

# 12月こんだて表

中期



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	キャベツと鶏の煮物 小松菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	鶏むねミンチ	玉ねぎ・きゅうり にんじん・キャベツ 小松菜
2	火	うどん 大豆と白菜のぽってり煮 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 キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鮭	ブロッコリー にんじん・玉ねぎ キャベツ
4	木	鶏のトマト煮 白菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ トマト 白菜
5	金	豆腐のあんかけ 白菜のくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐	にんじん・玉ねぎ 三度豆 白菜
8	月	うどん キャベツの煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 うどん	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ キャベツ 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 麴	粉ミルク 鶏むねミンチ	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 鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜 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・麴 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 豆腐の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	白身魚 豆腐	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 麴	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	鶏とブ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	鶏むねミンチ 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー 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 麴	鮭	にんじん・玉ねぎ 白菜・チンゲン菜 小松菜
18	木	キャベツと鶏の煮物 ほうれん草のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	鶏むねミンチ	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 ブ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	鶏むねミンチ 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー・クリームコーン キャベツ・きゅうり
22	月	豆腐の煮物 白菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	豆腐	にんじん 玉ねぎ 白菜
23	火	高野豆腐の煮物 大豆とさつまいものぽってり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 さつまいも	大豆水煮 高野豆腐	にんじん 玉ねぎ 白菜
24	水	鶏じゃが キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ	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	鶏むねミンチ 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 ブロッコリーのあんかけ 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー 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。