

27日の味噌汁は食材ロスをなくす為、余り野菜を使用させていただきます。予めご了承ください。

2024年12月予定献立表

※日によっては、材料名に記載していない調味料を使用します。ご了承ください。 尾山台保育園

曜	日	昼 食	材 料 名	0.1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	栄養価(昼+おやつ)	
月	2 16	魚のおろし煮 筑前煮(福岡県) ごはん もやしとわかめの味噌汁	魚・大根・醤油・みりん・酒・かつおだし 鶏肉・里芋・ごぼう・蓮根・人参・こんにやく・乾椎茸・絹さや・醤油・砂糖・みりん・油・かつおだし 胚芽米 もやし・玉葱・人参・わかめ・青菜・味噌・煮干し・かつおだし		どんどろけ飯(鳥取県) 胚芽米・豆腐・油揚げ・ごぼう・人参・乾椎茸 万能ねぎ・油・醤油・みりん・酒 くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	おかかおにぎり 胚芽米・かつお節・醤油 麦茶	エネルギー 592 kcal たんぱく質 28.8 g 脂質 16.8 g	
火	3 17	千草焼き 野菜ソテー ごはん なめこの味噌汁	鶏卵・鶏肉・玉葱・人参・小松菜・生姜・醤油・塩・みりん・油 キャベツ・もやし・玉葱・人参・ピーマン・塩・醤油・油 胚芽米 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・青菜・味噌・煮干し・かつおだし		ほうとう風うどん(山梨県) 干めん(幼児はきしめん)・鶏肉・油揚げ・かぼちゃ・キャベツ・人参 ごぼう・長ねぎ・生椎茸・味噌・醤油・かつおだし くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	ツナおにぎり 胚芽米・ツナ缶・醤油・白ごま 麦茶	エネルギー 527 kcal たんぱく質 21 g 脂質 15.9 g	
水	4 18	魚の南部焼き 春雨いんげん華風和え ごはん キャベツと人参の味噌汁	魚・味噌・みりん・砂糖・白ごま・かつおだし 春雨・いんげん・人参・もやし・ツナ缶・ごま油・酢・砂糖・醤油・塩 胚芽米 キャベツ・人参・わかめ・味噌・煮干し・かつおだし	酢抜き	大学芋 さつまいも・油・砂糖・醤油・黒ごま くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	味噌おにぎり 胚芽米・味噌・みりん・白ごま 麦茶	エネルギー 540 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 22.3 g	
木	5 19	ほうれん草カレー カリフラワー人参ピクルス 水菜ともやしのスープ	胚芽米・鶏肉・じゃがいも・玉葱・人参・ほうれん草・にんにく・生姜・油 トマト缶・ヨーグルト・小麦粉・バター・カレー粉・塩 カリフラワー・人参・酢・砂糖・塩・かつおだし(乳児のみ) 水菜・もやし・人参・玉葱・醤油・塩・酒・かつおだし	酢抜き	ココアトースト 食パン・バター・砂糖・ココア くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	鮭おにぎり 胚芽米・鮭・醤油・白ごま 麦茶	エネルギー 691 kcal たんぱく質 27 g 脂質 21.8 g	
金	6 20	豆腐のほたてあん かぼちゃひじき煮 ごはん けんちん汁(神奈川県)	豆腐・長ねぎ・人参・生椎茸・ほたて缶・かつおだし・塩・片栗粉 かぼちゃ・いんげん・ひじき・醤油・みりん・砂糖 胚芽米 鶏肉・豆腐・こんにやく・大根・人参・里芋・ごぼう・長ねぎ・青菜・醤油・塩・ごま油・煮干し・かつおだし		6日防災おかゆ/20日うめじやごごはん 6日 うるち米(国産)・顆粒食塩(食塩・寒梅粉)・鮭フレーク 20日 胚芽米・梅干し・しらす・白ごま くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	わかめおにぎり 胚芽米・炊き込みわかめ 麦茶	エネルギー 513 kcal たんぱく質 20.5 g 脂質 11.9 g	
土	7 21	煮込みうどん 粉吹きいも くだもの	干めん・豚肉・白菜・人参・長ねぎ・ごぼう・生椎茸・醤油・塩・かつおだし じゃがいも・塩・青のり くだもの		いちごパン 小麦粉・塩・砂糖・オリゴ糖・オリーブオイル・酵母・冷凍いちご・いちごジャム くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	ゆかりおにぎり 胚芽米・ゆかり 麦茶		
