

# 12月献立表

令和6年度 なかよし保育園

| 日  | 曜 | 昼食・おやつ   | 使用材料                               |  |  |   |
|----|---|--|------------------------------------|--|--|---|
|    |   |  | 赤<br>血や肉や骨をつくる                     | 黄<br>熱や力のもとになる   | 緑<br>体の調子を整える  | その他<br>調味料                                  |
| 2  | 月 | ちゃんこ汁<br>切干し大根の煮付け<br>手作りかまぼこ<br>マカロニきな粉<br>牛乳               | 鶏ひき肉 木綿豆腐 油揚げ<br>油揚げ 白身魚のすり身<br>牛乳 | 片栗粉<br>三温糖 なたね油<br>マカロニ 三温糖 きな粉                        | にんにく ニラ 人参 大根<br>白菜 ごぼう<br>切干し大根 人参<br>コーン           | 醤油 鶏がら<br>醤油 みりん だしかつお                      |
| 3  | 火 | タンドリーチキン<br>ポテトサラダ<br>豆腐スープ<br>◎シュガートースト<br>牛乳               | 鶏肉 豆乳ヨーグルト<br>木綿豆腐<br>牛乳           | じゃがいも 三温糖 なたね油<br>良パン バター グラニュー糖                       | 人参 きゅうり コーン<br>人参 玉葱 パセリ                             | ケチャップ カレー粉<br>酢 塩 こしょう<br>コンソメ 塩 こしょう       |
| 4  | 水 | ひじきご飯<br>小松菜のナムル<br>大根のみそ汁<br>宇チミ鶏おやき<br>牛乳                  | 鶏肉 油揚げ チリメン<br>油揚げ みそ<br>牛乳        | なたね油 三温糖<br>三温糖 ごま油 白ごま<br>上新粉 片栗粉 なたね油                | 人参 干ひじき<br>小松菜 人参 もやし<br>大根 玉葱 ねぎ 乾わかめ<br>ニラ 人参 玉葱   | 醤油<br>醤油<br>だしかつお<br>酢 醤油                   |
| 5  | 木 | 肉じゃが<br>白菜の土佐和え<br>かいじゅう揚げ<br>牛乳                             | 牛肉<br>かつお節<br>鶏卵 牛乳<br>牛乳          | なたね油 三温糖 つきこんにゃく<br>じゃがいも<br>バター 小麦粉 なたね油<br>グラニュー糖    | 人参 玉葱 三度豆 ごぼう<br>人参 白菜 きゅうり                          | 醤油<br>醤油<br>ベーキングパウダー                       |
| 6  | 金 | 誕生日会<br>フィッシュボール<br>フルーツサラダ<br>白玉麩のすまし汁<br>わかめご飯<br>ミニカップゼリー | 白身魚のすり身<br>大豆                      | なたね油 片栗粉<br>三温糖 なたね油<br>白玉麩                            | 人参 玉葱 コーン グリンピース<br>きゅうり きゃべつ みかん缶 パイン缶<br>人参 玉葱 しめじ | 酢 塩 こしょう<br>だしかつお 醤油<br>わかめご飯の素<br>ミニカップゼリー |
|    |   | ほうれん草の蒸しケーキ<br>牛乳  | 豆乳<br>牛乳                           | ホットケーキミックス 三温糖   | ほうれん草  |   |
| 7  | 土 | 焼そば<br>ヨーグルト<br>りんご<br>鍋あられ<br>牛乳                            | 豚肉<br>ヨーグルト<br>牛乳                  | なたね油 焼きそば麺   | 人参 玉葱 きゃべつ 青のり                                       | 焼きそばソース                                     |
