



2024年12月給食だより

SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
2	月	白い風船ミルククリーム お茶	麻婆豆腐 春雨サラダ ごはん 中華スープ フルーツ(黄桃)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・人参・生しいたけ 人参・きゅうり もやし・小松菜・コーン 黄桃(缶詰)	油・砂糖・でん粉 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖 米(国産)	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油 鶏がらスープ	ちんすこう 牛乳	小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳
3	火	豆花クッキー お茶	けんちんうどん 白菜の和え物 フルーツ(バナナ)	豚肉・生揚げ	大根・人参・万能ねぎ・だし昆布 えのきたけ・白菜・小松菜 バナナ	うどん・油・里芋 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
4	水	星っこ お茶	ロヒケイット ロソッリ パン スープ フルーツ(みかん缶)	ピンクサーモン・豆乳	人参・玉ねぎ・しめじ 人参・きゅうり・コーン ほうれん草・玉ねぎ みかん(缶詰)	じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 食パン	コンソメ・塩 塩 コンソメ・塩	ギーゼリ 牛乳	いちごゼリーの素・ミックスベリー 牛乳
5	木	ほたは焼 お茶	サンマーマン 大根の中華サラダ 豆腐しゅうまい フルーツ(白桃缶)	豚肉 かつおフレーク 豆腐しゅうまい	玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし きゅうり・大根・コーン 白桃(缶詰)	ラーメン・油・でん粉・調合ごま油 砂糖・調合ごま油	醤油・中華だし・塩・オイスターソース 醤油・酢	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・チーズ 牛乳
6	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉の甘辛焼 キャベツサラダ 麦入りごはん すまし汁 フルーツ(パイン缶)	鶏肉 豆腐	キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・ほうれん草 パイン(缶詰)	砂糖・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)・押麦	醤油・料理酒 酢・塩 だし・醤油・塩	フライドポテト お茶	ポテトフライ・油 塩 麦茶
9	月	ソフトサラダ お茶	サーモンのタルタル焼 ほうれん草ともやしのごま和え 高野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁	ピンクサーモン 凍り豆腐	ドライパセリ・玉ねぎ ほうれん草・もやし・人参 人参・さやいんげん キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 白ごま・砂糖 砂糖 米(国産)	塩 醤油 だし・醤油・料理酒 だし	焼き芋 牛乳	さつま芋 牛乳
10	火	白い風船ミルククリーム お茶	ほうとう じゃが芋とひじきの煮物 フルーツ(りんご)	鶏肉・油揚げ 油揚げ	人参・白菜・大根・しいたけ・白ねぎ・かぼちゃ・だし昆布 ひじき・人参 りんご	ほうとう じゃが芋・油・砂糖	だし・醤油・本みりん だし・醤油・本みりん・料理酒	信玄餅風寒天 お茶	寒天・砂糖 きな粉・黒砂糖 麦茶
11	水	豆花クッキー お茶	サバの味噌煮 花野菜サラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	さば・白みそ 赤みそ・白みそ	しょうが カリフラワー・ブロッコリー・コーン 玉ねぎ・キャベツ オレンジ	砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油 だし	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
12	木	星っこ お茶	ベーコンとトマトのスパゲティ さつま芋のおろし和え スープ フルーツ(バナナ)	ベーコン	玉ねぎ・にんにく・トマト(加工)・トマトピューレ きゅうり・人参・大根おろし 玉ねぎ・キャベツ バナナ	スパゲティ・オリーブ油・砂糖 さつま芋・油・砂糖	コンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・酢 コンソメ	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 牛乳
13	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉の塩こうじ焼 小松菜と白菜の納豆和え ごはん 味噌汁 フルーツ(みかん缶)	鶏肉 納豆 赤みそ・白みそ	小松菜・白菜・人参 ほうれん草・大根・玉ねぎ みかん(缶詰)	油 米(国産)	塩こうじ 醤油 だし	青りんごゼリー 牛乳	青りんごゼリーの素 牛乳
14	土	ほたは焼 お茶	スタミナ焼肉丼 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン・黄ピーマン 小松菜・しめじ パイン(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・本みりん・料理酒 だし		
16	月	ソフトサラダ お茶	あんかけうどん ほうれん草の磯和え フルーツ(みかん缶)	鶏肉	しいたけ・白ねぎ・ほうれん草・だし昆布 ほうれん草・人参・もやし・のり みかん(缶詰)	うどん・でん粉	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし	ツナマヨおにぎり お茶	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・焼きのり 麦茶
17	火	白い風船ミルククリーム お茶	カレーライス チキンサラダ フルーツ(バナナ)	豚肉 チキンフレーク	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・コーン バナナ	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース	パインゼリー 牛乳	パインゼリーの素 牛乳
18	水	ほたは焼 お茶	白身魚の照焼 小松菜のおかか和え ごはん 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	たら かつお節 赤みそ・白みそ	小松菜・キャベツ・人参 白菜・えのきたけ・青ねぎ パイン(缶詰)	油・砂糖 米(国産)	塩・本みりん・料理酒・醤油 醤油・本みりん・だし だし	スイートポテト 牛乳	さつま芋・バター 砂糖 牛乳