月	9 23	豆腐の五目味噌炒め きゅうりともやしの海苔酢和え ごはん しじみ汁	豆腐・豚肉・人参・玉葱・ピーマン・筍・乾椎茸・生姜・にんにく・油・味噌・醤油・酒・砂糖・片栗粉・ごま油 もやし・きゅうり・人参・醤油・砂糖・酢・塩・かつおだし・刻み海苔・かつお節 胚芽米 しじみ・万能ねぎ・味噌	酢抜き	みそポテト じゃがいも・味噌・砂糖・みりん・かつおだし・白ごま くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	おかかおにぎり 胚芽米・かつお節・醤油 麦茶	エネルギー 445 kcal たんぱく質 17.8 g 脂質 13 g	
火	10 24	ブロッコリーチーズオムレツ 里芋と蓮根の梅びしお和え ごはん かぶの味噌汁	鶏卵・ブロッコリー・人参・玉葱・塩・かつおだし・チーズ・油 里芋・蓮根・人参・いんげん・梅びしお・砂糖・塩・かつおだし 胚芽米 かぶ・かぶの葉・人参・玉葱・味噌・煮干し・かつおだし		黒糖レーズンパン(卵無し) 強力粉・ドライイースト・豆乳・油・塩 黒糖・レーズン くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	ツナおにぎり 胚芽米・ツナ缶・醤油・白ごま 麦茶	エネルギー 495 kcal たんぱく質 16.8 g 脂質 13 g	
水	11 25	ミートローフ ポテトサラダ ごはん 白菜のスープ	牛肉・豚肉・玉葱・人参・塩・パン粉(卵無し)・かつおだし・油・ケチャップ じゃがいも・玉葱・人参・油・きゅうり・マヨネーズ(卵無し)・塩 胚芽米 白菜・玉葱・人参・塩・醤油・かつおだし		こんぶごはん 胚芽米・刻み昆布・砂糖・みりん・酒・醤油・白ごま・かつお節 くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	味噌おにぎり 胚芽米・味噌・みりん・白ごま 麦茶	エネルギー 658 kcal たんぱく質 22.6 g 脂質 21.6 g	
木	12 26	豆腐ナゲット 3色野菜のお浸し ごはん 大根の味噌汁	豆腐・鶏肉・人参・玉葱・上新粉・醤油・塩・油 キャベツ・小松菜・人参・かつお節・醤油・かつおだし 胚芽米 大根・人参・わかめ・青菜・味噌・煮干し・かつおだし		ほうれん草蒸しパン ほうれん草・小麦粉・全粒粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・牛乳・チーズ くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	鮭おにぎり 胚芽米・鮭・醤油・白ごま 麦茶	エネルギー 568 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 20.1 g	
金	13 27	13日 もちつき きつねうどん 大根のそぼろ煮 みかん	27日 魚の幽庵焼き ごはん 高野豆腐の煮物 野菜の味噌汁	もち米・きな粉・砂糖・あんこ(幼児のみ)/魚・醤油・酒・みりん・ゆず 干めん・油揚げ・鶏肉・キャベツ・人参・長ねぎ・生椎茸・青菜・醤油・塩・酒・かつおだし/胚芽米 大根・青菜・鶏肉・醤油・みりん・砂糖・片栗粉・かつおだし/高野豆腐・人参・いんげん・乾椎茸・醤油・砂糖・みりん・塩・かつおだし みかん/野菜・味噌・煮干し・かつおだし		大豆ごはん 胚芽米・大豆・ひじき・人参・絹さや・塩・醤油・酒 くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	わかめおにぎり 胚芽米・炊き込みわかめ 麦茶	エネルギー 564 kcal たんぱく質 27.8 g 脂質 11.6 g
土	14 28	ビビンバ丼 煮豆 野菜の味噌汁/くだもの	胚芽米・豚肉・酒・醤油・生姜・かつおだし・人参・小松菜・もやし・長ねぎ・ごま油・白ごま・砂糖・にんにく・塩・醤油 金時豆・砂糖・塩 キャベツ・玉葱・人参・青菜・味噌・かつおだし/くだもの		いちごパン 小麦粉・塩・砂糖・オリゴ糖・オリーブオイル・酵母・冷凍いちご・いちごジャム くだもの・牛乳(0.1歳児 汁物・おにぎり付き)	<今月の伝統行事> とうじ 冬至(かぼちゃ)		

※栄養価は幼児クラスのものです。乳児クラスの栄養価は幼児の約80%です。○幼児の月平均 エネルギー559kcal たんぱく質22.1g 脂質16.8g カルシウム253mg