令和６年度１２月献立表

行田こども園
こどものみらい保育園

月日	12/2(月)	12/3(火)	12/4(水)	12/5(木)	12/6(金)	12/9(月)	12/10(火)	12/11(水) う・き・そ　お弁当	12/12(木)	12/13(金)	12/16(月)	12/17(火)	12/18(水) か・あ・み　お弁当
献立名	スキムミルク お菓子 あんかけ丼 金平ごぼう 大根の和風マヨサラダ すまし汁	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん 鶏肉のガーリックソテー 大豆とキャベツの洋風煮 ブロッコリーのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 五目うどん 鶏の南蛮漬け 大根のごま和え	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん 八宝菜 厚揚げの中華風焼きびたし もやしのナムル 中華スープ	スキムミルク お菓子 キーマカレー 大豆とブロッコリーのツナサラダ フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん 豚肉のねぎ塩焼き ひじきの煮物 ブロッコリーの白和え みそ汁	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん 赤魚のトマトソース 玉子とブロッコリーのマヨ焼き フレンチサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん 大豆入り和風ミートローフ かぼちゃの煮物 小松菜の和え物 みそ汁	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん 豚肉と春雨の中華煮 きのこの中華炒め 大根のナムル 中華スープ	スキムミルク お菓子 オムライスおにぎり 鶏のからあげ ジャーマンポテト キャベツとチーズのサラダ コンソメスープ チョコフォンデュ・マシュマロ	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん すき焼き風煮 金平れんこん ブロッコリーのおかか和え すまし汁	スキムミルク お菓子 ミラノ風ドリア 小松菜の洋ぴたし ブロッコリーとキャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 ５分つきごはん チーズ入りササミ揚げ じゃが芋とねぎの甘辛炒め チンゲン菜とツナの和え物 みそ汁
材料名	白米 豚肉 白菜 人参 本だし 醤油 塩 みりん ごま油 片栗粉 ごぼう 人参 醤油 砂糖・みりん ごま油 白ごま 大根 かつおぶし マヨネーズ 醤油 砂糖 スキムミルク 玉ねぎ わかめ 本だし 醤油 みりん 塩	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 醤油 砂糖 にんにく 油 大豆 キャベツ 油 コンソメ 塩 みりん パセリ ブロッコリー 人参 酢・塩・砂糖・油 玉ねぎ 椎茸 ほうれん草 コンソメ・醤油・塩	うどん 油揚げ わかめ 玉ねぎ 人参 椎茸 本だし 醤油 砂糖 みりん 塩 ごま油 鶏肉 油 片栗粉 人参 あさつき 砂糖 酢 醤油 みりん 大根 コーン 白ごま・本だし 醤油・砂糖	米(半つき米) 豚肉 白菜 玉ねぎ・人参 ピーマン きくらげ 椎茸 中華だし オイスターソース 塩・砂糖・ごま油 片栗粉・醤油 厚揚げ ねぎ ごま油 中華だし 醤油・砂糖・酢 もやし きゅうり 醤油 白ごま ごま油 卵 人参 春雨 中華だし 醤油 みりん ごま油 塩	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク 大豆 ブロッコリー ツナ 酢 醤油 油 砂糖 塩 スキムミルク ヨーグルト菌 砂糖 バナナ みかん缶	米(半つき米) 豚肉 ねぎ キャベツ 人参 昆布だし ごま油 塩 レモン果汁 ひじき いんげん 油揚げ 板こんにゃく ごま油 本だし 醤油・みりん 砂糖 木綿豆腐 ブロッコリー 人参 みそ 砂糖 醤油 白ごま 玉ねぎ 人参 麩 本だし みそ	米(半つき米) 赤魚 塩 油 玉ねぎ 人参 ピーマン 油 ホールトマト ケチャップ ソース 塩 砂糖 コンソメ ブロッコリー 卵 玉ねぎ マヨネーズ コンソメ キャベツ 人参 砂糖 塩 酢・油 椎茸 大根 コンソメ・醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 しょうが 木綿豆腐 おから スキムミルク 片栗粉 ひじき 人参 ねぎ 椎茸 大豆 油・醤油・みりん 砂糖・片栗粉 かぼちゃ いんげん 本だし 醤油・みりん 砂糖 小松菜 もやし ごま油 醤油 砂糖 玉ねぎ 人参 本だし みそ	米(半つき米) 豚肉 春雨 白菜 厚揚げ ごま油 醤油・中華だし 砂糖 みりん しめじ ねぎ ごま油・中華だし オイスターソース 砂糖 大根 わかめ 醤油 白ごま ごま油 人参 チンゲン菜 中華だし 醤油 みりん ごま油 塩	白米 玉ねぎ・人参 卵 ケチャップ・塩・油 鶏肉 醤油 にんにく・しょうが みりん・砂糖・塩 片栗粉・油 じゃが芋 玉ねぎ ベーコン コンソメ 塩 油 キャベツ チーズ 酢 油・砂糖・塩 小松菜 人参 椎茸 コンソメ 醤油 塩 チョコレート スキムミルク マシュマロ	米(半つき米) 豚肉 厚揚げ 糸こんにゃく 玉ねぎ ねぎ 油 本だし 醤油 みりん 砂糖 れんこん 人参 醤油 砂糖・みりん ごま油 白ごま ブロッコリー かつおぶし 本だし 醤油 砂糖 玉ねぎ 麩 本だし 醤油 みりん 塩	白米 人参 鶏肉・豚肉 油・片栗粉 玉ねぎ ホールトマト ケチャップ ソース チーズ しめじ パセリ 米粉 スキムミルク マーガリン コンソメ・昆布だし・塩 油 小松菜・もやし コーン 油・コンソメ・塩・みりん ブロッコリー キャベツ 酢 醤油 油 砂糖 塩 大根 椎茸 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 塩 チーズ パン粉 小麦粉 油 ソース じゃが芋 ねぎ 醤油・砂糖 みりん・油 チンゲン菜 人参 ツナ ごま油 醤油 砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ
おやつ	ケチャップマカロニ 麦茶	わらびもち ほうじ茶	小松菜おにぎり 麦茶	ココア蒸しパン スキムミルク	大根もち 鮭水	きな粉麩ラスク 抹茶ミルクティー	青のりポテト ほうじ茶	ブルーベリークッキー スキムミルク	焼きそば 麦茶	クリスマスケーキ 紅茶ミルクティー	ピザトースト 麦茶	あべかわマカロニ ココアミルク	人参おにぎり ほうじ茶
	マカロニ・玉ねぎ 人参・豚肉 醤油・ケチャップ 油 パセリ	わらびもち粉 砂糖 黒糖 きなこ	白米 小松菜 昆布だし 塩昆布 ごま油	ホットケーキミックス ピュアココア 砂糖	大根 切干大根 上新粉・ごま油 酢・醤油	麩・砂糖 きな粉 油 塩	じゃが芋 あおさ 塩 油	ブルーベリージャム 小麦粉 砂糖 油 塩	中華麺 玉ねぎ・人参 キャベツ 中華だし・ソース 油・あおさ	ホットケーキミックス 油 粉糖 生クリーム 砂糖・バナナ	食パン ケチャップ チーズ 玉ねぎ・ベーコン ピーマン	マカロニ きな粉 砂糖 塩	白米 人参 昆布だし 白ごま・塩 ごま油
栄養価	エネルギー：496(394)kcal たんぱく質：17.0(13.3)g 脂質：18.3(14.6)g 食塩：1.0(0.9)g	エネルギー：481(379)kcal たんぱく質：16.5(12.9)g 脂質：14.3(11.3)g 食塩：0.9(0.8)g	エネルギー：481(385)kcal たんぱく質：21.2(16.9)g 脂質：21.1(17.0)g 食塩：1.6(1.2)g	エネルギー：502(400)kcal たんぱく質：20.9(16.5)g 脂質：17.3(13.9)g 食塩：1.1(1.0)g	エネルギー：541(433)kcal たんぱく質：18.4(14.7)g 脂質：17.0(13.7)g 食塩：1.8(1.5)g	エネルギー：496(395)kcal たんぱく質：22.9(18.1)g 脂質：17.8(14.1)g 食塩：1.1(1.0)g	エネルギー：482(383)kcal たんぱく質：16.2(12.8)g 脂質：25.0(19.9)g 食塩：1.3(1.2)g	エネルギー：553(446)kcal たんぱく質：18.6(14.7)g 脂質：16.2(13.0)g 食塩：1.2(1.0)g	エネルギー：486(385)kcal たんぱく質：16.2(12.7)g 脂質：21.5(17.2)g 食塩：1.1(0.8)g	エネルギー：610(486)kcal たんぱく質：25.1(20.2)g 脂質：22.6(17.9)g 食塩：1.7(1.3)g	エネルギー：486(387)kcal たんぱく質：20.3(16.3)g 脂質：19.3(15.4)g 食塩：1.4(1.4)g	エネルギー：551(438)kcal たんぱく質：21.5(17.1)g 脂質：19.1(15.2)g 食塩：1.4(1.4)g	エネルギー：555(445)kcal たんぱく質：26.5(21.3)g 脂質：16.6(13.3)g 食塩：1.4(1.1)g

