

日付	献立名	材料名
24月	振替休日	
25火	そばろおじや かぼちゃの煮物 ほうれん草のお味噌汁	胚芽米/豚ひき肉/コーン缶/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 ほうれん草（冷凍）/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
26水	お粥 だらのケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 たら/キャベツ/じゃがいも/ケチャップ/片栗粉 ブロッコリー（冷凍）/コーン缶/コンソメ
27木	お粥 鶏とさつまいもの煮物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/さつまいも/栗ねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
28金	かわいいおじや 秋野菜の煮物 黄桃	胚芽米/かわいい/たまねぎ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ さつまいも/かぼちゃ（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお もも缶（黄桃）
29土	おじや すまし汁 オレンジ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ 切り麩（小麦）/わかめ（乾）/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ オレンジ
1月	お粥 そばろ大根 お味噌汁	胚芽米 だいこん/にんじん/鶏ひき肉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぼちゃ（冷凍）/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
2火	お粥 豚肉の白菜煮 わかめスープ	胚芽米 豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 わかめ（乾）/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
3水	お粥 じゃがいもおやき 白菜スープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/片栗粉 にんじん/はくさい/コンソメ
4木	お粥（ひじきのせ） 鶏肉の味噌煮 けんちん汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ 鶏もも肉/にんじん/ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/さといも（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
5金	お粥 肉団子 野菜スープ	胚芽米 豚ひき肉/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/片栗粉 だいこん/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ
6土	かわいいおじや バナナ	胚芽米/かわいい/栗ねぎ/にんじん/だしかつお/しょうゆ/たまねぎ/コーン缶/ だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いわいこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

日付	献立名	材料名
8月	おじや ブロッコリーのスープ みかん	胚芽米/豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお ブロッコリー（冷凍）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお みかん
9火	お粥 かわいいの煮物 かぶスープ	胚芽米 かわいい/にんじん/切り麩/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 かぶ/かぶ・栗/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ
10水	お粥 白菜の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/はくさい/チンゲンサイ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ/片栗粉 ほうれん草（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
11木	お粥 鮭の和風煮 すまし汁	胚芽米 鮭/はくさい/ほうれん草（冷凍）/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 にんじん/わかめ/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ
12金	お粥 鶏肉の煮物 たまねぎスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ/片栗粉 たまねぎ/栗ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ
13土	煮込みうどん みかん	ゆでうどん（小麦）/キャベツ/にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ みかん
15月	お粥 そばろ大根 お味噌汁	胚芽米 だいこん/にんじん/鶏ひき肉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぼちゃ（冷凍）/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
16火	お粥 豚肉の白菜煮 わかめスープ	胚芽米 豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 わかめ（乾）/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
17水	お粥 じゃがいもおやき 白菜スープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/片栗粉 にんじん/はくさい/コンソメ
18木	お粥（ひじきのせ） 鶏肉の味噌煮 けんちん汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ 鶏もも肉/にんじん/ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/さといも（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
19金	お粥 肉団子 野菜スープ	胚芽米 豚ひき肉/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/片栗粉 だいこん/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ
20土	かわいいおじや バナナ	胚芽米/かわいい/栗ねぎ/にんじん/だしかつお/しょうゆ/たまねぎ/コーン缶/ だしかつお/こんぶ（だし用） バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いわいこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

