



令和5年 12月予定献立表



竜王西保育園
【♪は手作りおやつです】

日	曜日	献立名	主食	赤の食品 肉・血・骨になる	緑の食品 体の調子を整える	黄色の食品 働く力になる	備考
AMおやつ		せんべい 牛乳		牛乳		せんべい	
1	金	ハヤシライス サウザンサラダ フルーツポンチ	ごはん	豚肉 海藻 ミックスビーンズ	人参 玉葱 人参 しめじ トマト オレンジジュース グリンピース	ハヤシルー ジャが芋 油 ドレッシング	給食のハヤシライスは美味しいと子どもたちにも人気のメニューです
おやつ		チチャスプリン			みかん バイロ 黄桃 レーズン パナナ りんご	プリン	
AMおやつ		せんべい 麦茶				せんべい	
2	土	コロッケ オムレツ 野菜炒め 果物（バナナ）	ごはん	オムレツ		コロッケ 油	
おやつ		ビスケット 麦茶			キャベツ 人参 もやし	油	
AMおやつ		ビスケット 麦茶			バナナ	ゼリー	
4	月	カレイのチーズ焼き 高野豆腐煮 じゃが芋の味噌汁 果物（う・フランス）	ごはん	カレイ チーズ 高野豆腐 鶏肉 味噌 煮干し	パセリ にんにく 人参 椎茸 いんげん 小松菜 ねぎ う・フランス	パン粉 油 砂糖 じゃが芋	カレイのカラダが木の葉のように薄っぺらいことから、魚ハエンに草冠をとった葉で「鯉」と書きます
PMおやつ		バームクーヘン 牛乳		飲:牛乳		バームクーヘン	
AMおやつ		クッキー 麦茶					
5	火	ほうとう 豆腐のナゲット もやしのごま和え 果物（バナナ）	麺	豚肉 煮干し 味噌 豆腐ナゲット 鶏肉	南瓜 人参 大根 椎茸 ねぎ もやし 小松菜 人参 えのき りんご	ほうとう 油 じゃが芋 ごま油 油 ごま 砂糖	山梨県の郷土料理と言えば“ほうとう”ですね。寒い季節には体が温まります
PMおやつ		♪フルーツサンド 牛乳		生クリーム	黄桃	パン	
AMおやつ		せんべい 麦茶				せんべい	
6	水	鶏そぼろ丼 ほうれん草の五目胡麻和え 野菜ほかほか味噌汁 果物（パイ）	ごはん	鶏肉 HOBOTAMA かまぼこ 寒天 豆乳ヨーグルト 味噌 煮干し	玉葱 人参 いんげん 生姜 にんにく ほうれん草 胡瓜 人参 もやし まいたけ 人参 ねぎ 生姜 パイ	米 油 砂糖 ごま 砂糖 じゃが芋	HOBOTAMAは豆乳加工品をベースに、大部分を植物由来の原材料で作ったスクランブルエッグ風の商品です
PMおやつ		♪みかん蒸しパン 牛乳			みかん オレンジジュース	小麦粉 ベーキングパウダー 油 砂糖	
AMおやつ		せんべい 麦茶				せんべい	
7	木	コテージパイ ごぼうサラダ スコッチブロス 果物（バナナ）	パン	牛肉 豚肉 牛乳 チーズ ベーコン 鶏肉	人参 トマト 玉葱 ごぼう 赤ピーマン 胡瓜 コーン ねぎ セロリ 玉葱 人参 バナナ	バター 小麦粉 じゃが芋 片栗粉 砂糖 油 押麦 オリーブ油	世界の料理～スコットランド～
PMおやつ		♪ごまノンエッグクッキー 牛乳		飲:牛乳		小麦粉 砂糖 ごま 油	
AMおやつ		ビスケット 麦茶				ビスケット	
8	金	魚のコーン揚げ 煮豆 豚汁 果物（オレンジ）	ごはん	カレイ 金時豆 豚肉 豆腐 味噌 煮干し	クリームコーン ごぼう 人参 こんにゃく ねぎ オレンジ	小麦粉 天ぷら粉 油 砂糖 ごま油 里芋 じゃが芋	煮豆は子どもたちになじみのない料理ですが、古くから日本に伝わる料理を伝承し続けていきたいです
PMおやつ		ゼリー				ゼリー	
AMおやつ		クッキー 麦茶				クッキー	
9	土	ハンバーグ 春巻き 野菜炒め 果物（バナナ）	ごはん	ハンバーグ		春巻き 油	
PMおやつ		ビスケット 麦茶			キャベツ 人参 もやし バナナ	油	
AMおやつ		クッキー 麦茶				ゼリー	
11	月	ナシゴレン 人参の甘煮ブロッコリー添え ビーフンスープ 果物（パイ）	ごはん	豚肉 ベーコン かまぼこ	玉葱 ビーマン 赤ピーマン にんにく 人参 ブロッコリー 玉葱 人参 チンゲンサイ パイ	米 油 砂糖 砂糖 油 片栗粉 ビーコン	乾物～ビーコン～
PMおやつ		♪りんごパン 牛乳		飲:牛乳 スキムミルク ヨーグルト	りんご	ホットケーキ粉 バター 砂糖	
AMおやつ		ビスケット 麦茶				ビスケット	
12	火	高野豆腐カレーライス 福神漬 ヘルシーサラダ フルーツヨーグルト	ごはん	高野豆腐 わかめ 鶏肉 豆乳ヨーグルト	玉葱 セロリ 人参 りんご 福神漬 人参 胡瓜 コーン 大根 みかん バイロ 黄桃 レーズン パナナ	米 じゃが芋 油 カレールー 片栗粉 油 砂糖 砂糖	SDGsメニュー
PMおやつ		安納芋焼き芋 牛乳		飲:牛乳		安納芋	
AMおやつ		せんべい 麦茶				せんべい	
13	水	赤飯 豚肉の西京焼き 里芋の煮物 豆腐とわかめの味噌汁 果物（りんご）	ごはん	甘納豆 豚肉 味噌 豆腐 わかめ 味噌	ねぎ 生姜 人参 いんげん もやし りんご	もち米 米 ごま 砂糖 小麦粉 ごま油 里芋 砂糖	お誕生日会
PMおやつ		お誕生日ケーキ 牛乳		飲:牛乳 生クリーム	いちご	お米d eスティックケーキ カラーシュガー	

