



12月 給食予定献立表



令和6年11月29日 小柳保育園

日	曜日	全 員 献 立	赤の食品 (血や肉をつくる)	緑の食品 (体の調子をよくする)	黄色の食品 (熱や力になる)	おやつ	
2	月	味噌カレー牛乳ラーメン りんご	焼豚・なると・わかめ 牛乳	もやし・メンマ・長ねぎ りんご	中華麺・バター ラーメンスープ	牛乳 おかし	
3	火	ごはん 豚肉の野菜炒め 春雨サラダ トマト ニラと卵の味噌汁 パイン缶	豚肉・ハム 卵・牛乳	人参・ピーマン・玉ねぎ きゅうり・トマト・ニラ・パイン缶	ごはん・春雨 ごま油	牛乳 おかし	
4	水	ごはん 白身魚フライ コールスローサラダ ジャーマンポテト きこの味噌汁 パナナ	白身魚フライ・ベーコン 油揚げ・牛乳	きゃべつ・人参・コーン しめじ・えのき・パナナ	ごはん・マヨ 油・じゃがいも	牛乳 おかし	
5	木	パン ポテトオムレツ ブロッコリーのツナ和え 人参煮 ほうれん草と麩のスープ パイン缶	豚ひき肉・卵・ツナ 牛乳	ブロッコリー・人参 ほうれん草・パイン缶	パン・マヨ 麩・じゃがいも	牛乳 おかし	
6	金	味のりごはん 鶏の梅しそ揚げ もやしの胡麻和え 芋煮 みかん	鶏の梅しそ揚げ・牛肉 味のり・牛乳	もやし・人参・きゅうり・大根 長ねぎ・しめじ・みかん	ごはん・糸コン・油 ごま・じゃがいも	牛乳 おかし	
7	土	発表会					牛乳 おかし
9	月	とり天うどん りんご	とり天・板かま わかめ・牛乳	長ねぎ・ほうれん草 りんご	うどん 油	ジョア おかし	
10	火	ごはん 野菜コロッケ 肉みそきゃべつ 人参サラダ もずくの味噌汁 パイン缶	豚ひき・ハム もずく・豆腐・牛乳	きゃべつ・万能ねぎ・人参 玉ねぎ・パイン缶	ごはん・油 野菜コロッケ	牛乳 おかし	
11	水	ごはん さばの味噌煮 トマトとひじきのサラダ ウイナー 切り干し大根煮 白菜の味噌汁 パナナ	さばの味噌煮・ウイナー ひじき・油揚げ・牛乳	トマト・玉ねぎ・切り干し大根 人参・白菜・パナナ	ごはん 糸コン	牛乳 おかし	
12	木	パン コーンクリームコロッケ 人参しりしり きゅうりサラダ 野菜スープ パイン缶	ツナ・卵・かにかま わかめ・牛乳	人参・きゅうり・きゃべつ・コーン 玉ねぎ・パイン缶	パン・油・マヨ コーンクリームコロッケ	牛乳 おかし	
13	金	とうもろこしごはん ちゃんぽんスープ えび餃子 わかめときゅうりの酢の物 みかん	豚肉・なると・えび えび餃子・わかめ・牛乳	きゃべつ・もやし・人参・きくらげ・玉ねぎ きゅうり・とうもろこし・パイン缶	ごはん・油 ちゃんぽんスープの素	牛乳 おかし	
14	土	チキンカレーライス 福神漬け サラダ アンパンマンジュース	鶏肉・卵 サラダファミリー・牛乳	玉ねぎ・人参・レタス・トマト・きゅうり 福神漬け・アンパンマンジュース	ごはん じゃがいも・ルー	牛乳 おかし	
16	月	塩タンメン りんご	焼豚・卵・わかめ なると・牛乳	きゃべつ・もやし・人参・ニラ 長ねぎ・メンマ・りんご	中華麺 ラーメンスープ	ヨーグルト おかし	