2025年 11月12月		献立表(完了期・普通食)		ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名	おやつ	
24月		振替休日		
25火	そばろ丼 かぼちゃのサラダ お味噌汁	胚芽米/鶏ひき肉/豚ひき肉/食塩/しょうゆ/上白糖/みりん/コーン缶 かぼちゃ(冷凍)/きゅうり/ベーコン(卵不使用)/食塩/こしょう ほうれんそう(冷凍)/たまねぎ/切り葱(小麦)/しめじ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	揚げさつまいも (さつまいも、片栗粉、 なたね油)	
26水	軟飯 たらのアングレス キャベツのソテー コンソメスープ	胚芽米 たら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/なたね油/ケチャップ/食塩/ ハウスソース(大豆・りんごを含む)/上白糖 キャベツ/にんじん/コーン缶/ベーコン(卵不使用)/コンソメ/こしょう/なたね油 ブロッコリー(冷凍)/しめじ/じゃがいも/にんじん/コンソメ/食塩	牛乳 みかん (みかん缶) ※1 あんぱんまんせんべい 牛乳	
27木	鶏肉とごぼうの まぜごはん(軟飯) うの花ゆり煮 すまし汁	胚芽米/鶏もも肉/ごぼう/油揚げ/酒/上白糖/みりん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/ きざみのり おから/にんじん/干ししいたけ/ちくわ(卵不使用)/さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/ 上白糖/なたね油/酒/みりん 絹ごし豆腐/みつば/にんじん/まいたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/ 食塩	牛乳 チーズじゃがもち (じゃがいも、片栗粉、なたね 油、ハム(卵不使用)、チーズ、 コンソメ)	
28金	秋野菜カレー(軟飯) コールスローサラダ 黄桃	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/さつまいも/れんこん/しめじ/かぼちゃ(冷凍)/ ※2 あんぱんまんかんしールつ キャベツ/きゅうり/にんじん/ハム(卵不使用)/酢/上白糖/食塩/こしょう もも缶(黄桃)	りんごゼリー (りんご、黄桃果汁、上白糖、ア ーモンド) ※3 ハイハイ 牛乳	
29土	和風ツナソ/ヴェー オレシ	スパゲティ(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/ オリーブオイル/きざみのり オレシ		
1月	軟飯 あじの塩焼き そばろ大根 お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/だいに/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/上白糖/ 酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/切り葱(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	スノーボールクッキー (小麦粉、バター、グラニュー 糖、砂糖) 牛乳	
2火	中華丼(軟飯) 春雨サラダ わかめスープ	胚芽米/豚肉/なたね油/しょうが/たまねぎ/にんじん/チンゲンサイ/はくさい/ 干ししいたけ/しょうゆ/上白糖/鶏がらスープ/片栗粉 きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/ハム(卵不使用)/上白糖/酢/しょうゆ/ 鶏がらスープ わかめ(乾)/たまねぎ/エリンギ/絹ごし豆腐/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	バナナ ※1 あんぱんまんせんべい 牛乳	
3水	コッペパン さばのポテトグラタン コンソメスープ	ロールパン(小麦・マーガリン、牛乳) さば(水煮缶)/じゃがいも/たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/小麦粉/牛乳/ バター/コンソメ/とうけるチーズ/パン粉(小麦)/パザリ粉 ベーコン(卵不使用)/にんじん/はくさい/コンソメ/食塩	肉味噌おにぎり (胚芽米、上白糖、鶏ひき肉、味 噌、だいに/み/葉、みりん、しょう ゆ)	
4木	軟飯 鶏肉の西京焼き ひじき豆 けんちん汁	胚芽米 鶏もも肉/味噌/上白糖/酒/みりん ひじき/だいに/にんじん/だしずき/ネトル/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/ みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) だいに/にんじん/ねぎ/なたね油/木綿豆腐/さといも(冷凍)/油揚げ/しょうゆ/ みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	豆腐ドーナツ(きな粉味) (※4ポテトケーキ粉(小麦)、なた ね油、上白糖、絹ごし豆腐、きな 粉、黄桃) 牛乳	
5金	わかめご飯(軟飯) 大根とじゃこのサラダ 肉団子スープ	胚芽米/炊き込みわかめ だいに/きゅうり/にんじん/チリメン/しょうゆ/上白糖/酢 豚ひき肉/鶏ひき肉/木綿豆腐/酒/たら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/はくさい/ にんじん/干ししいたけ/はるさめ/コンソメ/食塩/しょうゆ/こしょう/鶏がらスープ	ナポリタン (スパゲティ(小麦)、上白糖、なた ね油、ケチャップ(卵不使用)、にん じん、たまねぎ、ピーマン、ケチャッ プ、ハウスソース、コンソメ、食塩、 こしょう) 牛乳	
6土	味噌ラーメン バナナ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/葉ねぎ/にんじん/もやし/たまねぎ/コーン缶/にんにく/ 味噌/みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう バナナ		

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前ははんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつお、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、産地にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのことからまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願ひします。

※1 あんぱんまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 あんぱんまんかんしールつ粉の原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※3 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、良カシウム、(原材料の一部に大豆含む)

※4 ホットケーキ粉(小麦)の原材料…小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※5 ウスターソース…(大豆・りんご含む)

