令和７年１２月

献　立　予　定　表

バンビ保育園梅島園

日	曜日	昼食 間食	食材 血や肉を作るもの(赤)	熱や力となるもの(黄)	体の調子をよくするもの(緑)	その他 調味料等
1 15	月	ご飯 鶏肉の香味焼き 小松菜のおかか和え みそ汁　果物 牛乳/チーズ蒸しパン	鶏肉 糸けずり節 豆腐,みそ 牛乳/ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ調整豆乳,きな粉	米 白砂糖,ごま油 /薄力粉,白砂糖,油	生姜,ﾆﾝﾆｸ,葱 人参,白菜,小松菜 葉葱,なめこ　果物 /	酒,醤油 醤油,かつお節 かつお節,出し昆布 /ベーキングパウダー
2 16	火	スパゲッティミートソース コーンサラダ もやしのスープ　果物 牛乳/昆布ご飯	豚肉,粉ﾁｰｽﾞ ﾍﾞｰｺﾝ 牛乳/油揚げ,刻み昆布	小麦粉,ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ,油 白砂糖,油 /米,白砂糖,ごま油	玉葱,人参,ﾆﾝﾆｸ,ﾋﾟｰﾏﾝ,ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ ｷｬﾍﾞﾂ,冷ｺｰﾝ,人参 葱,もやし　果物 /人参	ｳｽﾀｰｿｰｽ,塩,ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ,ﾛｰﾘｴ 塩,酢 醤油,塩,かつお節,出し昆布 /醤油,塩
3	水	やさいの日 コーンパン チキンカツ コールスローサラダ 大根のサイコロスープ　果物 牛乳/豆乳もち風黒蜜きな粉がけ	鶏肉 ｳｲﾝﾅｰ 牛乳/調整豆乳,きな粉	コーンパン 小麦粉,ﾊﾟﾝ粉,薄力粉,油 白砂糖 油 /片栗粉,黒砂糖,白砂糖	ｷｬﾍﾞﾂ,胡瓜,人参,ﾚﾓﾝ 大根,玉葱,人参 /	中濃ｿｰｽ,塩,ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ 塩 醤油,塩,かつお節,出し昆布,ﾛｰﾘｴ /塩
17	水	**郷土料理給食(埼玉)** おかかふりかけご飯 ゼリーフライ せんキャベツ 豚汁　果物 牛乳/米粉ときな粉のバナナカップケーキ	糸削り節,青のり おから 豚肉,みそ 牛乳/調整豆乳,きな粉	米,白砂糖 じゃが芋パン粉片栗粉薄力粉油白砂糖 /米粉,白砂糖,油	玉葱,人参,葱 キャベツ 大根,人参,ごぼう,葱　果物 /バナナ	醤油 ウスターソース,中濃ソース 塩 かつお節,出し昆布 /ベーキングパウダー
4 18	木	ご飯 ひじき入りつくね れんこんきんぴら みそ汁　果物 牛乳/クラッカージャムサンド	豆腐,干しひじき,鶏肉 さつま揚げ みそ 牛乳/	米 片栗粉,白砂糖,油 三温糖,ごま油 玉ふ /クラッカー,いちごジャム	生姜,玉葱 いんげん,人参,蓮根 青菜,玉葱　果物 /	醤油,塩,かつお節 みりん,醤油,かつお節 かつお節,出し昆布 /
5 19	金	ご飯 魚の照り焼き 刻み昆布煮 みそ汁　果物 牛乳/お麩ラスク	魚 刻み昆布,さつま揚げ みそ,油揚げ 牛乳/焼き麩	米 三温糖,油 油 /グラニュー糖,バター	人参 大根,人参,葉葱　果物 /	酒,みりん,醤油 醤油,かつお節 かつお節 /
6 20	土	豚肉の甘辛炒め丼 キャベツの中華和え みそ汁　果物 牛乳/アンパンマンビスケット/果物	豚肉 みそ 牛乳//	米,白砂糖,ごま油 白砂糖,ごま油 じゃが芋 //ﾋﾞｽｹｯﾄ	玉葱,人参,ﾆﾝﾆｸ ｷｬﾍﾞﾂ,胡瓜,人参 青菜,もやし　果物 //果物	酒,みりん,醤油,塩 醤油,酢 かつお節,出し昆布 //
8 22	月	ご飯 魚の香り焼き 三色野菜のごま和え かぼちゃのみそ汁　果物 牛乳/シュガートースト	魚 油揚げ,みそ 牛乳/	米 三温糖,白ごま /食パン,グラニュー糖,バター	生姜,葱 青菜,人参,もやし 南瓜,玉葱,葉葱　果物 /	酒,醤油 醤油 かつお節,出し昆布 /
9 23	火	ほうとう風うどん かぶの甘酢和え　果物 牛乳/おかかおにぎり	油揚げ,みそ,鶏肉 牛乳/糸けずり節	干しうどん 白砂糖 /米,白砂糖	南瓜,玉葱,人参,葉葱,ぶなしめじ かぶ,胡瓜,人参　果物 /	みりん,醤油,かつお節,出し昆布 塩,酢 /醤油