19	木	星っこ お茶	フライドチキン ツリーサラダ お星さまごはん 豆乳コーンスープ	フライドチキン 豆乳	きゅうり・ブロッコリー・コーン・人参 混ぜ込みパエリアの素 コーンペースト・コーン・玉ねぎ	油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖・オリーブ油 米(国産)	塩・酢 コンソメ	クリスマスケーキ 牛乳	いちごケーキ 牛乳
20	金	かぼちゃポーロ お茶	豚肉とれんこんの味噌炒め かぼちゃのいとこ煮 ごはん すまし汁 フルーツ(りんご)	豚肉・赤みそ ゆで小豆 豆腐	玉ねぎ・れんこん・人参・チンゲン菜・しめじ・しょうが かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ りんご	油・砂糖 米(国産)	醤油・本みりん 醤油・だし だし・醤油・塩	みかん蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・オレンジジュース 牛乳
21	土	豆花クッキー お茶	焼きそば 中華スープ フルーツ(みかん缶)	豚肉・かつお節	人参・キャベツ・もやし・あおさのり 人参・玉ねぎ・チンゲン菜 みかん(缶詰)	焼きそば用麺・油	焼きそばソース(粉)・中濃ソース 鶏がらスープ		
23	月	ソフトサラダ お茶	豆腐ハンバーグ 根菜きんぴら ごはん 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	豆腐野菜ハンバーグ	れんこん・大根・人参 しめじ・大根・白菜 パイン(缶詰)	油・砂糖・でん粉 油・砂糖・白ごま 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・料理酒・だし だし	さつま芋蒸しパン 牛乳	蒸しパンミックス さつま芋 牛乳
24	火	白い風船ミルククリーム お茶	ミートソーススパゲティ フレンチサラダ スープ フルーツ(オレンジ)	豚ひき肉	玉ねぎ・人参・トマトピューレ・ドライパセリ コーン・人参・キャベツ 白菜・大根 オレンジ	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	トマトケチャップ・ウスターソース・塩 酢・塩・醤油 コンソメ・塩	ジュシー風おにぎり お茶	米(国産)・豚ひき肉・油・人参 青ねぎ・醤油・本みりん・料理酒 麦茶
25	水	豆花クッキー お茶	白身魚の味噌焼 キャベツのごま和え ごはん すまし汁 フルーツ(白桃缶)	たら・白みそ	キャベツ・人参 大根・小松菜・玉ねぎ 白桃(缶詰)	砂糖・油 白ごま 米(国産)	本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	お麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖 牛乳
26	木	星っこ お茶	高野豆腐のチリコンカン風 コールスローサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ)	豚ひき肉・凍り豆腐	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) キャベツ・きゅうり・人参・コーン キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ バナナ	油・小麦粉・砂糖 油・砂糖 米(国産)・押麦	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 醤油・酢 だし	かぼちゃ餡サンド 牛乳	食パン・かぼちゃペースト 砂糖 牛乳
27	金	ほたは焼 お茶	味噌ラーメン 白菜の塩昆布和え じゃが芋のマヨ焼 フルーツ(オレンジ)	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・万能ねぎ・にんにく・しょうが 白菜・人参・きゅうり・塩昆布 オレンジ	ラーメン・油・調合ごま油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・油	醤油・鶏がらスープ 塩	ぶどうゼリー 牛乳	ぶどうゼリーの素 牛乳

栄養価の平均 (3歳以上) エネルギー497kcal たんぱく質18.6g 脂質14.0g カルシウム210mg 食塩相当量2.3g
(3歳未満) エネルギー429kcal たんぱく質15.2g 脂質11.9g カルシウム175mg 食塩相当量1.8g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2024年12月給食だより (完了期)



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にならだをつくるもの	主にならだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
2	月	ハイハイン お茶	麻婆豆腐 春雨サラダ ごはん 中華スープ フルーツ(黄桃)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・人参・生しいたけ 人参・きゅうり もやし・小松菜・コーン 黄桃(缶詰)	油・砂糖・でん粉 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖 米(国産)	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油 鶏がらスープ	ちんすこう 牛乳	小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳
3	火	豆花クッキー お茶	けんちんうどん 白菜の和え物 フルーツ(バナナ)	豚肉・生揚げ	大根・人参・万能ねぎ・だし昆布 えのきたけ・白菜・小松菜 バナナ	うどん・油・里芋 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
4	水	野菜ハイハイン お茶	ロヒケイット ロソッリ パン スープ フルーツ(みかん缶)	ピンクサーモン・豆乳	人参・玉ねぎ・しめじ 人参・きゅうり・コーン ほうれん草・玉ねぎ みかん(缶詰)	じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用) 食パン	コンソメ・塩 塩 コンソメ・塩	キーツェリ 牛乳	いちごゼリーの素・ミックスベリー 牛乳
5	木	ハイハイン お茶	サンマーマン 大根の中華サラダ 豆腐しゅうまい フルーツ(白桃缶)	豚肉 かつおフレーク 豆腐しゅうまい	玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし きゅうり・大根・コーン 白桃(缶詰)	ラーメン・油・でん粉・調合ごま油 砂糖・調合ごま油	醤油・中華だし・塩・オイスターソース 醤油・酢	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・チーズ 牛乳
