

令和7年12月 献 立 表 3歳以上児



我孫子市立寿保育園

	献立名		あか、黄		みどり	334 det 2000
曜	給食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	栄養価
月	わかめご飯 春雨スープ 肉じゃが みかん	牛乳 ★白ごまペーストサンド チーズ	鶏肉 豚肉 牛乳 チーズ	米 麦 はるさめ ごま油 サラダ油 じゃがいも 上 白糖 食パン 白ごまク リーム	わかめご飯の素 たまねぎ チンゲンサイ 人参 干ししい たけ グリンピース みかん	Iネルギー: 529kca タンパク: 18.3g 脂質: 13.1g 食塩相当量: 1.8g
! 火	ご飯 華風スープ かれいのバーベキューソース キャベツともやしのナムル 黄桃缶	牛乳 パイ菓子 Caせんべい	鶏肉 かれい 牛乳	米 サラダ油 片栗粉 油 上白糖 白ごま 三温糖 ごま油 パイ菓子 せんべ い	きくらげ 生姜 アップルソース にんにく ねぎ レモン汁 もやし キャベツ 黄桃缶	I科IF*-:520kca タンパク:19.3g 脂質:14.7g 食塩相当量:1.7g
水	ご飯 さつま芋汁 鮭のもみじ焼き 小松菜のごまあえ バナナ	牛乳 ビスケット 揚げせんべい	鶏肉 みそ 鮭 牛乳	米 さつまいも マヨドレ (卵不使用)白ごま 上白 糖 ビスケット 揚げせん べい	小松菜 キャベツ もやし バナナ	Iネルギー:551kca タンパク:20.9g 脂質:16.4g 食塩相当量:1.4g
木	ひじきスパゲティ レーズンバターロール コーン入り野菜スープ キャベツとツナのサラダ グレープフルーツ	牛乳 ★菜飯とじゃこの おにぎり	鶏肉 ベーコン 豚 肉 ツナ 牛乳 ちり めんじゃこ	スパゲッティ サラダ油 レーズンロール 米 ごま 油 白ごま	たまねぎ 人参 しめじ ひじ き コーン ほうれんそう キャベツ きゅうり グレープ フルーツ 菜めしの素	Iネルギー: 557kca タンパク: 23.1g 脂質: 18.6g 食塩相当量: 2.3
金	ターメリックライスチリフンカーネのカレー国味	牛乳 ★さつま芋のレモン煮	だいず 豚肉 豆腐 鶏肉 プチダノン 牛乳	米 麦 サラダ油 片栗粉 上白糖 さつまいも	たまねぎ 人参 生姜 にんに く チンゲンサイ ねぎ ほう れんそう えのきたけ レモン 汁	<i>ዓ</i> ンパ [°]
月	親子丼 豆腐と青梗菜のスープ	牛乳 ★揚げ乾パン チーズ	鶏肉 卵 豆腐 ツナ 牛乳 チーズ	上白糖 片栗粉 米 麦 サラダ油 乾パン 油 粉 糖	たまねぎ 人参 干ししいた け グリンピース チンゲンサ イ コーン だいこん きゅう り 白桃缶	Iネルド・:525kca タンパク:19.6g 脂質:14.8g 食塩相当量:2.2
火	麦入りご飯 小魚のあめ煮 南瓜の味噌汁 生揚げの五目煮 グレープフルーツ	牛乳 ビスコ ごませんべい	ちりめんじゃこ み そ 生揚げ 豚肉 牛乳	米 麦 上白糖 白ごま サラダ油 三温糖 片栗粉 ビスコ せんべい	かぼちゃ たまねぎ わかめ 人参 たけのこ 干ししいたけ グリンピース グレープフルー ツ	食塩相当量:2.4
) 水	塩こんふあえ ハナナ	牛乳 ★パンケーキ	豆腐 みそ さば 牛乳	ラダ油	しめじ たまねぎ 小松菜 人参 キャベツ きゅうり 塩昆布 バナナ	Iネルド・:542kca タンパク:20.2g 脂質:15.6g 食塩相当量:2.3
1 木		牛乳 ★ごまおにぎり	豚肉 牛乳 鶏肉	ホットロール サラダ油 片栗粉 上白糖 米 白ごま	かぽちゃ たまねぎ 人参 ホールトマト キャベツ きゅ うり パイン缶	Iネルド・:524kca タンパ・ク:25.3g 脂質:16.5g 食塩相当量:2.1
2 金	_የ ምሥ	牛乳 カステラ ★いりじゃこ	煮干	米 小麦粉 パン粉 サラダ油 上白糖 カステラ	人参 たまねぎ ほうれんそ う もやし きゅうり みかん	Iネルギー:571kca タンパ ク:21.6g 脂質:15.2g 食塩相当量:1.8
