2023年12月、1月

献　立　表（初期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
25月	つぶし粥 じゃがいもマッシュ ブロッコリーペースト にんじんスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー（冷凍） にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
26火	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト かぶスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん かぶ/こんぶ（だし用）/だしかつお
27水	つぶし粥 にんじんペースト ほうれんそうペースト だいこんスープ	胚芽米 にんじん ほうれんそう（冷凍） だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）
28木	つぶし粥 さつまいもマッシュ たまねぎペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 さつまいも たまねぎ ほうれんそう（生）/だしかつお/こんぶ（だし用）
29金	冬休み	
30土		
01月		
02火		
03水		
04木		
05金	つぶし粥 ほうれんそうペースト 豆腐ペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう（冷凍） 絹ごし豆腐 にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
06土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ だしかつお/こんぶ（だし用）

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

★しらす・チリメン・いりこには、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。

2023年12月、1月

献　立　表（中期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
25月	お粥 鶏肉のぽってり煮 にんじんスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 にんじん/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）
26火	お粥 かれいのトロトロ煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/こんぶ（だし用）/だしかつお
27水	お粥 鶏肉の彩り煮 だいこんスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/ほうれんそう（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
28木	お粥 鮭のさつまいも煮 こまつなスープ	胚芽米 鮭/さつまいも/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 こまつな/ほうれんそう（生）/だしかつお/こんぶ（だし用）
29金	冬休み	
30土		
01月		
02火		
03水		
04木		
05金	お粥 かれいのコトコト煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ほうれんそう（冷凍）/だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
06土	おじや オレンジ	胚芽米/鮭/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

★しらす・チリメン・いりこには、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。

2023年12月、1月

献　立　表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
25月	お粥 鶏肉のぽってり煮 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 にんじん/キャベツ/コンソメ
26火	お粥 かれいのトロトロ煮 かぶのすまし汁	胚芽米 かれい/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
27水	お粥 鶏肉の彩り煮 だいこんスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/ほうれんそう（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ
28木	お粥 鮭とさつまいものおやき お味噌汁	胚芽米 鮭/さつまいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉 こまつな/ほうれんそう（生）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
29金	冬休み	
30土		
01月		
02火		
03水		
04木		
05金	お粥 かれいのコトコト煮 お味噌汁	胚芽米 かれい/ほうれんそう（冷凍）/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
06土	おじや オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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・いりこには、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。

2023年12月、1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
25月	軟飯 コーンフレークチキン ブロッコリーのツナサラダ ミネストローネ	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/おろしにんにく/上白糖/コーンフレーク/小麦粉 ブロッコリー（冷凍）/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 ウインナー（卵不使用）/キャベツ/たまねぎ/じゃがいも/にんじん/マカロニ/コンソメ/ホールトマト缶詰/食塩/オリーブオイル/にんにく/パセリ粉	クリスマスクッキー （小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油）
26火	軟飯 あじの塩焼き 切り干し大根のうま煮 すまし汁	胚芽米 あじ/食塩 切り干しだいこん/いんげんまめ（冷凍）/にんじん/油揚げ/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/なたね油 かぶ/かぶ・葉/にんじん/絹ごし豆腐/食塩/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお	ピザトースト （食パン（小麦、脱脂粉乳）、とろけるチーズ、ケチャップ）
27水	わかめごはん（軟飯） おでん風煮込み 青菜ときのこのポン酢和え	胚芽米/わかめのふりかけ 鶏もも肉/厚揚げ/にんじん/だいこん/角切り昆布/さといも（冷凍）/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） ほうれんそう（冷凍）/しゅんぎく/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぽん酢/上白糖	豆乳きな粉プリン （豆乳、きな粉、アガー上白糖、ねりごま） ※1あんぱんまんせんべい
28木	軟飯 鮭の塩焼き 白和え お味噌汁	胚芽米 鮭/食塩 ほうれんそう（生）/にんじん/しめじ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ/上白糖/食塩/木綿豆腐/すりごま さつまいも/たまねぎ/こまつな/しいたけ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	お麩ラスク （切り麩（小麦）、オリーブオイル、上白糖）
29金	冬休み		
30土			
01月			
02火			
03水			
04木			
05金	かれいの混ぜごはん（軟飯） 千草和え けんちん汁	胚芽米/かれい/にんじん/しめじ/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ（だし用） にんじん/ほうれんそう（冷凍）/油揚げ/もやし/しょうゆ/上白糖/みりん だいこん/ごぼう/木綿豆腐/葉ねぎ/にんじん/れんこん/さといも（冷凍）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	バナナ蒸しパン （小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、バナナ、ベーキングパウダー）
06土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	