10	水	カレーライス じゃこわかめサラダ 野菜スープ　果物 牛乳/オレンジゼリー/せんべい	豚肉 わかめ,ちりめん ﾍﾞｰｺﾝ 牛乳//	米,薄力粉,じゃが芋,油 白砂糖,ごま油 /白砂糖/せんべい	生姜,玉葱,人参,ﾆﾝﾆｸ,ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ ｷｬﾍﾞﾂ,人参 ｶﾘﾌﾗﾜｰ,玉葱,人参　果物 /みかんｼﾞｭｰｽ(100%),粉寒天/	中濃ｿｰｽ,塩,ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ,ｶﾚｰ粉,ﾛｰﾘｴ 醤油,酢 醤油,塩,かつお節,出し昆布 //
24	水	**クリスマス会バイキング** A.食パン B.ピラフ a.ローストチキン b.ミートローフ ポテマヨサラダ キャベツのスープ　果物 牛乳/おたのしみケーキ	鶏肉 豚肉 ﾍﾞｰｺﾝ 牛乳/生ｸﾘｰﾑ	食パン 米,油,バター パン粉,片栗粉,砂糖 じゃが芋,白砂糖,油 マカロニ /薄力粉,調整豆乳,白砂糖,油,粉砂糖	玉葱,人参,冷コーン,乾燥パセリ 生姜,玉葱,ﾆﾝﾆｸ 玉葱,人参, 人参,赤ﾊﾟﾌﾟﾘｶ,黄ﾊﾟﾌﾟﾘｶ,きゅうり ｷｬﾍﾞﾂ,人参 /いちご	塩,醤油 酒,ｳｽﾀｰｿｰｽ,醤油,ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ 塩,中濃ソース,ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ 塩,酢,マヨドレ 醤油,塩,かつお節,出し昆布,ﾛｰﾘｴ /ベーキングパウダー,ﾋﾞｭｱｺｺｱ
11 25	木	のりふりかけごはん 筑前煮 みそ汁　果物 牛乳/ジャムサンド	焼きのり 鶏肉 生揚げ,みそ 牛乳/	米,三温糖,ごま油 里芋,三温糖,ごま油 /食パン,ブルーベリージャム	ﾆﾝﾆｸ ごぼう,人参,蓮根,干ししいたけ 大根,葉葱　果物 /	醤油 酒,醤油,かつお節 かつお節,出し昆布 /
12 26	金	中華丼 もやしのナムル わかめスープ　果物 牛乳/大学芋	豚肉 ﾛｰｽﾊﾑ わかめ 牛乳/	米,片栗粉,ごま油,油 白砂糖,ごま油 /さつま芋,白砂糖,水あめ,油,黒ごま	玉葱,ﾁﾝｹﾞﾝ菜,人参,白菜,干ししいたけ 胡瓜,人参,もやし 葱,えのき,大根　果物 /	酒,醤油,塩 醤油,酢 醤油,塩,かつお節,出し昆布 /醤油
13 27	土	ご飯 肉じゃが みそ汁　果物 牛乳/源氏パイ/果物	豚肉 油揚げ,みそ 牛乳//	米 じゃが芋,三温糖,油 /源氏パイ/	ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ冷,玉葱,人参 葉葱,白菜　果物 //果物	みりん,醤油,かつお節 かつお節,出し昆布 //

今月の平均栄養価　3歳未満児：エネルギー510 kcal　たんぱく質：22.4ｇ　脂質：15.8ｇ　食塩相当量：1.3ｇ　※1・2歳クラスは毎日１０時に牛乳を７０ml飲んでいます。
3歳以上児：２４日バイキングで食パンとミートローフを選んだ場合…エネルギー582 kcal　たんぱく質：25.0ｇ　脂質：16.4ｇ　食塩相当量：1.5ｇ
3歳以上児：２４日バイキングでピラフとローストチキンを選んだ場合…エネルギー584 kcal　たんぱく質：25.1ｇ　脂質：16.1ｇ　食塩相当量：1.5ｇ

○今月の使用予定果物：みかん・バナナ・りんご・いちご・みかん缶・もも缶（入荷状況等により日々の使用果物を決定します）
○献立（食材）は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。
○献立表の食材を確認し、家庭で食べたことがない食品がありましたら、事前に担任までお知らせください。
○献立（食材）は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。
○２４日（水）の『クリスマスバイキング』は幼児クラスで実施します。
○１７日（水）の『郷土料理給食（埼玉）』はぞう組１２月生まれの園児と考えました。