6	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉の甘辛焼 キャベツサラダ ごはん すまし汁 フルーツ(パイン缶)	鶏肉 豆腐	キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・ほうれん草 パイン(缶詰)	砂糖・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	醤油・料理酒 酢・塩 だし・醤油・塩	焼ポテト お茶	ポテトフライ・油 塩 麦茶
9	月	ヘビースティック お茶	サーモンのタルタル焼 ほうれん草ともやしのごま和え 高野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁	ピンクサーモン 凍り豆腐	ドライパセリ・玉ねぎ ほうれん草・もやし・人参 人参・さやいんげん キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ	小麦粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) 白ごま・砂糖 砂糖 米(国産)	塩 醤油 だし・醤油・料理酒 だし	焼き芋 牛乳	さつま芋 牛乳
10	火	野菜ハイハイン お茶	ほうとう じゃが芋とひじきの煮物 りんごの甘煮	鶏肉・油揚げ 油揚げ	人参・白菜・大根・しいたけ・白ねぎ・かぼちゃ・だし昆布 ひじき・人参 りんご	ほうとう じゃが芋・油・砂糖 砂糖	だし・醤油・本みりん だし・醤油・本みりん・料理酒	信玄餅風寒天 お茶	寒天・砂糖 きな粉・黒砂糖 麦茶
11	水	豆花クッキー お茶	白身魚の味噌煮 花野菜サラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	たら・赤みそ	しょうが カリフラワー・ブロッコリー・コーン 玉ねぎ・キャベツ オレンジ	砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油 だし	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
12	木	ヘビースティック お茶	ベーコンとトマトのスパゲティ さつま芋のおろし和え スープ フルーツ(バナナ)	ベーコン	玉ねぎ・にんにく・トマト(加工)・トマトピューレ きゅうり・人参・大根おろし 玉ねぎ・キャベツ バナナ	スパゲティ・オリーブ油・砂糖 さつま芋・油・砂糖	コンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・酢 コンソメ	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 牛乳
13	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉の塩こうじ焼 小松菜と白菜の納豆和え ごはん 味噌汁 フルーツ(みかん缶)	鶏肉 納豆	小松菜・白菜・人参 ほうれん草・大根・玉ねぎ みかん(缶詰)	油 米(国産)	塩こうじ 醤油 だし	青りんごゼリー 牛乳	青りんごゼリーの素 牛乳
14	土	野菜ハイハイン お茶	スタミナ焼肉丼 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン・黄ピーマン 小松菜・しめじ パイン(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・本みりん・料理酒 だし		
16	月	ハイハイン お茶	あんかけうどん ほうれん草の磯和え フルーツ(みかん缶)	鶏肉	しいたけ・白ねぎ・ほうれん草・だし昆布 ほうれん草・人参・もやし・のり みかん(缶詰)	うどん・でん粉	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし	ツナマヨおにぎり お茶	米(国産)・ツナフレーク マヨネースタイプ(卵不使用)・焼きのり 麦茶
17	火	ヘビースティック お茶	カレーライス チキンサラダ フルーツ(バナナ)	豚肉 チキンフレーク	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・コーン バナナ	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 マヨネースタイプ(卵不使用)	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース	パインゼリー 牛乳	パインゼリーの素 牛乳
18	水	野菜ハイハイン お茶	白身魚の照焼 小松菜のおかか和え ごはん 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	たら かつお節	小松菜・キャベツ・人参 白菜・えのきたけ・青ねぎ パイン(缶詰)	油・砂糖 米(国産)	塩・本みりん・料理酒・醤油 醤油・本みりん・だし だし	スイートポテト 牛乳	さつま芋・バター 砂糖 牛乳
19	木	ハイハイン お茶	照焼チキン ツリサラダ ごはん 豆乳コーンスープ	鶏肉 豆乳	しょうが きゅうり・ブロッコリー・コーン・人参 コーンペースト・コーン・玉ねぎ	油・砂糖 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用)・砂糖・オリーブ油 米(国産)	醤油・本みりん 塩・酢 コンソメ	クリスマスケーキ 牛乳	いちごケーキ 牛乳
20	金	かぼちゃポーロ お茶	豚肉とれんごんの味噌炒め かぼちゃのいとこ煮 ごはん すまし汁 りんごの甘煮	豚肉・赤みそ ゆで小豆 豆腐	玉ねぎ・れんこん・人参・チンゲン菜・しめじ・しょうが かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ りんご	油・砂糖 米(国産) 砂糖	醤油・本みりん 醤油・だし だし・醤油・塩	みかん蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・オレンジジュース 牛乳
21	土	豆花クッキー お茶	焼きそば 中華スープ フルーツ(みかん缶)	豚肉・かつお節	人参・キャベツ・もやし・あおさのり 人参・玉ねぎ・チンゲン菜 みかん(缶詰)	焼きそば用麺・油	焼きそばソース(粉)・中濃ソース 鶏がらスープ		
23	月	ハイハイン お茶	豆腐ハンバーグ 根菜きんぴら ごはん 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	豆腐野菜ハンバーグ	れんこん・大根・人参 しめじ・大根・白菜 パイン(缶詰)	油・砂糖・でん粉 油・砂糖・白ごま 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・料理酒・だし だし	さつま芋蒸しパン 牛乳	蒸しパンミックス さつま芋 牛乳