★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チェックをして頂き、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。

★しらす・チリメン・いりこには、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。

※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

2024年1月

献　立　表（初期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
8月	**成人の日**	
9火	つぶし粥 ほうれんそうペースト にんじんペースト キャベツスープ	胚芽米 ほうれんそう（冷凍） にんじん キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）
10水	つぶし粥 じゃがいもマッシュ キャベツペースト たまねぎスープ	胚芽米 じゃがいも キャベツ たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）
11木	つぶし粥 はくさいペースト にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 はくさい にんじん だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）
12金	つぶし粥 かぼちゃマッシュ ブロッコリーペースト コーンスープ	胚芽米 かぼちゃ ブロッコリー（冷凍） コーン缶/だしかつお/こんぶ（だし用）
13土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
15月	つぶし粥 コーンペースト キャベツペースト じゃがいもスープ	胚芽米 コーン缶 キャベツ じゃがいも/だしかつお/こんぶ（だし用）
16火	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト 切り麩スープ	胚芽米 にんじん たまねぎ 切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）
17水	つぶし粥 だいこんペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 だいこん にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）
18木	つぶし粥 たまねぎペースト キャベツペースト にんじんスープ	胚芽米 たまねぎ キャベツ にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
19金	つぶし粥 ブロッコリーペースト だいこんペースト 切り麩スープ	胚芽米 ブロッコリー（冷凍） だいこん 切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）
20土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ だしかつお/こんぶ（だし用）

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。

献　立　表(中期)

2024年1月　　ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
8月	**成人の日**	
9火	お粥 たらと冬野菜の煮物 和風スープ	胚芽米 たら/はくさい/ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
10水	お粥 肉じゃが たまねぎスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
11木	お粥 かれいの和風煮 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 だいこん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
12金	お粥 鮭とかぼちゃの煮物 コーンスープ	胚芽米/鮭/かぼちゃ/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 コーン缶/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)
13土	おじや バナナ	胚芽米/たら/たまねぎ/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ
15月	お粥 たらのコーン煮 じゃがいもスープ	胚芽米 たら/コーン缶/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
16火	お粥 鶏もも肉のとろとろ煮 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 わかめ(乾)/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
17水	お粥 鮭のみぞれ煮 たまねぎスープ	胚芽米 鮭/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
18木	お粥 鶏肉の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 わかめ(乾)/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
19金	お粥 かれいのうま煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ブロッコリー(冷凍)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
20土	おじや オレンジ	胚芽米/鮭/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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。
★しらす・チリメン・いりこには、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。

2024年1月

献　立　表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
8月	**成人の日**	
9火	お粥 たらと冬野菜の煮物 和風スープ	胚芽米 たら/はくさい/ほうれんそう（冷凍）/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 キャベツ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
10水	お粥 肉じゃが たまねぎスープ	胚芽米 牛肉/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/キャベツ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
11木	お粥 豚肉の味噌煮 すまし汁	胚芽米 豚肉/はくさい/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
12金	お粥 かぼちゃの鮭入りおやき コンソメスープ	胚芽米 鮭/かぼちゃ/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 コーン缶/はくさい/コンソメ
13土	おじや バナナ	胚芽米/牛肉/たまねぎ/はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） バナナ
15月	お粥 たらのコーン煮 じゃがいもスープ	胚芽米 たら/コーン缶/キャベツ/コンソメ/片栗粉 じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
16火	お粥 鶏もも肉のケチャップ煮 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/ケチャップ/片栗粉 わかめ（乾）/切り麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
17水	お粥 鮭のみぞれ煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/だいこん/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
18木	お粥 にんじんハンバーグ すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 わかめ（乾）/キャベツ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
19金	お粥 かれいのうま煮 すまし汁	胚芽米 かれい/ブロッコリー（冷凍）/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 にんじん/切り麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
20土	おじや オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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・いりこには、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。

