

2024年

献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
09月	つぶし粥 切り麩ペースト にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 切り麩(小麦) にんじん だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
10火	つぶし粥 コーンペースト たまねぎペースト にんじんスープ	胚芽米 コーン缶 たまねぎ にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
11水	つぶし粥 白菜ペースト 豆腐ペースト たまねぎスープ	胚芽米 はくさい 絹ごし豆腐 たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
12木	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/こんぶ(だし用)/だしかつお
13金	つぶし粥 にんじんペースト コーンペースト かぶスープ	胚芽米 にんじん コーン缶 かぶ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14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)
16月	つぶし粥 かぼちゃマッシュ たまねぎペースト キャベツスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) たまねぎ キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
17火	つぶし粥 にんじんペースト ほうれんそうペースト はくさいスープ	胚芽米 にんじん ほうれんそう(冷凍) はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお
18水	つぶし粥 コーンペースト 豆腐ペースト たまねぎスープ	胚芽米 コーン缶 絹ごし豆腐 たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
19木	つぶし粥 にんじんペースト はくさいペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 にんじん はくさい ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
20金	つぶし粥 じゃがいもマッシュ ブロッコリーペースト コーンスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー(冷凍) コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
21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 こんぶ(だし用)/だしかつお

★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、よろしくお願いいたします。

2024年

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
09月	お粥 鮭と大根の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/だいこん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
10火	鶏肉のおじや にんじんとたまねぎの煮物 コーンスープ	胚芽米/鶏もも肉/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
11水	お粥 たらと白菜の煮物 たまねぎスープ	胚芽米 たら/はくさい/絹ごし豆腐/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
12木	お粥 鶏じゃが にんじんスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
13金	お粥 かわいいの和風煮 かぶスープ	胚芽米 かわいい/にんじん/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/だしかつお/こんぶ(だし用)
14土	わかめうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/わかめ(乾)/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/はくさい/ だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
16月	お粥 鶏と高野の煮物 かぼちゃのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
17火	おじや 冬野菜の煮物 みかん	胚芽米/鮭/にんじん/ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお だいこん/はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 みかん缶
18水	お粥 鶏肉とたまねぎの煮物 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしかつお
19木	お粥 たらの和風煮 ほうれん草のスープ	胚芽米 たら/絹ごし豆腐/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
20金	お粥 かわいいとじゃがいもの煮物 すまし汁	胚芽米 かわいい/じゃがいも/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
21土	おじや にんじんスープ オレンジ	胚芽米/鶏もも肉/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお 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、よろしくお願いいたします。

献立表(後期)

2024年

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
09月	お粥 鮭と大根の味噌煮 すまし汁	胚芽米 鮭/だいこん/葉ねぎ/味噌/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/こんぶ(だし用)/だしかつお
10火	鶏肉のおじや にんじんとたまねぎの煮物 コーンスープ	胚芽米/鶏もも肉/葉ねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/たまねぎ/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
11水	お粥 たらと白菜の煮物 お味噌汁	胚芽米 たら/はくさい/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
12木	お粥 ハンバーグ コンソメスープ	胚芽米 豚ひき肉/たまねぎ/じゃがいも/しょうゆ/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
13金	お粥 かれのい和风煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/にんじん/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14土	わかめうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/わかめ(乾)/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/はくさい/しょうゆ/ だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
16月	お粥 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/上白糖/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/キャベツ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
17火	おじや 冬野菜の煮物 みかん	胚芽米/鮭/にんじん/ほうれんそう(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお だいこん/はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 みかん缶
18水	お粥 牛肉とたまねぎの煮物 わかめスープ	胚芽米 牛ひき肉/たまねぎ/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
19木	お粥 豚肉の和風煮 お味噌汁	胚芽米 豚ひき肉/絹ごし豆腐/はくさい/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお
20金	お粥 じゃがいものおやき すまし汁	胚芽米 かれい/じゃがいも/コーン缶/しょうゆ/片栗粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
21土	おじや にんじんスープ オレンジ	胚芽米/鶏もも肉/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 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、よろしくお願ひします。

献立表(完了期、普通食)