24	火	ヘビースティック お茶	ミートソーススパゲティ フレンチサラダ スープ フルーツ(オレンジ)	豚ひき肉	玉ねぎ・人参・トマトピューレ・ドライパセリ コーン・人参・キャベツ 白菜・大根 オレンジ	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	トマトケチャップ・ウスターソース・塩 酢・塩・醤油 コンソメ・塩	ジュシー風おにぎり お茶	米(国産)・豚ひき肉・油・人参 青ねぎ・醤油・本みりん・料理酒 麦茶
25	水	豆花クッキー お茶	白身魚の味噌焼 キャベツのごま和え ごはん すまし汁 フルーツ(白桃缶)	たら・白みそ	キャベツ・人参 大根・小松菜・玉ねぎ 白桃(缶詰)	砂糖・油 白ごま 米(国産)	本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	お麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖 牛乳
26	木	ハイハイン お茶	高野豆腐のチリコンカン風 コールスローサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ)	豚ひき肉・凍り豆腐	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) キャベツ・きゅうり・人参・コーン キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ バナナ	油・小麦粉・砂糖 油・砂糖 米(国産)	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 醤油・酢 だし	かぼちゃ餡サンド 牛乳	食パン・かぼちゃペースト 砂糖 牛乳
27	金	ヘビースティック お茶	味噌ラーメン 白菜の和え物 じゃが芋のマヨ焼 フルーツ(オレンジ)	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・万能ねぎ・にんにく・しょうが 白菜・人参・きゅうり オレンジ	ラーメン・油・調合ごま油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用)・油	醤油・鶏がらスープ 醤油 塩	ぶどうゼリー 牛乳	ぶどうゼリーの素 牛乳

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2024年12月給食だより（離乳後期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
2	月	ハイハイン お茶	豆腐のそぼろ煮 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 白菜・小松菜・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
3	火	ベビースティック お茶	煮込みうどん 大根の旨煮 きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	白菜・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	大根の煮物 お茶 ベビースティック	大根・だし昆布 醤油 麦茶 カルシウム入りベビースティック
4	水	野菜ハイハイン お茶	じゃが芋のパンがゆ 白身魚の煮付 ほうれん草のお浸し スープ	スキムミルク たら	玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 白菜・玉ねぎ・だし昆布	パン粉・じゃが芋 でん粉	醤油 醤油 塩	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
5	木	ハイハイン お茶	煮込みうどん きゅうりのお浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 きゅうり・人参	うどん さつま芋	醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
6	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 キャベツのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
9	月	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
10	火	野菜ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 蒸しかぼちゃ 白菜のお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 かぼちゃ 白菜・人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
11	水	ハイハイン お茶	白身魚の煮付 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	人参の煮物 お茶 かぼちゃポーロ	人参・だし昆布 醤油 麦茶 *かぼちゃポーロ
12	木	ベビースティック お茶	煮込みうどん 蒸しさつま芋 キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・だし昆布 キャベツ・人参	うどん さつま芋	醤油 醤油	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
13	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 白菜の納豆和え 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 納豆	玉ねぎ・人参・だし昆布 白菜・だし昆布 白菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	野菜のパンがゆ お茶	食パン・人参 玉ねぎ・スキムミルク 麦茶
14	土	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや キャベツの煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩		
16	月	ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 蒸しさつま芋 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
17	火	ベビースティック お茶	鶏塩おじや キャベツときゅうりのお浸し 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・きゅうり・だし昆布 大根・小松菜・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
18	水	野菜ハイハイン お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