月日	12/19(木)	12/20(金)
献立名	スキムミルク お菓子 もぶり飯 肉団子と大根の和風あんかけ 人参しりしり ブロッコリーの和風レモンサラダ すまし汁 **【広島県　郷土料理】**	スキムミルク お菓子 **終業式**
材料名	白米 ごぼう 人参 椎茸 いんげん 本だし・醤油 砂糖・みりん 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 木綿豆腐 おから きくらげ 大根 塩・油 本だし 醤油・みりん・片栗粉 人参 卵 ごま油 醤油 塩 ブロッコリー ちくわ レモン果汁 塩・油・砂糖 玉ねぎ 麩 本だし・醤油 みりん・塩	
おやつ	クリームいちご蒸しパン スキムミルク ホットケーキミックス いちごジャム 生クリーム 砂糖	
栄養価	エネルギー：519(415)kcal たんぱく質：18.8(15.2)g 脂質：17.3(13.9)g 食塩：1.2(1.1)g	

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※今月の地元野菜は『大根』『ねぎ』『ブロッコリー』などになります。

※卵・豚を使用しているものは赤色で記載しています。
※栄養価の()は未満児の値となります。

今月の郷土料理は **広島県** です！

もぶり飯

「もぶり」の名前の由来は広島の方言で「混ぜる、混ぜ込む」を意味する「もぶる」であると言われています。炊いたご飯に干し椎茸・ごぼう・人参・さやいんげんなどの野菜を混ぜ込んだものです。エビ・魚・貝類などを煮たり焼いたりしたものを混ぜることもあります。

レモン

広島県はレモンの生産量日本一を誇ります。レモンは温暖で降水量の少ない気候を好む果実であり、広島県の晴れの日が多く温かい気候で雨や雪が少なく乾燥しやすい気候がレモンに