2024年

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
09月	軟飯 鮭の西京焼き そぼろ大根 すまし汁	胚芽米 鮭/味噌/上白糖/酒/みりん 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 ながいも/もずく/しめじ/葉ねぎ/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	ベーコンとたまねぎのスコーン (※1ホットケーキ粉(小麦)、 オリーブオイル、たまねぎ、食塩 ベーコン(卵不使用)、パセリ粉)
10火	チキンラーメン(味噌) カムカムサラダ 動物チーズ	ゆで中華めん(小麦)/鶏もも肉/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 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 動物チーズ	ツナおにぎり (胚芽米、ツナ、 もみのり(えび)、ごま油、 食塩、こしょう)
11水	軟飯 さばの香味揚げ 白菜とハムのおかか和え お味噌汁	胚芽米 さば/にんにく/しょうが/酒/しょうゆ/みりん/葉ねぎ/片栗粉/小麦粉/なたね油 はくさい/にんじん/ハム(卵不使用)/しょうゆ/糸かつお 木綿豆腐/たまねぎ/えのきたけ/だいこん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶) ※2あんぱんまんせんべい
12木	軟飯 ハンバーグ(デミグラスソース) マカロニサラダ コンソメスープ	胚芽米 牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/しいたけ/パン粉(小麦)/小麦粉/片栗粉/食塩/ナツメグ/しょうゆ/ デミグラスソース(小麦)/ケチャップ/上白糖 マカロニ(小麦)/ツナ/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/オリーブオイル/こしょう/食塩 にんじん/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/コンソメ/食塩	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
13金	かわいいの混ぜごはん(軟飯) ひじきのサラダ かぶスープ	胚芽米/かわいい/にんじん/しめじ/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ(だし用) ひじき/にんじん/しょうゆ/なたね油/きゅうり/コーン缶/めんつゆ 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	てりやきトースト (食パン(小麦・脱脂粉乳)、 とろけるチーズ、鶏もも肉、 たまねぎ、酒、みりん、 上白糖、しょうゆ、片栗粉)
14土	わかめうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/わかめ(乾)/鶏もも肉/しょうゆ/上白糖/にんじん/たまねぎ/ はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/みりん/食塩 オレンジ	
16月	軟飯 あじの塩焼き 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/いんげんまめ(冷凍)/しょうゆ/上白糖/みりん かぼちゃ(冷凍)/キャベツ/厚揚げ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	ナポリタン (スナゴチ(小麦)、たまねぎ、 にんじん、ウインナー(卵不使用)、 ピーマン、こしょう、ケチャップ、 食塩、※3ウスターソース、コンソメ、 上白糖、オリーブオイル)
17火	冬野菜カレー(軟飯) ほうれん草のツナサラダ みかん	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/だいこん/れんこん/はくさい/だしかつお/みりん/しょうゆ/ ※4あんぱんまんカレールー ほうれんそう(冷凍)/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖 みかん缶	かぼちゃ団子 (かぼちゃ、片栗粉、 きな粉、上白糖)
18水	ビビンバ(軟飯) 春雨サラダ わかめスープ	胚芽米/牛ひき肉/ほうれんそう(生)/もやし/にんじん/しょうゆ/酒/上白糖/ごま油 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/絹ごし豆腐/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	バナナケーキ (小麦粉、豆乳、上白糖、 なたね油、バナナ、 ベーキングパウダー)
19木	わかめごはん(軟飯) 肉団子スープ 千草和え	胚芽米/わかめのふりかけ 豚ひき肉/木綿豆腐/酒/にら/しょうが/片栗粉/はくさい/にんじん/干しいたけ/はるさめ/ コンソメ/食塩/しょうゆ/こしょう/鶏がらスープ 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	豆腐ドーナツ (※1ホットケーキ粉 (小麦)、 絹ごし豆腐、なたね油)
20金	軟飯 かわいいのかばやき ブロッコリーの白和え すまし汁	胚芽米 かわいい/なたね油/片栗粉/酒/上白糖/しょうゆ 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コーン缶/ごま油/上白糖/しょうゆ/食塩 厚揚げ/じゃがいも/にんじん/トウモロコシ/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	お麩ラスク (切り麩(小麦)、 上白糖、バター)
21土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/こしょう/ なたね油/鶏がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 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、よろしくお願ひします。

※1 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

※2 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

※3 ウスターソース…大豆、りんご含む

※4 あんぱんまんカレールーの原材料…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

献立表(初期)