19	木	ハイハイン お茶	鶏とじゃが芋の煮物 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油 塩	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
20	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 蒸しかぼちゃ 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 かぼちゃ キャベツ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
21	土	ベビースティック お茶	鶏そぼろうどん 人参の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油		
23	月	ハイハイン お茶	鶏肉と白菜の煮物 大根の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	白菜・玉ねぎ・だし昆布 大根・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	蒸しさつま芋 お茶 ハイハイン	さつま芋 麦茶 ハイハイン
24	火	ベビースティック お茶	煮込みうどん 蒸しさつま芋 キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参	うどん さつま芋	醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
25	水	野菜ハイハイン お茶	白身魚の煮付 キャベツの和え物 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参 大根・ほうれん草・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
26	木	ハイハイン お茶	鶏肉と高野豆腐の煮物 キャベツの和え物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・凍り豆腐	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 白菜・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
27	金	ベビースティック お茶	煮込みうどん キャベツのお浸し きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2024年12月給食だより（離乳中期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
2	月	ハイハイン お茶	豆腐のそぼろ煮 胡瓜と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 白菜・小松菜・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
3	火	ベビースティック お茶	煮込みうどん 大根の旨煮 きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	白菜・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	大根の煮物 お茶 ベビースティック	大根・だし昆布 醤油 麦茶 カルシウム入りベビースティック
4	水	野菜ハイハイン お茶	じゃが芋のパンがゆ 白身魚の煮付 ほうれん草のお浸し スープ	スキムミルク たら	玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 白菜・玉ねぎ・だし昆布	パン粉・じゃが芋 でん粉	醤油 醤油 塩	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
5	木	ハイハイン お茶	煮込みうどん きゅうりのお浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 きゅうり・人参	うどん さつま芋	醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
6	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 キャベツのお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
9	月	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 ほうれん草のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
10	火	野菜ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 蒸しかぼちゃ 白菜のお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 かぼちゃ 白菜・人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
11	水	ハイハイン お茶	白身魚の煮付 ブロッコリーのお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	人参の煮物 お茶 かぼちゃポーロ	人参・だし昆布 醤油 麦茶 *かぼちゃポーロ
12	木	ベビースティック お茶	煮込みうどん 蒸しさつま芋 キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・だし昆布 キャベツ・人参	うどん さつま芋	醤油 醤油	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
13	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 白菜の納豆和え 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 納豆	玉ねぎ・人参・だし昆布 白菜・だし昆布 白菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	野菜のパンがゆ お茶	食パン・人参 玉ねぎ・スキムミルク 麦茶
14	土	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや キャベツの煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩		
16	月	ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 蒸しさつま芋 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
