

令和7年12月献立表 3歳未満児



我孫子市立寿保育園

年限的やコードの対している。		landarda.	<u> </u>			*		
年限的やコート おおから 日本的・マート 日本の 日本の	日曜		献立名			 黄	みどり	栄養価
# 日ごを外へ入上がいた。	- P#	午前おやつ	*****	1 1244	血や肉になる	1 - 111		
大学	1 月	担げせんべい		★白ごまペーストサンド		め ごま油 サラダ油 じゃ がいも 上白糖 食パン	チンゲンサイ 人参 干ししい	
# A 2	2 火	ー** ± ++ 4 、 ベl \	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	パイ菓子 Caせんべい		片栗粉 油 上白糖 白ご ま 三温糖 ごま油 パイ菓 子	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	タンパ ク:18.2g 脂質:15.5g 食塩相当量:1.7g
* カーツキー コープ人が野菜スープ **	3 水	ビスケット	鮭のもみじ焼き	ビスケット		マヨドレ(卵不使用) 白ごま 上白糖 サラダせんべい	小松菜 キャベツ もやし バ	脂質:17.6g 食塩相当量:1.3g
# 信任人べい	1 木	クッキー	コーン入り野菜スープ キャベツとツナのサラダ	★菜飯とじゃこの	豚肉 ツナ ちりめん	ラダ油 レーズンロール	き コーン ぼうれんそう キャベツ きゅうり グレープ	Iネルギー:503kca タンパク:20.8g 脂質:19g 食塩相当量:1.7g
別方性が大い 大教サラダ 自統価	5 金	塩せんべい	チリコンカーネのカレー風味 豆腐と野菜のスープ		豆腐 鶏肉 プチダノ ン	油 片栗粉 上白糖 さつ	れんそう えのきたけ レモン	Iネルギ-:523kca タンパク:23.6g 脂質:15.9g 食塩相当量:1.8g
大きない。 おおい。 まない。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おいい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい。 おおい	3 月			サラダせんべい ココナッツサブレ チーズ		米 麦 サラダ油 ココナッ	グリンピース チンゲンサイ コーン だいこん きゅうり	タンパク:18.7g 脂質:16.3g 食塩相当量:2.2g
大	9 火	クリームサント゛	南瓜の味噌汁 生揚げの五目煮	ビスコ ごませんべい	みそ 生揚げ 豚肉	上白糖 白ごま サラダ油 三温糖 片栗粉 ビスコ せんべい	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	脂質:14.5g 食塩相当量:1.8g
未	0 水	ビスケット	豆腐の味噌汁 魚のみりん焼き			上白糖 白ごま ごま油 パンケーキミックス マー	参 キャベツ きゅうり 塩昆	Iネルギー: 482kca タンパク: 18.3g 脂質: 12.6g 食塩相当量: 2g
2 金 塩ゼんベい 粒ブラボ もやしのカルーサラダ ★ いりじゃこ	1 木	パノ苦フ	鶏肉のトマトソース焼き		牛乳 豚肉 鶏肉	ラダ油 片栗粉 上白糖	ホールトマト キャベツ きゅ	Iネルギー: 477kca タンパク: 21.8g 脂質: 18.4g 食塩相当量: 1.8g
世んベい 空殿と小松菜のスープ ★さなと揚げパン 本で 小麦粉 からた からた からた からかん かんの	2 金	指サムベロ	鮭フライ もやしのカレーサラダ	カステラ		ン粉 サラダ油 上白糖		Iネルド-:544kca タンパク:21.6g 脂質:16.9g 食塩相当量:1.7g
大	5 月	++ / ^*1 \	豆腐と小松菜のスープ			小麦粉 バター 味付け	コーン 小松菜 キャベツ み	Iネルド-:512kca タンパク:18.6g 脂質:16.6g 食塩相当量:1.4g
