



日付	献立名	材料名	おやつ (◎は1.2歳 10時おやつ)	エネルギー たんぱく質 脂質・塩分 ()は1・2歳
1 金	ごはん 筑前煮 豆腐のみそ汁 焼きのり	米(50g)／鶏もも肉(25)、ごぼう(10)、にんじん(12)、板こんにゃく(10)、れんこん(10)、さといも(20)、干しいたけ(0.5)、さやいんげん(3)、なたねサラダ油(0.5)、さとう(2)、濃口しょうゆ(3)、けずりぶし(0.5)／木綿豆腐(20)、はくさい(15)、たまねぎ(15)、にんじん(6)、しめじ(6)、干しわかめ(0.2)、けずりぶし(2)、みそ(8)／小麦粉(25)、A-キツパ(0.5)、黒砂糖(7)、スキムミルク(3)、なたねサラダ油(3)／バナナ(25)	◎牛乳 ◎ミルクティ 牛乳 黒糖蒸しパン バナナ	557(505) 21.2(19.1) 12.9(13.6) 1.6(1.3)
2 土	肉うどん チャンプル	干しうどん(55g)、豚もも肉(30)、さとう(1)、濃口しょうゆ(1)、みりん(0.3)、たまねぎ(20)、うすあげ(3)、あおねぎ(3)、だし昆布(0.5)、けずりぶし(2.5)、淡口しょうゆ(4)、濃口しょうゆ(2)、みりん(2)／木綿豆腐(35)、ツナ缶(10)、たまねぎ(20)、チンゲンサイ(10)、にんじん(5)、ごま油(1.5)、さとう(1)、淡口しょうゆ(2)、料理酒(1)、食塩(0.1)、こしょう	◎牛乳 ◎花花せんべい 牛乳 メープルビスケット ぼたぼた焼き	539(498) 23.6(20.7) 17.1(15.9) 1.2(1.1)
4 月	ごはん 豚肉のあまから炒め 豆腐のみそ汁 じゃこの佃煮	米(50g)／豚もも肉(35)、たまねぎ(20)、キャベツ(15)、にんじん(10)、チンゲンサイ(7)、さとう(2)、濃口しょうゆ(2)、なたねサラダ油(1)／木綿豆腐(20)、だいこん(15)、はくさい(15)、にんじん(6)、干しわかめ(0.3)、けずりぶし(2.5)、みそ(8)／ちりめんじゃこ(6)、さとう(0.5)、濃口しょうゆ(1)、みりん(1)、ごま(0.5)／お酢(25)、さとう(4)、ほうれんそう(4)、無糖ヨーグルト(6)、なたね油(4)、粉砂糖(0.5)	◎牛乳 ◎紫芋チップ 牛乳 ポパイドーナツ	562(500) 23.2(20.7) 17.8(17.0) 2.2(1.8)
5 火	ごはん 鯖のごま味噌焼き 五目豆 麩のすまし汁	米(50g)／さわら(40)、みそ(4)、濃口しょうゆ(0.5)、みりん(1)、料理酒(0.5)、さとう(1)、ごま(1)／だいず(10)、れんこん(3)、にんじん(5)、ごぼう(3)、干しいたけ(0.2)、さとう(1.5)、濃口しょうゆ(2)、けずりぶし(0.3)／おつゆ麩(1)、ながいも(15)、たまねぎ(10)、にんじん(5)、しめじ(6)、ほうれんそう(6)、だし昆布(0.5)、けずりぶし(2)、淡口しょうゆ(2)、食塩(0.2)／さつまいも(60)、りんご(30)、無塩バター(1)、さとう(5)、レモン果汁(1)	◎牛乳 ◎畑のクラッカー 牛乳 さつまいもとりんごの甘煮	543(505) 22.3(21.6) 13.7(14.8) 1.1(0.9)
6 水	ごはん 八宝菜 わかめスープ	米(60g)／豚もも肉(15)、むきえび(20)、たまねぎ(20)、にんじん(10)、はくさい(45)、チンゲンサイ(5)、干しいたけ(0.5)、なたねサラダ油(1)、さとう(0.3)、濃口しょうゆ(2)、とりがらスープ(2)、食塩(0.1)、こしょう、てんぷん(1.5)／干しわかめ(0.3)、木綿豆腐(20)、たまねぎ(20)、にんじん(6)、えのきたけ(3)、食塩(0.2)、こしょう、淡口しょうゆ(2)、けずりぶし(2)、ごま油(0.3)	◎牛乳 ◎おこめせん にんじん&かぼちゃ味 アシドミルクプラス 豆乳クッキー お米リング甘口しょうゆ味 ハイ！チーズ	507(471) 19.8(19.0) 11.3(13.1) 1.6(1.4)