2024年1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	**成人の日**		
9火	軟飯 あじのチーズパン粉焼き 白菜の塩昆布サラダ 和風スープ	胚芽米 あじ/酒/パン粉（小麦）/粉チーズ/オリーブオイル/食塩/小麦粉 はくさい/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/塩こんぶ/オリーブオイル/なたね油/酢/上白糖 ウインナー（卵不使用）/キャベツ/えのきたけ/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩/おろししょうが	お麩ラスク （切り麩（小麦）、オリーブオイル、上白糖）
10水	ゆかりご飯（軟飯） 肉じゃが 磯和え	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） ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/にんじん/しょうゆ/もみ海苔（えび）	とうもろこしのかきあげ （小麦粉、なたね油、絹ごし豆腐、コーン缶、食塩）
11木	軟飯 豚肉と冬野菜の味噌炒め カムカムサラダ すまし汁	胚芽米 豚肉/はくさい/たまねぎ/にんじん/味噌/上白糖/酒/みりん 切り干しだいこん/にんじん/きゅうり/しょうゆ/上白糖/食塩/こしょう/ごま油 厚揚げ/だいこん/葉ねぎ/もずく/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	オレンジゼリー （オレンジ天然果汁、上白糖、アガー） ※1あんぱんまんせんべい
12金	ロールパン かぼちゃグラタン 白菜とベーコンのスープ	ロールパン（小麦・マーガリン、牛乳） 鮭/たまねぎ/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー（冷凍）/マカロニ/小麦粉/牛乳/コンソメ/バター/とろけるチーズ/パン粉（小麦）/パセリ粉 コーン缶/ベーコン（卵不使用）/はくさい/しめじ/コンソメ/食塩	ツナおかかおにぎり （胚芽米、ツナ，葉ねぎ、めんつゆ、糸かつお）
13土	すき焼きうどん バナナ	ゆでうどん（小麦）/牛肉/酒/上白糖/たまねぎ/はくさい/にんじん/葉ねぎ/切り麩（小麦）/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） バナナ	
15月	軟飯 たらのコーン焼き キャベツのマリネ コンソメスープ	胚芽米 たら/コーン缶/しょうゆ 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 じゃがいも/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/食塩	豆腐ドーナツ （※2ホットケーキ粉（小麦）、絹ごし豆腐、なたね油）
16火	軟飯 ヤンニョムチキン チャプチェ わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/食塩/にんにく/片栗粉/ケチャップ/上白糖/酒/みりん/しょうゆ/白ごま/こしょう はるさめ/たまねぎ/にんじん/ピーマン/干ししいたけ/たけのこ（水煮缶）/オイスターソース/なたね油/鶏がらスープ/上白糖/食塩/しょうゆ/にんにく/白ごま/ごま油 わかめ（乾）/もやし/たまねぎ/鶏がらスープ/食塩/しょうゆ	シュガートースト （食パン（小麦、脱脂粉乳）、バター、グラニュー糖）
17水	軟飯 鮭の磯焼き そぼろ大根 お味噌汁	胚芽米 鮭/酒/しょうゆ/片栗粉/あおのり 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/だいこん/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 切り干しだいこん/油揚げ/たまねぎ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	でこぽん ※3ハイハイン
18木	きつねうどん ツナわかめサラダ バナナ	ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/ねぎ/しょうゆ/みりん/上白糖/だしかつお/こんぶ（だし用）/油揚げ ツナ/にんじん/キャベツ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 バナナ	きなこマカロニ （マカロニ（小麦）、きなこ、上白糖）
19金	軟飯 鶏の唐揚げ 大根サラダ（水菜） すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうが/にんにく/しょうゆ/酒/片栗粉/小麦粉/なたね油 だいこん/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/水菜/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 にんじん/しいたけ/しょうゆ/しめじ/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	豆乳パンナコッタ いちごのせ （豆乳、上白糖、ゼラチン、いちご）
20土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	

★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チェックをして頂き、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・いりこには、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。