5 月	にんじんライス 鶏のクリームソース 豆腐と小松菜のスープ キャベツとみかんのサラダ	牛乳 ★きなこ揚げパン	鶏肉 牛乳 豆腐 きなこ	米 サラダ油 小麦粉 バ ター 味付けロール 油 粉糖 	人参 かぼちゃ たまねぎ コーン 小松菜 キャベツ み かん缶	エネルキ・・: 555kc タンハ・ク: 20.1g 脂質: 17g 食塩相当量: 1.5
5 火	ご飯 かきたま汁 肉豆腐 茹でブロッコリー バナナ	牛乳 ★ポテトフライ	卵 豆腐 豚肉 牛乳	米 片栗粉 しらたき サ ラダ油 三温糖 フライドポテ ト	人参 わかめ たまねぎ チン ゲンサイ さやえんどう 干し しいたけ ブロッコリー バナ ナ	
7 水	食パン(いちごジャム) 豆腐と白菜のスープ 鮭のタルタルソース焼き ほうれん草のサラダ あんず缶	牛乳 ★わかめおにぎり チーズ	鶏肉 豆腐 鮭 牛乳 チーズ	食パン いちごジャム マ ヨドレ(卵不使用) サラダ 油 上白糖 米	白菜 人参 しいたけ たまね ぎ ほうれんそう えのきたけ ホールコーン あんず わかめ ご飯の素	<i>ዓ</i> ンパ° ク: 23.4g
3 木	ご飯 けんちん汁	牛乳 ヨーグルト 青のりせんべい	豆腐 鶏肉 さば みそ 牛乳 ヨーグ ルト	米 さといも サラダ油 三温糖 白ごま ごま油 せんべい	ごぼう 人参 だいこん ねぎ 生姜 小松菜 キャベツ ネー ブル	Iネルギー: 539kc タンパク: 23.1g 脂質: 17.1g 食塩相当量: 1.6
9 金	ツナとひじきの炊き込みご飯 豆腐と大根と麩の味噌汁 鶏の照り焼き ほうれん草のごまあえ 黄桃缶	牛乳 ロールカステラ ★いりじゃこ	ツナ 豆腐 みそ 鶏肉 牛乳 煮干	米 焼きふ 上白糖 片栗 粉 白ごま ロールカステ ラ	ひじき ごぼう 人参 だいこん ほうれんそう もやし 黄 桃缶	Iネルギー: 544kc タンパク: 25g 脂質: 15.1g 食塩相当量: 2.1
2 月	【冬至の献立】	牛乳 はちみつゆずゼリー ごませんべい		食パン 三温糖 干しうどん 砂糖 サラダ油 はちみつゆずゼリー ごませんべい		Iネルギー: 567kc タンパク: 20.9g 脂質: 13.8g 食塩相当量: 2.4
3 火	ご飯 豚汁 魚のソース煮 ほうれん草のおひたし オレンジ	牛乳 ★黒ごまペーストサンド チーズ	豚肉 豆腐 みそ さば かつお節 牛 乳 チーズ	米 三温糖 食パン 黒ご まクリーム	ぼう しょうが ほうれんそう もやし ネーブル	Iネルギー:535kc タンパク:25g 脂質:17.6g 食塩相当量:2.2
1 水	ひじきのマリネ グレープフルーツ	牛乳 ★おからと南瓜の ケーキ	からパウダー 卵	米 サラダ油 じゃがいも上白糖 小麦粉 バター粉糖	ンピース キャベツ ひじき きゅうり グレープフルーツ 南瓜ペースト	Iネルギー:531kca タンパク:19.4g 脂質:17.5g 食塩相当量:1.8
木		牛乳 ★きなこマカロニ	豆腐 みそ 鶏肉 牛乳 きなこ	米 麦 さといも サラダ 油 三温糖 マカロニ 上 白糖 黒砂糖	いたけ グリンピース 黄桃缶	タンパ ク:19.9g 脂質:10.3g 食塩相当量:1.3
	マーボー豆腐飯 コーンとわかめのスープ 鶏ささみと小松菜のサラダ パイン缶	りんごジュース ビスコ せんべい	豚肉 みそ 豆腐 鶏肉 鶏ささみ	サラダ油 上白糖 片栗粉 ごま油 米 麦 砂糖 ビス コ せんべい	ねぎ にら コーン たまねぎ わかめ 小松菜 人参 パイン 缶 りんごジュース	Iネルギー:528kc タンパ か:18.1g 脂質:11.2g 食塩相当量:2.2
			H			
	************************************	 ご了承 <u>ください。</u>			目標量	今月の平均
献	 さの一部を変更することもありますのでこ の献立にはパンがつきます。	保育園では災害時に備		蕾しています。備蓄食料は	エネルギー:530kcal	540kca
献 瀬 新 お	 なの一部を変更することもありますのでこ	保育園では災害時に備定期的に入れ替えをし、		います。12月8日のおやつ		今月の平均 540kca 21.4g 15.3g