

2025年 12月 給食献立表

日(曜日)	献立	材 料 名				午後おやつ (手)は手作り
		赤(血や肉になる)	緑(体の調子を整える)	黄(力や体温になる)	その他	
1 (月)	親子汁 小魚 春雨サラダ	鶏肉・卵・蒲鉾・鰹節 かえりちりめん ハム	玉ねぎ・人参・椎茸・ねぎ 人参・きゅうり・コーン・もやし	三温糖・片栗粉 春雨・ごま油・砂糖	醤油・みりん 酢 酢・醤油・レモン果汁	バナナ お菓子 牛乳
2 (火)	赤魚の煮付け 塩昆布和え じゃが芋と玉ねぎの味噌汁	赤魚 塩昆布 油揚げ・味噌・煮干し	生姜 きゅうり・キャベツ・人参 玉ねぎ・ねぎ	三温糖 じゃが芋	醤油・みりん・酒・酢 醤油・塩	ジョア 0.1歳 牛乳 お菓子
3 (水) <small>お店屋さんごっこ</small>	豚の生姜焼き 小魚 大根と人参の味噌汁	豚肉 かえりちりめん わかめ・味噌・煮干し	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・生姜 大根・人参・ねぎ	三温糖・油・片栗粉	醤油・酒 酢	りんごケーキ(手) 0.1歳 蒸しパン 牛乳
4 (木) 試食会	鶏肝の元気煮・小魚 ラーメンサラダ ほうれん草の澄まし汁	鶏肝・味噌 かえりちりめん ハム 鰹節・わかめ	生姜・にんにく 人参・きゅうり・もやし・ニラ・キャベツ えのき・ほうれん草・人参	三温糖・油 中華麺・ごま油・三温糖	醤油・みりん・酒 酢 醤油・塩・中華だし・酢 醤油・みりん	ヨーグルトケーキ(手) 0歳バナナ・お菓子 牛乳
5 (金)	ポークカレー 大根と水菜のサラダ	豚肉 ハム	玉ねぎ・人参 人参・大根・水菜・きゅうり	じゃが芋・マーガリン・油 ごま・ごま油	<small>カレー粉・カレールウ コンソメ・ケチャップ</small> 塩・酢・醤油	チーズ お菓子 牛乳
6(土)						
8 (月)	五目ひじき 小魚 かぼちゃの味噌汁	鶏肉・大豆・ひじき・油揚げ・ちくわ・鰹節 かえりちりめん 油揚げ・わかめ・味噌・煮干し	人参 かぼちゃ・玉ねぎ・ねぎ	三温糖・油	醤油・みりん 酢	オレンジ お菓子 牛乳
9 (火)	麻婆豆腐 小魚 中華風コーンスープ	豆腐・豚ミンチ・味噌 かえりちりめん 卵・昆布・鰹節	玉ねぎ・人参・にら・ねぎ・生姜・にんにく クリームコーン缶・人参・チンゲン菜・ねぎ	片栗粉・三温糖 片栗粉	醤油 酢 醤油・コンソメ・塩	野菜蒸しパン(手) 0歳 蒸しパン 牛乳
10 (水)	鯖の香味焼き 小松菜の和え物 えのきと油揚げの味噌汁	鯖 鰹節 油揚げ・味噌・煮干し	にんにく・生姜 小松菜・えのき・人参 えのき・玉ねぎ・ねぎ	三温糖	醤油・みりん・酒 醤油・みりん	ヨーグルト お菓子
11 (木)	チンジャオロース 小魚 もずくスープ	牛肉 かえりちりめん 豆腐・もずく・鰹節	ピーマン・人参・もやし・竹の子 人参・ねぎ	片栗粉・油・砂糖	中華だし・醤油・塩 酢 醤油・鶏がら・塩	コーン入り焼きおにぎり(手) 0歳 コーン入りおにぎり お茶
12 (金)	酢豚 小魚 白菜ときのこのスープ	豚肉 かえりちりめん ベーコン・昆布・鰹節	玉ねぎ・人参・椎茸・干し椎茸・ピーマン・生姜 白菜・人参・えのき・しめじ・パセリ	じゃが芋・片栗粉・油・三温糖	ケチャップ・酢・醤油・塩・みりん・酒 酢 コンソメ・醤油・塩	パン 0.1歳ロールパン 牛乳