2025年 12月 献立表(完了期・普通食)				ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名	おやつ	
8月	冬野菜カレー(軟飯) ブロッコリーの ツナサラダ みかん	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/だいに/れんこん/はくさい/ ※1 あんぱんまんかんしールつ/だしかつお/みりん/しょうゆ ブロッコリー(冷凍)/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 みかん缶	小松菜のおやき (小松菜、小松菜、きつね、上白糖、味 噌、こまめ、ベーキングパウダー) 牛乳	
9火	軟飯 かれいのでりやき 切り干し大根と 豚肉の炒め煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/酒/上白糖/しょうゆ/片栗粉 しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/にんじん/上白糖/ かぶ/かぶ・葉/油揚げ/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/みりん/酒/食塩	うどん餃子 ゆでうどん(小麦)、片栗粉、たま ねぎ、鶏ひき肉、キャベツ、しょう ゆ、おろししょう 牛乳	
10水	豆乳豆乳 白菜とほうれん草の ナポリ バナナ	ゆで中華めん(小麦)/鶏ひき肉/鶏ひき肉/なたね油/たまねぎ/ にんにく/しょうが/酒/みりん/味噌/にんじん/もやし/チンゲンサイ/ 鶏がらスープ/めんつゆ/味噌/豆乳 はくさい/ほうれん草(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こまめ/鶏がらスープ/酢 バナナ	さつまいもケーキ (※2ポテトケーキ粉(小麦)、上白糖、 さつまいも、なたね油、上白糖、 豆乳、黄桃) 牛乳	
11木	軟飯 鮭の塩焼き 白菜とハムの おなか和え お味噌汁	胚芽米 鮭/塩こうじ はくさい/にんじん/ハム(卵不使用)/しょうゆ/糸かつお 切り干しだいに/厚揚げ/にんじん/ほうれん草(冷凍)/ 味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、に んじん、ベーキングパウダー) 牛乳	
12金	軟飯 チキン/南蛮 キャベツのマリネ すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/酒/しょうゆ/片栗粉/小麦粉/なたね油/食塩/酢/上白糖 キャベツ/ハム(卵不使用)/たまねぎ/にんじん/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 ながいも/もすく/しめじ/葉ねぎ/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	※3ハイハイ 牛乳	
13土	鶏塩ラーメン みかん	ゆで中華めん(小麦)/鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/にんじん/鶏がらスープ/みりん/食塩 みかん		
15月	軟飯 あじの塩焼き そばろ大根 お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/だいに/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/ 上白糖/酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/切り葱(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	スノーボールクッキー (小麦粉、バター、グラニュー 糖、砂糖) 牛乳	
16火	中華丼(軟飯) 春雨サラダ わかめスープ	胚芽米/豚肉/なたね油/しょうが/たまねぎ/にんじん/チンゲンサイ/はくさい/ 干ししいたけ/しょうゆ/上白糖/鶏がらスープ/片栗粉 きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/ハム(卵不使用)/上白糖/酢/しょうゆ/ 鶏がらスープ わかめ(乾)/たまねぎ/エリンギ/絹ごし豆腐/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	バナナ ※4 あんぱんまんせんべい 牛乳	
17水	コッペパン さばのポテトグラタン コンソメスープ	コッペパン(小麦・マーガリン、牛乳) さば(水煮缶)/じゃがいも/たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/小麦粉/牛乳/ バター/コンソメ/とうけるチーズ/パン粉(小麦)/パザリ粉 ベーコン(卵不使用)/にんじん/はくさい/コンソメ/食塩	肉味噌おにぎり (胚芽米、上白糖、鶏ひき肉、味 噌、だいに/み/葉、みりん、しょう ゆ)	
18木	軟飯 鶏肉の西京焼き ひじき豆 けんちん汁	胚芽米 鶏もも肉/味噌/上白糖/酒/みりん ひじき/にんじん/だしずき/ネトル/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/ みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) だいに/にんじん/ねぎ/なたね油/木綿豆腐/さといも(冷凍)/油揚げ/しょうゆ/ みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	豆腐ドーナツ(きな粉味) (※2ポテトケーキ粉(小麦)、なた ね油、上白糖、絹ごし豆腐、きな 粉、黄桃) 牛乳	
19金	ゆかりごはん(軟飯) 肉じゃが もくもく野菜の おなか和え	胚芽米/ゆかり 牛肉/なたね油/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/いんげんまめ(冷凍)/ しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお	ナポリタン (スパゲティ(小麦)、上白糖、なたね 油、ケチャップ(卵不使用)、にん じん、たまねぎ、ピーマン、ケチャッ プ、ハウスソース、コンソメ、こしょう) 牛乳	
20土	味噌ラーメン バナナ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/葉ねぎ/にんじん/もやし/たまねぎ/コーン缶/ にんにく/味噌/みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう バナナ		

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前ははんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつお、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、産地にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのことからまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願ひします。

※1 あんぱんまんかんしールつ粉の原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※2 ホットケーキ粉(小麦)の原材料…小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※3 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、良カシウム、(原材料の一部に大豆含む)

※4 あんぱんまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