17	火	ベビースティック お茶	鶏塩おじや キャベツときゅうりのお浸し 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	人参・玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・きゅうり・だし昆布 大根・小松菜・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
18	水	野菜ハイハイン お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
19	木	ハイハイン お茶	鶏とじゃが芋の煮物 ブロッコリーのお浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油 塩	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
20	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 蒸しかぼちゃ 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 かぼちゃ キャベツ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
21	土	ベビースティック お茶	鶏そぼろうどん 人参の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 人参・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油		
23	月	ハイハイン お茶	鶏肉と白菜の煮物 大根の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	白菜・玉ねぎ・だし昆布 大根・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	蒸しさつま芋 お茶 ハイハイン	さつま芋 麦茶 ハイハイン
24	火	ベビースティック お茶	煮込みうどん 蒸しさつま芋 キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参	うどん さつま芋	醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
25	水	野菜ハイハイン お茶	白身魚の煮付 キャベツの和え物 7倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参 大根・ほうれん草・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
26	木	ハイハイン お茶	鶏肉と高野豆腐の煮物 キャベツの和え物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・凍り豆腐	玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 白菜・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
27	金	ベビースティック お茶	煮込みうどん キャベツのお浸し きゅうりのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2024年12月給食だより（離乳初期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
2	月	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 小松菜	米(国産)	
3	火	10倍がゆ スープ 大根のペースト 白菜のペースト		だし昆布 大根 白菜	米(国産)	
4	水	10倍がゆ スープ 人参のペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 人参	米(国産) じゃが芋	
5	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト キャベツのペースト		だし昆布 人参 キャベツ	米(国産)	
6	金	10倍がゆ スープ ほうれん草のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 ほうれん草	米(国産)	
9	月	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
10	火	10倍がゆ スープ かぼちゃのペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 かぼちゃ	米(国産) じゃが芋	
11	水	10倍がゆ スープ ブロッコリーのペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ブロッコリー 玉ねぎ	米(国産)	
12	木	10倍がゆ スープ さつま芋のペースト 大根のペースト		だし昆布 大根	米(国産) さつま芋	
13	金	10倍がゆ 小松菜のペースト 人参のペースト スープ		小松菜 人参 だし昆布	米(国産)	
14	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 人参	米(国産)	
16	月	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
17	火	10倍がゆ スープ 人参のペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 人参	米(国産) じゃが芋	
18	水	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト キャベツのペースト		だし昆布 小松菜 キャベツ	米(国産)	
19	木	10倍がゆ スープ ブロッコリーのペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ブロッコリー 玉ねぎ	米(国産)	
20	金	10倍がゆ スープ かぼちゃのペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 かぼちゃ	米(国産)	
21	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト キャベツのペースト		だし昆布 人参 キャベツ	米(国産)	
23	月	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
24	火	10倍がゆ スープ 大根のペースト 白菜のペースト		だし昆布 大根 白菜	米(国産)	
25	水	10倍がゆ 小松菜のペースト 人参のペースト スープ		小松菜 人参 だし昆布	米(国産)	
26	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
27	金	10倍がゆ スープ 人参のペースト 白菜のペースト		だし昆布 人参 白菜	米(国産)	

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。