13(土)						
15 (月)	ミートスパゲティ 小魚 かぶのスープ	合い挽きミンチ かえりちりめん ベーコン・鰹節・昆布	玉ねぎ・人参・ピーマン・椎茸 かぶ・玉ねぎ・人参・椎茸	スパゲティ・マーガリン・三温糖	<small>ケチャップ・コンソメ ウスターソース・塩</small> 酢 醤油・コンソメ・塩	りんご 0.1歳バナナ お菓子 牛乳
16 (火)	おでん 小魚 玉ねぎと油揚げの味噌汁	鶏肉・ちくわ・平天・厚揚げ・鰹節・昆布 かえりちりめん 油揚げ・わかめ・味噌・煮干し	大根・人参 玉ねぎ・人参・ねぎ	こんにゃく	醤油・みりん 酢	餃子ピザ(手) 0歳 オレンジ・お菓子 牛乳
17 (水)	鮭のオニオンソースかけ キャベツときゅうりのおかか和え 豆腐とえのきの澄まし汁	鮭 鰹節 豆腐・わかめ・鰹節	玉ねぎ キャベツ・きゅうり・人参 えのき・三つ葉	小麦粉・油・砂糖	醤油・酢 醤油 醤油・みりん	マカロニきな粉(手) 牛乳
18 (木)	卵焼き・小魚 野菜のごま酢和え さつま芋の味噌汁	卵・ひじき・鰹節 かえりちりめん ツナ 味噌・煮干し・わかめ・油揚げ	人参 白菜・小松菜・人参・コーン 玉ねぎ・ねぎ	砂糖・すりごま さつま芋	塩・醤油 酢 塩・酢	コーンフレークボール(手) 0.1歳 バナナ・お菓子 牛乳
19 (金)	肉じゃが 小魚 キャベツと玉ねぎの味噌汁	牛肉・鰹節 かえりちりめん 油揚げ・味噌・煮干し	玉ねぎ・人参・三度豆 キャベツ・玉ねぎ・ねぎ	じゃが芋・三温糖・こんにゃく	醤油・みりん 酢	ヨーグルト お菓子
20(土)						
22 (月)	栄養汁 小魚 千切り大根とベーコンの炒め煮	鶏肉・鰹節 かえりちりめん ベーコン・鰹節	白菜・もやし・玉ねぎ・人参・ピーマン・椎茸・ねぎ・生姜 千切り大根・人参・ねぎ	片栗粉 ごま	塩・コンソメ・醤油 酢 醤油・みりん	みかん お菓子 牛乳
23 (火) <small>クリスマス誕生日会</small>	ゆかりご飯 ローストチキン フレンチドレッシングサラダ ミネストローネ	鶏肉 ハム ベーコン・鰹節	生姜・にんにく キャベツ・人参・きゅうり・玉ねぎ キャベツ・人参・玉ねぎ・トマト缶・にんにく	米 砂糖 油・砂糖 じゃが芋・砂糖・油	ゆかり 醤油・みりん 酢・レモン果汁・塩 塩・コンソメ・ケチャップ	ケーキ 0.1歳 蒸しパン 牛乳
24 (水)	鯖の塩焼き 野菜のネバネバ和え はんぺんの澄まし汁	鯖 納豆 はんぺん・わかめ・鰹節	にら・もやし・人参・キャベツ 椎茸・三つ葉	マヨネーズ	塩 醤油 醤油・みりん	シュガートースト(手) 0歳 食パンスティック 牛乳
25 (木) お餅つき	ビーフカレー ひじきサラダ	牛肉 ひじき	玉ねぎ・人参 きゅうり・人参・キャベツ・コーン	じゃが芋・マーガリン・油 マヨネーズ・胡麻	<small>カレー粉・カレールウ コンソメ・ケチャップ</small> 醤油	ジョア 0.1歳牛乳 お菓子
26 (金)	焼きそば 小魚 なめこと油揚げの味噌汁	豚肉 かえりちりめん 油揚げ・煮干し・味噌・わかめ・鰹節	キャベツ・人参・ピーマン なめこ・ねぎ	中華麺・ごま油	ウスターソース・お好み焼きソース・塩 酢	チーズ お菓子 牛乳
27(土)						

