷・70g 1/2切 少々 ▲はくさい 50.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 0.70 ■さつま芋 40.00 ▲玉ねぎ 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 ■じゃが芋 30.00 ▲ちんげん菜 5.00 しょうゆ(淡) 2.20 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.80 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 40.00 ■水 60.00 かつおふりかけ 0.40 ■スパゲティ 30.00 ●シーチキン缶 15.00 ▲玉ねぎ 25.00 ▲人参 15.00 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 2.00 トマトケチャップ 12.00 ウスターソース 0.80 ■じゃが芋 30.00 ▲ちんげん菜 5.00 しょうゆ(淡) 2.20 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.80 ▲きゃべつ 30.00 ▲もやし 20.00 ▲干しいたけ 0.50 ■砂糖 0.25 しょうゆ(濃) 0.25 水 5.00 ■砂糖 1.20 しょうゆ(濃) 0.80 米酢 1.60 だし汁 0.40 ■ごま油 0.24 — 手作りおやつ — ●豆腐 32.00 ●牛挽肉 12.00 ▲玉ねぎ 12.00 ■キャノーラ油 0.80 ■上新粉 1.20 水 12.00 けずりぶし 0.40 しょうゆ(濃) 1.00 トマトケチャップ 3.60 ウスターソース 2.00 ■砂糖 0.10 ■米パン粉 1.00 シリコンケース 1枚 	
			10時は1歳児だけです。 材料の分量は3～5歳児分で、0～2歳児は3～5歳児の約80%です。 材料の分量の単位は「g」です。					
	【食品名の印について】 食品名の左側についている印は、 ■…熱や力となるもの ●…血や肉となるもの ▲…体の調子をととのえるもの です。						3時に使用している果物の量は りんご(電子レンジで温めます) 1/6個 みかん 1/2個 *ヨーグルトの時など、組み合わせにより、	