7 水 揚げせんべい 豆腐と白菜のスープ ★ カかめおにぎり チーズ ジャム マヨドレ(卵不使 用) サラダ油 上白糖 大のきたいこん おき 対が が が が が が が が が	6 火	クッキー	肉豆腐 茹でブロッコリー		牛乳 卵 豆腐 豚肉	たき サラダ油 三温糖 フ	ゲンサイ さやえんどう 干し しいたけ ブロッコリー バナ	Iネルド-:519kca タンパク:18.3g 脂質:17.6g 食塩相当量:1.4g
大字子 無の味噌煮 小松菜のナムル	7 水	揚げせんべい	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	★わかめおにぎり	チーズ	ジャム マヨドレ(卵不使用) サラダ油 上白糖 米	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	タンパ ク: 20.5g 脂質: 17.6g 食塩相当量: 1.6g
□	8 木	パノ苗フ	魚の味噌煮 小松菜のナムル	ヨーグルト		ラダ油 三温糖 白ごま	生姜 小松菜 キャベツ ネーブル	Iネルギー: 504kca タンパク: 21.8g 脂質: 13.5g 食塩相当量: 1.7g
2 月 サラゲ せんべい 食パン 小豆の甘煮 ほうとう風うどん ツナと小松菜のサラダ あんず缶 はちみつゆずゼリー ごませんべい サーブ が出 なみつゆずゼリー ごませんべい サーブ が出 ない はちみつゆずゼリー ごませんべい サーブ がいたい 大手工 がいたい 大手工 がらパウダー 卵 からパウダー 変 かんき うかが にも 上白糖 小麦 からり グレーブフルーツ 本がの 豆腐と大根の味噌汁 対前 薫桃缶 サー乳 豆腐 みそ 鶏 ウエハース 来 麦 さとい まゆうり グレーブフルーツ 本きなこマカロニ サー乳 豆腐 みそ 鶏 ウエハース 来 麦 さとい まから からの素 だいこん ほうれんそう をりかが がに18.4 を食 塩相当量: サース からがか 小松菜 人参 ごぼう 干しいたけ グリンピース 黄桃缶 はちゅうり グレーブフルース 大きなこマカロニ カロニ 上白糖 黒砂糖 マーボー 豆腐飯 コーン たまねぎ しいたけ グリンピース 黄桃缶 はちゅうり グレーブフルース 大きなこマカロニ 大手乳 豆腐 みそ 鶏 ウエハース 来 麦 さとい ま サラダ油 三温糖 マ カロニ 上白糖 黒砂糖 マカロニ 上白糖 黒砂糖 マカロニ 上白糖 黒砂糖 にら コーン たまねぎ しいたけ グリンピース 黄桃缶 能質:12.99 食塩相当量: サース カロニ 上白糖 黒砂糖 にら コーン たまねぎ ブルゲ・12.9 食塩相当量: サース から 水砂 水砂 小松菜 人参 パイン 船道:11.79 食塩相当量: サース かり ボース カロニ 上白糖 片栗粉 ごま油 米 麦 砂糖 ビスコ サんべい サラダ油 上白 糖 片栗粉 ごま油 米 麦 砂砂 かんごジュース によれぎ いから 小松菜 人参 パイン 船道:11.79 食塩相当量: サース かり から 小松菜 人参 パイン 名 は けんべい サラダ油 上白 糖 片栗粉 ごま油 米 麦 砂糖 ビスコ サんべい サラダ油 上白 糖 片栗粉 ごま油 米 麦 砂糖 ビスコ はんべい	9 金	デませんべい	豆腐と大根と麩の味噌汁 鶏の照り焼き	ロールカステラ	そ 鶏肉 煮干	白糖 片栗粉 白ごま ロールカステラ	ん ほうれんそう もやし 黄	Iネルギー:507kca タンパク:22.2g 脂質:14.8g 食塩相当量:2g