- ★ 0・1歳児は、午前のおやつとして牛乳を飲みます。
- ★ ことり組とりす組の間は、りんごは提供しません。
- ★ 幼児組は、主食(白ご飯又はパン)が毎日要ります。
- ★ 幼児組は、お誕生日会(23日)は、主食は要りません。

2025年 12月 離乳食献立表

		初期(ごっくん期)	中期(もぐもぐ期)	後期(かみかみ期)	完了期
		5～6ヶ月	7～8ヶ月	9～11ヶ月	12～18ヶ月
日	曜	10倍粥・ミルク	7倍粥・ミルク	5倍粥	軟飯
1	月	玉ねぎペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	春雨・きゅうり・もやし・コーン・玉ねぎ柔らか煮 人参スティック ささみ・玉ねぎ・人参・椎茸のスープ	親子汁(蒲鉾抜き) 人参スティック 春雨サラダ(ハム抜き)
2	火	キャベツペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・キャベツすりつぶし じゃが芋マッシュ 煮干しだしと野菜スープ	白身魚の煮付け キャベツ・人参・きゅうり・玉ねぎ柔らか煮 玉ねぎ・じゃが芋の味噌汁	赤魚の煮付け(生姜抜き) 塩昆布和え じゃが芋と玉ねぎの味噌汁
3	水	大根ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・大根すりつぶし 人参すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	豚肉・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン柔らか煮 人参スティック わかめ・大根・人参の味噌汁	豚の生姜焼き(生姜抜き) 人参スティック 大根と人参の味噌汁
4	木	ほうれん草ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・ほうれん草すりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	ささみ・キャベツ・もやし・きゅうり柔らか煮 人参スティック わかめ・えのき・ほうれん草・人参のスープ	鶏肝の元気煮(生姜・にんにく抜き) ラーメンサラダ(ハム抜き) ほうれん草の澄まし汁
5	金	人参ペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・人参すりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	豚肉・きゅうり・大根・人参柔らか煮 じゃが芋スティック 人参・玉ねぎのスープ	ポークカレー じゃが芋スティック 大根と水菜のサラダ(ハム抜き)
8	月	人参ペースト かぼちゃペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・人参すりつぶし かぼちゃマッシュ 煮干しだしと野菜スープ	ささみ・ひじき・人参・玉ねぎ柔らか煮 人参スティック わかめ・かぼちゃ・玉ねぎの味噌汁	五目ひじき(ちくわ抜き) 人参スティック かぼちゃの味噌汁
9	火	豆腐ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	豆腐・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	豚ミンチ・玉ねぎ・人参・じゃが芋柔らか煮 人参スティック クリームコーン・人参・チンゲン菜のスープ	麻婆豆腐(生姜・にんにく抜き) 人参スティック 中華風コーンスープ
10	水	小松菜ペースト 玉ねぎペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・小松菜すりつぶし 玉ねぎすりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	白身魚の煮付け 小松菜・えのき・人参柔らか煮 えのき・玉ねぎの味噌汁	鯖の香味焼き(にんにく・生姜抜き) 小松菜の和え物 えのきと油揚げの味噌汁
11	木	豆腐ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	豆腐・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	牛肉・ピーマン・もやし・玉ねぎ柔らか煮 人参スティック 豆腐・もずく・人参のスープ	チンジャオロース(竹の子抜き) 人参スティック もずくスープ
12	金	人参ペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・人参すりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	豚肉・玉ねぎ・人参・椎茸・ピーマン柔らか煮 じゃが芋スティック 白菜・人参・えのき・しめじのスープ	酢豚(干し椎茸・生姜抜き) じゃが芋スティック 白菜ときのこのスープ(ベーコン抜き)
15	月	玉ねぎペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	合い挽きミンチ・玉ねぎ・ピーマン・椎茸・スパゲティ柔らか煮 人参スティック かぶ・玉ねぎ・椎茸・人参のスープ	ミートスパゲティ 人参スティック かぶのスープ(ベーコン抜き)
16	火	人参ペースト 大根ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・人参すりつぶし 大根すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	ささみ・大根・人参・玉ねぎ柔らか煮 大根スティック わかめ・玉ねぎ・人参の味噌汁	おでん(ちくわ・平天・こんにゃく抜き) 大根スティック 玉ねぎと油揚げの味噌汁
17	水	キャベツペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・キャベツすりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	白身魚の煮付け キャベツ・人参・きゅうり・玉ねぎ柔らか煮 豆腐・わかめ・えのきの澄まし汁	鮭のオニオンソースかけ キャベツときゅうりのおかか和え 豆腐とえのきの澄まし汁
18	木	小松菜ペースト さつま芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・小松菜すりつぶし さつま芋マッシュ 煮干しだしと野菜スープ	ささみ・ひじき・人参・白菜・小松菜柔らか煮 さつま芋スティック わかめ・玉ねぎ・さつま芋の味噌汁	卵焼き 野菜のごま酢和え さつま芋の味噌汁
19	金	人参ペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・人参すりつぶし じゃが芋マッシュ 煮干しだしと野菜スープ	牛肉・玉ねぎ・人参・三度豆柔らか煮 じゃが芋スティック キャベツ・玉ねぎの味噌汁	肉じゃが(こんにゃく抜き) じゃが芋スティック キャベツと玉ねぎの味噌汁
22	月	白菜ペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・白菜すりつぶし 人参すりつぶし 鰹だしと野菜スープ	ささみ・千切り大根・人参・玉ねぎ柔らか煮 人参スティック 白菜・椎茸・ピーマン・玉ねぎ・人参・もやしのスープ	栄養汁(生姜抜き) 人参スティック 千切り大根とベーコンの炒め煮(ベーコン抜き)
23	火	キャベツペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・キャベツすりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎ柔らか煮 キャベツ・きゅうり・人参柔らか煮 キャベツ・玉ねぎ・人参・じゃが芋のスープ	ゆかりご飯 ローストチキン(生姜・にんにく抜き) フレンチドレッシングサラダ(ハム抜き) ミネストローネ(ベーコン・にんにく抜き)
24	水	玉ねぎペースト じゃが芋ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・玉ねぎすりつぶし じゃが芋マッシュ 鰹だしと野菜スープ	牛肉・ひじき・きゅうり・人参・キャベツ・コーン柔らか煮 じゃが芋スティック 玉ねぎ・人参のスープ	ビーフカレー じゃが芋スティック ひじきサラダ
25	木	人参ペースト キャベツペースト 昆布だしと野菜スープ	白身魚・人参すりつぶし キャベツすりつぶし 鰹だしと野菜スープ	白身魚の煮付け もやし・人参・キャベツ柔らか煮 わかめ・椎茸の澄まし汁	鯖の塩焼き 野菜のネバネバ和え はんぺんの澄まし汁(はんぺん抜き)
26	金	キャベツペースト 人参ペースト 昆布だしと野菜スープ	ささみ・キャベツすりつぶし 人参すりつぶし 煮干しだしと野菜スープ	豚肉・キャベツ・ピーマン・人参柔らか煮 人参スティック わかめ・なめこの味噌汁	焼きそば 人参スティック なめこと油揚げの味噌汁

