

2025年



献立表

なおいりこども園

作成者 出雲 万里

	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
給食	ひじき入り厚焼き卵 レバーの甘辛煮 みかん・すまし汁	お弁当の日 (リハーサル②)	豆腐汁 鶏肉の甘辛煮 バナナ・すまし汁	鮭のクリームソース ごぼうのきんぴら パイン・すまし汁	二色丼 けんちん味噌汁 バナナ	2園合同生活発表会
おやつ	ポテト焼き・ミルク	菓子	パン	桃のケーキ・ミルク	ビスケット・飲むヨーグルト	
	8	9	10	11	12	13
給食	洋風かきたま汁 納豆大根・パイン 刻み昆布の煮付け	魚の香味焼き 五目とえ トマト・すまし汁	おからコロッケ もやしとハムの酢の物 レタス・味噌汁	ハンバーグ 人参グラッセ キャベツの野菜スープ	米粉シチュー もやしのカレー炒め バナナ	サンドイッチ 牛乳
おやつ	雑穀おにぎり・ミルク	オレンジマフィン・ミルク	フレークヨーグルト・ミルク	焼きそば・ミルク	メロンパントースト・ミルク	せんべい
	15	16	17	18	19	20
給食	ゆで卵のハンバーグ風 ほうれん草と麩のごま和 えみかん・すまし汁	ビーフカレー リンゴサラダ	カレー風味炒り豆腐 南瓜の煮付け バナナ・すまし汁	お誕生日会 	魚の味噌煮 豚肉と春雨の炒め すまし汁	炊きこみご飯 豆腐となめこの味噌汁
おやつ	チーズ入り蒸しパン・ミルク	プリン・菓子	パン・ミルク	バースデーケーキ	スイートパンプキン・ミルク	クッキー
	22	23	24	25	26	27
給食	高野豆腐の卵とじ ごぼうサラダ レタス・すまし汁	クリスマス会 	ボークビーンズ 青菜と卵の和え物 すまし汁	もちつき ハヤシライス 鶏のごまだれサラダ	豚団子の汁 白菜のツナコーン パイン	本日休園
おやつ	ヨーグルト・菓子	クリスマスケーキ	パン・ミルク	バナナケーキ・ミルク	菓子・ミルク	
	1月5日(月)	お・だ・しの力 「だし」は、食材の味やうま味を引き出す、最高の調味料。野菜も、そのままでは苦味やえぐみがありますが、だしで煮ると、まろやかで甘みが増して、子どもでも食べやすくなりますよ。				
給食	鶏肉の バーベキューソースかけ 昆布サラダ レタス・すまし汁	昆布だし 前日の夜、ペーパーでふいた昆布を、水を入れた鍋にポン。翌朝、具材を入れれば、お味噌汁に使えます。				
おやつ	はちみつトースト・ミルク	パックだし 忙しいときの味方のパックだし。できるだけ、添加物や化学調味料が少ない物を選ぶとよいでしょう。				

※ 今年もありがとうございました
※ 良いお年を
※ お迎えください

