

12月こんだて表

後期



2025年(令和7年)井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
1	月	キャベツと豚肉の煮物 小松菜のうま煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 麩	豚肉	玉ねぎ・きゅうり にんじん・キャベツ 小松菜
2	火	うどん 大豆と白菜のぼってり煮 軟飯(おかゆ)	米 うどん	鶏むねミンチ わかめ 大豆水煮	にんじん 玉ねぎ 白菜
3	水	鮭の野菜あんかけ キャベツの味噌汁 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉	鮭 わかめ 味噌	プロッコリー にんじん・玉ねぎ キャベツ
4	木	豚肉のトマト煮 白菜のうま煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 じゃがいも	豚肉	にんじん・玉ねぎ トマト 白菜
5	金	豆腐のあんかけ そうめん入り味噌汁 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 そうめん	豆腐 豚肉 わかめ・味噌	にんじん・玉ねぎ 三度豆 白菜
8	月	うどん 切干大根の煮つけ 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 うどん	豚肉 ひじき	にんじん・玉ねぎ キャベツ 切干大根・三度豆
9	火	肉だんごの煮物 ほうれん草のクリーム煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 麩	粉ミルク 豚ミンチ 牛ミンチ	にんじん・玉ねぎ ほうれん草 クリームコーン
10	水	肉だんごのスープ煮 白菜と豆腐のうま煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉	豆腐 鶏ミンチ 豚ミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜・ねぎ きゅうり
11	木	じゃが芋のそぼろあん 野菜のくたくた煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉・麩 じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ キャベツ 小松菜・三度豆
12	金	白身魚のあんかけ 豆腐の味噌汁 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉	白身魚 味噌・豆腐 わかめ	にんじん・玉ねぎ チンゲン菜 白菜・きゅうり
15	月	豆腐のうま煮 キャベツとささみのくたくた煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 麩	豆腐 鶏ささみ	にんじん・玉ねぎ キャベツ・クリームコーン きゅうり
16	火	鶏とプロッコリーのクリーム煮 じゃがいもの煮物 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ プロッコリー キャベツ・クリームコーン
17	水	鮭のあんかけ 野菜のくたくた煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 麩	鮭	にんじん・玉ねぎ 白菜・チンゲン菜 小松菜
18	木	キャベツと豚肉の煮物 ほうれん草と牛肉のうま煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 麩	豚肉 牛肉	にんじん・玉ねぎ キャベツ・もやし ほうれん草
19	金	じゃがいもと鶏の中華煮 プロッコリーのクリーム煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ プロッコリー・クリームコーン キャベツ・きゅうり
22	月	豆腐と豚肉の中華煮 白菜のうま煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 麩	豆腐 豚肉 鶏肉	にんじん 玉ねぎ 白菜・もやし
23	火	高野豆腐とひじきの煮物 大豆とさつまいものぼってり煮 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 さつまいも	大豆水煮 高野豆腐 ひじき	にんじん・玉ねぎ ねぎ 白菜
24	水	肉じゃが キャベツの味噌汁 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 じゃがいも	牛肉 わかめ 味噌	にんじん・玉ねぎ キャベツ きゅうり
25	木	白菜と鶏のうま煮 くずし豆腐汁 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉	鶏肉 豆腐	にんじん・玉ねぎ キャベツ 白菜
26	金	鶏とじゃがいものクリーム煮 プロッコリーのあんかけ 軟飯(おかゆ)	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ プロッコリー クリームコーン

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。