☆月齢は目安です。お子様の離乳食の進み具合に合わせて担任とご相談下さい。
 ☆食材は、予定ですので一部変更することがあります。
 ☆完了食のハム・ベーコンはツナに変わります。
 ☆完了食については普通献立表を参考に見比べて下さい。

食事だより



今年も、残すところあと1ヶ月になりました。
寒さも一段と厳しさを増してきました。
かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい
時期でもあります。
体を温めてくれる根菜類や、ビタミンたっぷりの
葉野菜などを食べて、免疫力を高め
かぜに負けない体づくりをしましょう。



五感をフル活用！「五味」を意識して楽しく食べよう！
毎日の家庭の食事で「五味」を探してみよう！

五味とは・・・

- ①甘味 ②塩味 ③酸味
- ④苦味 ⑤旨味

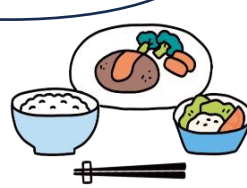
5つの基本味の事です。

いつもの食卓も、五味を意識するだけで新しい発見があります。
子どもと一緒に、今日の献立にどんな味があるか探してみましょう！！

魚定食



ハンバーグ定食



甘味: ごはん、カボチャの煮物
塩味: 焼き魚にかかった塩、お味噌汁
酸味: 酢の物(きゅうりとワカメの酢の物)
苦味: 小松菜のおひたし
うま味: 魚そのものの味、お味噌汁の出汁

甘味: ごはん、にんじんのグラッセ、ケチャップ
塩味: ハンバーグの味付け、ポテトサラダ
酸味: サラダのドレッシング、トマト、ケチャップ
苦味: フロッコリー、サラダの葉物野菜
うま味: ハンバーグの肉汁、ソース

～12月の給食レシピ紹介～

「ローストチキン」



材料	幼児5人分
鶏肉	250g
砂糖	7g
生姜	3g
にんにく	2g
みりん	6.3g
こいくち醤油	8.5g
うすくち醤油	6.3g

- ①生姜・にんにくをみじん切りにする
- ②調味料をすべて合わせる
- ③鶏肉に①と②を合わせる
- ④鶏肉を焼く