|    |   |  |                                    |  | りんご  | あられ   |
| 9  | 月 | 豚汁<br>ブロッコリーのごま和え<br>ししゃもの素焼き<br>0.1歳はチリメン煮                  | 豚肉 木綿豆腐 みそ<br>ししゃも<br>ちのめん         | 里芋<br>白ごま<br>三温糖                                       | 人参 ごぼう 薹 大根<br>ブロッコリー                                | だしかつお<br>醤油                                 |
|    |   | アメリカンクッキー<br>みかん<br>牛乳                                       | 鶏卵<br>牛乳                           | バター 小麦粉 グラニュー糖   | ブルーン<br>みかん  | ベーキングパウダー 塩<br>バニラエッセンス                     |
| 10 | 火 | ◎ビーフカレー<br>コールスローサラダ<br>◎プリン<br>ミニのりすけ<br>牛乳                 | 牛肉<br>鶏卵 牛乳 生クリーム<br>牛乳            | なたね油 じゃがいも<br>グラニュー糖                                   | 人参 玉葱 にんにく 生姜 りんご<br>人参 きゃべつ コーン きゅうり                | バーモンドゼロ<br>マヨドレ 塩 こしょう<br>ハニラエッセンス<br>せんべい  |
| 11 | 水 | 餅の巻き焼き<br>ほうれん草の磯和え<br>◎人参と豆腐のみそ汁<br>ズイートボート<br>牛乳           | 餅<br>みそ 木綿豆腐<br>鶏卵 牛乳<br>牛乳        | さつまいも バター 三温糖  | 柚子<br>人参 ほうれん草 もみのり<br>人参 玉葱                         | 醤油 みりん<br>醤油<br>だしかつお                       |
| 12 | 木 | 高野豆腐の含め煮<br>中華風サラダ<br>ふりかけ<br>もちもちきな粉<br>牛乳                  | 鶏肉 高野豆腐<br>ハム                      | 三温糖 なたね油 三温糖 ごま油 白ごま<br>白玉麩 ホットケーキミックス<br>きな粉 三温糖 なたね油 | 人参 玉葱 三度豆 干しいたけ<br>人参 きゅうり もやし                       | だしかつお 醤油 みりん<br>醤油 酢<br>ふりかけ                |
| 13 | 金 | ツナのおとし揚げ<br>白菜のゆかり和え<br>じゃが芋のみそ汁<br>◎ジャムサンドパン（オレンジ）<br>牛乳    | ツナ<br>みそ<br>牛乳                     | 小麦粉 なたね油<br>じゃがいも<br>テーブルロール グランニュー糖                   | 人参 玉葱 グリンピース 生姜<br>白菜 きゅうり<br>人参 玉葱 忍 乾わかめ<br>オレンジ   | 塩<br>ゆかり<br>だしかつお<br>ベクチン                   |
| 14 | 土 | トントン丼<br>ワカメスープ<br>グレーベゼリー<br>豆乳ラスク<br>牛乳                    | 鶏肉<br>牛乳                           | 三温糖 なたね油 片栗粉   | 生姜 人参 玉葱<br>乾わかめ 人参 玉葱 薹 もやし コーン                     | 醤油 酒<br>鶏がら 塩 こしょう<br>グレーベゼリー<br>ラスク        |