17	火	ごはん 肉じゃが おくらのなめたけ和え 板かま 大根と油揚げの味噌汁 パイン缶	牛肉・板かま 油揚げ・牛乳	人参・玉ねぎ・おくら なめ茸・大根・パイン缶	ごはん・糸コン・油 じゃがいも	牛乳 おかし	
18	水	ごはん 白身魚の竜田揚げねぎソース 野菜のお浸し さつま芋の甘煮 わかめと豆腐の味噌汁 パナナ	白身魚の竜田揚げ わかめ・豆腐・牛乳	長ねぎ・白菜・人参・アスパラ パナナ	ごはん・ごま油 さつま芋の甘煮	牛乳 おかし	
19	木	パン たれ付き肉団子 もやしナムル クリームシチュー パイン缶	たれ付き肉団子 鶏肉・牛乳	もやし・ほうれん草・人参 玉ねぎ・コーン・パイン缶	パン・ルー・ごま じゃがいも	牛乳 おかし	
20	金	鶏五目御飯 ハムカツ 千キャベツ トマト かきたま汁 みかん	鶏肉・油揚げ ハムカツ・卵・牛乳	人参・椎茸・牛蒡・きゃべつ・トマト えのき・みかん	ごはん・油 じゃがいも	牛乳 おかし	
21	土	ポークカレーライス 福神漬け サラダ アンパンマンジュース	豚肉・卵 サラダファミリー・牛乳	玉ねぎ・人参・レタス・トマト・きゅうり 福神漬け・アンパンマンジュース	ごはん じゃがいも・ルー	牛乳 おかし	
23	月	野菜かき揚げうどん りんご	桜えび・わかめ 板かま・牛乳	玉ねぎ・人参・長ねぎ ほうれん草・りんご	うどん 油・天ぷら粉	牛乳 おかし	
24	火	<クリスマス誕生会>ホットドッグ フライドチキン ポテト チーズ ブロッコリーサラダ オニオンスープ パナナ	ウイナー・ベーコン フライドチキン・牛乳	ブロッコリー・コーン・きゅうり レタス・玉ねぎ・パナナ	パン・ポテト チーズ	ヤクルト ケーキ	
25	水	鮭わかめごはん 卵焼き きんぴらごぼう 中華きゅうり なめこと大根の味噌汁 みかん	鮭・わかめ・卵焼き 牛乳	ごぼう・人参・きゅうり・大根 なめこ・みかん	ごはん ごま・ごま油	牛乳 おかし	
26	木	パン から揚げ 小松菜の和え物 ブロッコリー 中華コーンスープ パイン缶	鶏もも・ベーコン 卵・牛乳	小松菜・もやし・人参・ブロッコリー コーン・パイン缶	パン・油・マヨ ごま油	牛乳 おかし	
27	金	納豆ごはん 豚汁 マカロニサラダ パナナ	納豆・焼き豆腐・ハム 豚肉・牛乳	大根・人参・玉ねぎ・長ねぎ・しめじ ごぼう・白菜・きゃべつ・きゅうり・パナナ	ごはん・糸コン マヨ・マカロニ	牛乳 おかし	
28	土	お弁当の日					牛乳 おかし

◎材料その他の都合により、変更になる場合もありますのでご了承ください。



芋煮(いもに)～身も心も温まる郷土料理～



「芋煮」は東北地方の山形県で昔から食べられている郷土料理です。秋から冬にかけてよく食べられるソウルフードで里芋を肉や野菜、きのこなどと一緒煮込んだたくさんの具材が入った汁物です。「芋煮」は地域によって味付けや具材の種類が異なり、「いものこ汁」と呼び名が違う地域もあります。
12月6日金曜日の献立にある芋煮は子どもたちが食べやすい具材を使って、この時期にぴったりな芋煮をみんなで食べて温まりたいと思います。