7 木	さといもごはん ほっけの塩焼き 切干大根の炒め煮 豆腐のみそ汁	米(45g)、さといも(10)、にんじん(3)、うすあげ(5)、だし昆布(0.5)、食塩(0.1)、淡口しょうゆ(2)、みりん(1)／ほっけ(50)、食塩(0.2)／きりぼしだいこん(4)、にんじん(6)、ちくわ(3)、なたねサラダ油(0.3)、さとう(1.5)、濃口しょうゆ(2)、けずりぶし(0.5)／木綿豆腐(20)、だいこん(20)、たまねぎ(15)、こまつな(6)、にんじん(5)、けずりぶし(2.5)、みそ(8)	◎牛乳 ◎とうもろこしでつくったパフスナック塩味 牛乳 たべっこベイビーおやさい えびスナック	508(496) 23.3(22.7) 15.7(16.8) 1.8(1.7)
8 金	パーカーパン 鶏の照焼き 野菜のソテー 豆のクリームスープ	パーカーパン(1個)／鶏もも肉(50)、濃口しょうゆ(0.5)、なたねサラダ油(0.5)、さとう(1)、濃口しょうゆ(2)、みりん(1)、てんぷん(1)／キャベツ(20)、ほうれんそう(20)、たまねぎ(10)、にんじん(5)、なたねサラダ油(1)、食塩(0.2)、こしょう／ショルダーベーコン(7)、白いんげん豆ペースト(20)、たまねぎ(35)、じゃがいも(20)、にんじん(5)、無塩バター(1.5)、食塩(0.1)、こしょう、とりがらスープ(4)、牛乳(20)、スキムミルク(3)、生クリーム(1.5)／米(14)、もち米(13)、みそ(2.5)、さとう(2.5)、みりん(0.8)、なたねサラダ油(2)	◎牛乳 ◎ミルクティ 牛乳 五平餅	632(570) 27.7(25.5) 23.3(22.9) 1.9(1.5)
9 土	味噌ラーメン 大根のそぼろ煮	干し中華めん(50g)、豚もも肉(30)、たまねぎ(20)、キャベツ(10)、にんじん(6)、あおねぎ(5)、とりがらスープ(2.5)、みそ(7)、濃口しょうゆ(0.7)、食塩(0.2)、こしょう、だし昆布(0.5)、けずりぶし(2)／豚ミンチ肉(15)、だいこん(35)、にんじん(10)、なたねサラダ油(0.5)、さとう(1)、濃口しょうゆ(2)、けずりぶし(0.5)、てんぷん(0.5)	◎牛乳 ◎花花せんべい 牛乳 ミニ動物ビスケット 1歳からのかっぱえびせん	522(486) 24.5(21.6) 15.7(14.6) 2.2(1.9)
11 月	ごはん 卵焼き ひじきの炒め煮 豆腐のみそ汁	米(50g)／たまご(40)、たまねぎ(10)、スキムミルク(2)、淡口しょうゆ(0.2)、食塩(0.1)、なたねサラダ油(1)／芽ひじき(2)、ちくわ(3)、にんじん(5)、ごぼう(3)、なたねサラダ油(0.5)、さとう(1.5)、濃口しょうゆ(2)、けずりぶし(0.3)／木綿豆腐(20)、キャベツ(20)、さつまいも(15)、たまねぎ(10)、にんじん(6)、けずりぶし(2.5)、みそ(8)／食パン(0.5枚)、ツナ(10)、たまねぎ(10)、濃口しょうゆ(0.3)、さとう(0.5)、料理酒(0.3)、なたねサラダ油(0.5)、とろけるチーズ(10)	◎牛乳 ◎紫芋チップ 牛乳 和風チーズツナトースト	588(539) 25.5(22.7) 18.8(17.9) 2.3(1.9)
12 火	ごはん 芋煮風 麩のみそ汁 焼きのり	米(50g)／牛もも肉(25)、厚揚げ(15)、板こんにゃく(10)、さといも(20)、にんじん(10)、ごぼう(6)、しめじ(6)、白ねぎ(6)、けずりぶし(1)、料理酒(0.5)、さとう(2)、濃口しょうゆ(4)、みりん(0.5)／おつゆ麩(1)、たまねぎ(15)、だいこん(10)、にんじん(5)、チンゲンサイ(5)、けずりぶし(2.5)、みそ(8)	◎牛乳 ◎畑のクラッカー 牛乳 スイートポリコーン 大豆のスナック りんご	501(459) 18.4(16.9) 15.3(15.3) 1.7(1.4)