3 火 (ビスケット 原のソース煮 ほうれん草のおひたし オレンジ まつかめ のみつが ほうれんぞう まっかい はまっかい からパウダー 卵 からパウダー 卵 からパウダー 卵 からパウダー 卵 からパウダー 卵 からパウダー 卵 がらパウダー 卵 がったい まっかい ない はまっかい ない はまっかい ない はまっかい ない はまっかい かんぞう 人参 ごぼう 干しいたけ グリンピース 黄桃缶 はまっかい かんぞう 人参 ごぼう 干しいたけ グリンピース 黄桃缶 はまっかい かんで かんぞう 人参 ごぼう 干しいたけ グリンピース 黄桃缶 はまっかい かんで かんぞう 人参 パイン 最適は相当量: ない はまっかい かんな かん かん がっかい かんな ない はまっかい かん	:2 月	サラダサんべい	食パン 小豆の甘煮 ほうとう風うどん	はちみつゆずゼリー		温糖 干しうどん 砂糖 サラ ダ油 はちみつゆずゼリー	だいこん 人参 かぼちゃ ご ぼう ねぎ 小松菜 あんず	I
4 x クラッカー デキンライス ポトフ ひじきのマリネ グレープフルーツ サ系 からと南瓜のケーキ からパウダー 卵 じゃがいも 上白糖 小麦 シビース 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 サ乳 豆腐 みそ 鶏 ウエハース 来 麦 さとい 薬めしの素 だいこん ほうれ んそう 人参 ごぼう 干しし いたけ グリンピース 黄桃缶 おう は サラダ油 三温糖 マカロニ 上白糖 黒砂糖 かき カロニ 上白糖 黒砂糖 かき カロニ 上白糖 黒砂糖 かき カロニ 上白糖 黒砂糖 かきなこ サ系・シェルス 大きなこマカロニ サ乳 豚肉 みそ 豆 せんべい サラダ油 上白 糖 上白 おき にら コーン たまねぎ 食塩相当量: は 1.79 食塩相当量: カロニ 上白糖 黒砂糖 かき カロニ 上白糖 黒砂糖 かき カロニ たまねぎ しいたけ グリンピース 大きなこ マーボー 豆腐飯 コーンとわかめのスープ りんごジュース ビスコ せんべい サラダ油 上白 糖 片栗粉 ごま油 米 麦 かかめ 小松菜 人参 パイン 指 りんごジュース りんごジュース は 1.79 食塩相当量:	3 火	ビスケット	魚のゾース煮 ほうれん草のおひたし オレンジ	★黒ごまペーストサンド チーズ	そ かれい かつお 節 チーズ	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	食塩相当量:2g
5 木 ウエハース	4 水	クラッカー	チキンライス ポトフ ひじきのマリネ グレープフルーツ	★おからと南瓜のケーキ	からパウダー 卵	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	脂質:18.4g 食塩相当量:1.6g
6 金 醤油せんべい 鶏ささみと小松菜のサラダ ビスコ 世んべい 鶏ささみ 棚 片栗粉 ごま油 米 麦 わかめ 小松菜 人参 パイン 別 2:17.5 服質:11.79 食塩相当量:	5 木	ウエハース				も サラダ油 三温糖 マ	釆のしの素 だいこん ほうれんそう 人参 ごぼう 干ししいたけ グリンピース 黄桃缶	Iネルギー: 511kcal タッパク: 18.9g 脂質: 12.9g 食塩相当量: 1.1g
)献立の一部を変更することもありますのでご了承ください。	6 金	将油サイベロ	鶏ささみと小松菜のサラダ	ビスコ		糖 片栗粉 ごま油 米 麦	わかめ 小松菜 人参 パイン	Iネルギー: 500kca タルパク: 17.5g 脂質: 11.7g 食塩相当量: 1.8g
) 麺の献立にはパンがつきます。								今月の平均 506kcal

- 動の献立にはパンがつきます。おやつの★印は、手作りおやつです。お米は我孫子市内産を使用しています。

給食のレジピは我孫子市のホームページで公 開しています。また、毎月の給食だよりにも掲 載しています。ご利用ください♪



目標量	今月の平均		
エネルギー:510kcal	506kcal		
たんぱく質:19.0g	19.8g		
脂 質:14.0g	15.7g		
食塩相当量:1.7g以下	1.7g		