◎印はそう組のおともだちのリクエストメニューになっています。  
 9日のおやつは アメリカンクッキー アメリカの代表的なお菓子です。  
 厚みと大きさが特徴的なアメリカ発祥のクッキーです。  
 チョコチップが入るところを園では刻んだブルーンを使用しています。

# 12月献立表

令和6年度なかよし保育園

| 日  | 曜 | 昼食・おやつ  | 使用材料                      |   |  |  |
|----|---|---|---------------------------|---|--|--|
|    |   |   | 赤<br>血や肉や骨をつくる            | 黄<br>熱や力のもとになる  | 緑<br>体の調子を整える  | その他<br>調味料   |
| 16 | 月 | 鮭の塩焼き<br>大根サラダ<br>さつまいものみそ汁<br>ジュガーバイ<br>りんごゼリー<br>牛乳                                 | 鮭<br>みそ                   | 三温油 なたね油<br>さつまいも<br>バイシート グラニュー糖                       | 大根 きゅうり レモン汁<br>玉葱 葱 しめじ                                     | 塩<br>酢 塩 こしょう<br>だしかつお   |
| 17 | 火 | 鶏肉の照り焼き<br>三色ごま和え<br>豆腐のすまし汁<br>紅茶のカップケーキ<br>牛乳                                       | 鶏肉<br>木綿豆腐<br>鶏卵 牛乳<br>牛乳 | 三温糖 白ごま<br>三温糖 バター 小麦粉                                  | 生姜 コーン 人参 ほうれん草<br>玉葱 えのき みつ葉 乾わかめ                           | 酒 醤油<br>醤油<br>だしかつお 醤油<br>ベーキングパウダー 紅茶                               |
| 18 | 水 | ◎ラーメン<br>プロッコリーのおかか和え<br>鮭ワカメおにぎり<br>牛乳   | 豚肉<br>かつお節<br>牛乳          | 中華麺 ごま油<br>ごはん  | 人参 白菜 ねぎ もやし 生姜<br>プロッコリー                                    | 醤油 鶏ガラ 塩 こしょう<br>醤油<br>鮭わかめご飯の素                                      |
| 19 | 木 | すき焼風煮<br>きゅうりの酢の物<br>味付けのり<br>フライドポテト<br>(乳児組) ミレービスケット<br>牛乳                         | 牛肉 焼き豆腐<br>チリメン           | なたね油 三温油 白玉球<br>つきこんにゃく<br>三温糖                          | 玉葱 白菜 葱<br>きゅうり 乾わかめ<br>のり                                   | 醤油<br>酢 塩  |
| 20 | 金 | 白身魚のケチャップ煮<br>和風サラダ<br>南瓜のみそ汁<br>あべか団子<br>(乳児組) いも団子<br>牛乳                            | メルルーサ<br>みそ               | 片栗粉 なたね油 三温糖<br>三温糖 なたね油<br>上新粉 白玉粉 三温糖 きな粉<br>さつま芋 片栗粉 | 人参 きゅうり きやべつ<br>南瓜 玉葱 葱 しめじ                                  | 醤油 ケチャップ<br>酢 醤油<br>だしかつお  |
| 21 | 土 | 幼児組生活発表会<br>アンパンマンパン<br>りんごジュース<br>みかん  |                           | パン  | りんごジュース<br>みかん   |  |
| 23 | 月 | 牛肉の時雨煮<br>小松菜のごま和え<br>里芋のみそ汁<br>お好み焼き<br>牛乳   | 牛肉<br>みそ                  | なたね油 三温糖<br>白ごま<br>里芋<br>豚肉 鶏卵 豆乳 かつお粉<br>牛乳            | 生姜<br>小松菜 人参<br>人参 玉葱 えのき 葱<br>青のり きやべつ                      | 塩 こしょう 酒 醤油<br>醤油<br>だしかつお<br>お好みソース                                 |
| 24 | 火 | クリスマス会<br>フライドチキン<br>マカロニサラダ<br>コーンスープ<br>オレンジ<br>菜飯 (幼児組 ゆかり 焼きのり)<br>クリスマスケーキ<br>牛乳 | 鶏肉<br>魚肉ソーセージ             | 片栗粉 なたね油<br>マカロニ<br>片栗粉<br>ごはん                          | 人参 きゅうり<br>玉葱 バセリ クリームコーン缶<br>オレンジ                           | 塩 醤油 白ワイン こしょう ナツメグ<br>マヨドレ 塩 こしょう<br>コンソメ 塩 こしょう<br>菜飯の素 (ゆかり 焼きのり) |
| 25 | 水 | ナポリタン<br>野菜スープ<br>フルーツポンチ<br>スノーマンクッキー <sup>*</sup><br>牛乳                             | ベーコン 初チーズ                 | バター スパゲティ なたね油<br>じゃがいも<br>上白糖                          | ピーマン 人参 玉葱 マッシュルーム<br>人参 玉葱 コーン バセリ キャベツ<br>板缶 みかん缶 バイン缶 りんご | ケチャップ 塩 こしょう<br>コンソメ 塩 こしょう<br>アガー クッキー                              |
| 26 | 金 | マー婆豆腐<br>中華丼<br>蒸しユーマイ<br>◎野菜チップス<br>牛乳   | 豚ひき肉 木綿豆腐 赤みそ             | 片栗粉 ごま油 三温糖<br>ごま油 三温糖                                  | 人参 玉葱 葱 ごま油<br>きゅうり<br>れんこん ごぼう                              | 醤油<br>醤油 パプリカ粉 酢 塩<br>冷凍ユーマイ<br>塩 野菜チップス                             |
| 27 | 金 | 鯛の竜田揚げ<br>シルバーサラダ<br>大根のすまし汁<br>ブチパン<br>牛乳  | 鯛                         | なたね油 片栗粉<br>三温糖 なたね油 はるさめ                               | 生姜<br>きやべつ きゅうり 人参 みかん缶<br>大根 人参 しめじ みつ葉                     | 醤油 酒 みりん<br>酢 塩 こしょう<br>醤油 だしかつお                                     |
| 28 | 土 | お弁当<br>O.1歳<br>煮込みうどん<br>南瓜煮  | 牛肉                        | うどん 三温糖<br>三温糖  | 人参 ほうれん草 干しいたけ 葱<br>かばちゃ                                     | だしかつお 醤油<br>醤油   |

21日は冬至です。1年で一番短く、夜が長い日となります。  
南瓜を食べる。ゆず湯に入るといった習慣は江戸時代から始まったといわれています。

1月6日の給食は鶏肉の香り焼き、紅白なます、白みそのみそ汁になります。