13 水	パーカーパン 鮭の竜田揚げ キャベツの甘酢炒め 冬野菜のスープ	パーカーパン(1個)／秋鮭(40)、料理酒(1)、みりん(1)、濃口しょうゆ(2)、てんぷん(5)、なたね油(5)／キャベツ(30)、にんじん(10)、なたねサラダ油(0.2)、米酢(2)、さとう(1)、食塩(0.1)、淡口しょうゆ(0.5)／ショルダーベーコン(7)、だいこん(15)、かぶ(10)、かぶ・葉(2)、はくさい(15)、にんじん(5)、とりがらスープ(3)、けずりぶし(2)、淡口しょうゆ(2)、食塩(0.2)／さつまいも(60)、食塩(0.2)	◎牛乳 ◎おこめせん にんじん&かぼちゃ味 牛乳 ぶかし芋 みかん	534(474) 23.2(21.9) 16.5(15.2) 1.6(1.3)
14 木	ごはん ポークカレー マカロニソテー	米(60g)／豚もも肉(20)、たまねぎ(40)、にんじん(15)、じゃがいも(40)、にんにく(0.3)、しょうが(0.5)、なたねサラダ油(2)、カレー(3)、ココと旨みのまるやかカレー(7)、トマトチップ(3)、カスタード(1)、食塩(0.1)、こしょう／ウインナーソーセージ(8)、ツイストマカロニ(3)、キャベツ(40)、たまねぎ(12)、にんじん(5)、なたねサラダ油(0.3)、食塩(0.2)、こしょう	◎牛乳 ◎とうもろこしでつくったパフスナック塩味 牛乳 元氣水族館のなかまたち バリバリパンキン	573(521) 18.0(16.4) 16.8(16.5) 1.6(1.4)
15 金	ごはん 煮魚 白菜の炒め煮 豆腐のみそ汁	米(50g)、さば(40)、しょうが(0.2)、料理酒(1)、さとう(2)、濃口しょうゆ(3)、みりん(1)／はくさい(35)、にんじん(10)、ちくわ(3)、なたねサラダ油(0.3)、さとう(1)、濃口しょうゆ(1.5)／木綿豆腐(20)、だいこん(15)、たまねぎ(15)、こまつな(5)、にんじん(5)、けずりぶし(2)、みそ(8)／小麦粉(13)、たまご(15)、バラベーコン(7)、キャベツ(30)、ながいも(6)、あおねぎ(3)、なたねサラダ油(1.5)、トンカツソース(5)、けずりぶし(1)	◎牛乳 ◎ミルクティ 牛乳 お好み焼き	543(511) 24.7(23.4) 19.8(20.4) 2.2(1.8)



Table with 5 columns: 日付, 献立名, 材料名, おやつ, エネルギーたんぱく質脂質・塩分. Contains 14 rows of daily menu items and ingredients.



冬至に“ん”のつく食べ物を



※材料の都合により、献立を変更することがあります

1年を通して最も昼が短く、夜が長い日を『冬至』といいます。冬至には、寒い冬を乗り切り無病息災を祈る習慣があります。今年の冬至は12月22日（金）です。冬至に願いをのせて、寒い冬を乗り切りましょう。

◎冬至七種

…“ん”のつく南瓜、人参、れんこん、銀杏、金柑、寒天、うどんを食べると縁起が良いとされています。これは「ん」のつくものを食べると「運」を呼び込めるといって、縁起かつぎからきています。

◎ゆず湯

…冬至と湯治をかけた冬至風呂(ゆず湯)に入る習慣。柚子の皮に含まれるヘスペリジンという成分は、血流を良くする働きがある為、冷え性の改善にも役立ちます。



今月の栄養価(12月)

Table with 12 columns: 栄養価, エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, 鉄, ビタミンA, ビタミンB1, ビタミンB2, ビタミンC, 食物繊維, 食塩相当量. Includes data for 3歳以上児 and 3歳未満児.