2024年

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
23月	つぶし粥 切り麩ペースト にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 切り麩(小麦) にんじん だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
24火	つぶし粥 キャベツペースト たまねぎペースト コーンスープ	胚芽米 キャベツ たまねぎ コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
25水	つぶし粥 にんじんペースト かぼちゃマッシュ だいこんスープ	胚芽米 にんじん かぼちゃ(冷凍) だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
26木	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/こんぶ(だし用)/だしかつお
27金	つぶし粥 にんじんペースト コーンペースト かぶスープ	胚芽米 にんじん コーン缶 かぶ/だしかつお/こんぶ(だし用)
28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	鶏もも肉 たまねぎ にんじん だしかつお/こんぶ(だし用)
30月	<h1>冬休み</h1>	
31火		
01水		
02木		
03金		
04土		
04土		

- ★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、よろしくお願いいたします。

2024年

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
23月	お粥 鮭と大根の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/だいこん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
24火	お粥 鶏肉の和風煮 コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
25水	鮭の彩りおじや かぼちゃの甘煮 すまし汁	胚芽米/鮭/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお かぼちゃ(冷凍)/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
26木	お粥 鶏じゃが にんじんスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
27金	お粥 かれのいの和風煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/にんじん/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/だしかつお/こんぶ(だし用)
28土	肉うどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/たまねぎ/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
30月		<h1>冬休み</h1>
31火		
01水		
02木		
03金		
04土		

★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、よろしく願います。

献立表(後期)

2024年

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
23月	お粥 鮭と大根の味噌煮 すまし汁	胚芽米 鮭/だいこん/葉ねぎ/味噌/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/こんぶ(だし用)/だしかつお
24火	お粥 鶏肉のコンソメ煮 コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/にんじん/コンソメ/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/コンソメ
25水	鮭の彩りおじや かぼちゃの甘煮 すまし汁	胚芽米/鮭/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお かぼちゃ(冷凍)/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
26木	お粥 ハンバーグ コンソメスープ	胚芽米 豚ひき肉/たまねぎ/じゃがいも/しょうゆ/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
27金	お粥 かれのいの和風煮 かぶスープ	胚芽米 かれい/にんじん/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
28土	肉うどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/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) オレンジ
30月	<h1>冬休み</h1>	
31火		
01水		
02木		
03金		
04土		

- ★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、よろしくお願ひします。

献立表(完了期、普通食)

2024年

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
23月	軟飯 鮭の西京焼き そばろ大根 すまし汁	胚芽米 鮭/味噌/上白糖/酒/みりん 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 ながいも/もずく/しめじ/葉ねぎ/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	ベーコンとたまねぎのスコーン (※1ホットケーキ粉(小麦)、 オリーブオイル、たまねぎ、食塩 ベーコン(卵不使用)、パセリ粉)
24火	軟飯 フライドチキン キャベツのマリネ コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/酒/しょうが/にんにく/食塩/こしょう/コンソメ/小麦粉/片栗粉/なたね油 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 クリームコーン缶/コーン缶/たまねぎ/なたね油/豆乳/コンソメ/食塩/片栗粉/パセリ粉	豆乳いちご寒天 (豆乳、上白糖 アガー、いちご) ※2あんぱんまんせんべい
25水	ちらし寿司(軟飯) かぼちゃの甘煮 すまし汁	胚芽米/こんぶ(だし用)/鮭/きゅうり/にんじん/コーン缶/上白糖/食塩/しょうゆ/きざみのり かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/みりん/しょうゆ/酒/上白糖 手鞠麩(小麦)/だいこん/絹ごし豆腐/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	クリスマスホットケーキ (※1ホットケーキ粉、豆 乳、なたね油)
26木	軟飯 ハンバーグ(デミグラスソース) マカロニサラダ コンソメスープ	胚芽米 牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/しいたけ/パン粉(小麦)/小麦粉/片栗粉/食塩/ナツメグ/しょうゆ/ デミグラスソース(小麦)/ケチャップ/上白糖 マカロニ(小麦)/ツナ/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/オリーブオイル/こしょう/食塩 にんじん/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/コンソメ/食塩	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
27金	かわいいの混ぜごはん(軟飯) ひじきのサラダ かぶスープ	胚芽米/かわいい/にんじん/しめじ/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ(だし用) ひじき/にんじん/しょうゆ/なたね油/きゅうり/コーン缶/めんつゆ 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	てりやきトースト (食パン(小麦・脱脂粉乳)、 とろけるチーズ、鶏もも肉、 たまねぎ、酒、みりん、 上白糖、しょうゆ、片栗粉)
28土	すき焼きうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/しょうゆ/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) オレンジ	
30月	<h1>冬休み</h1>		
31火			
01水			
02木			
03金			
04土			

★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、よろしくお願いいたします。

※1 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

※2 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