☆行事や材料の都合により、献立内容が変更になることがあります。

フレンズメニュー（昼食のみアレルギーの子も全員同じメニューが食べられる日です。）



日	曜日	献立名	主食	赤の食品 肉・血・骨になる	緑の食品 体の調子を整える	黄色の食品 働く力になる	備考
14	木	AMおやつ クラッカー 麦茶 クリームシチュー きのこのオムレツ カリフラワーとコーンサラダ 人参ゼリー PMおやつ せんべい 牛乳	ごはん	鶏肉 ツナ 卵 寒天 牛乳	玉葱 人参 ブロッコリー しめじ えのき カリフラワー コーン キャベツ 人参 レモン汁 みかん オレンジジュース	クラッカー 油 じゃが芋 ホワイトルー 油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 せんべい	Book de Lunch 「うれしいおいしいはぶんこ」
15	金 😊	AMおやつ ビスケット 麦茶 チキンカツ マカロニソテー 南瓜の味噌汁 果物(りんご) PMおやつ ヨーグルト	ごはん	鶏肉 味噌 煮干し ヨーグルト	ミックスベジタブル 玉葱 南瓜 小松菜 ねぎ りんご	ビスケット 小麦粉 パン粉 ノンエッグマヨネーズ 油 オリーブ油 マカロニ 砂糖	乾物 ～マカロニ～
16	土	AMおやつ ビスケット 麦茶 ミックスフライ しゅうまい 野菜炒め 果物(バナナ) PMおやつ ビスケット 麦茶	ごはん	エビフライ	キャベツ 人参 もやし バナナ	油 しゅうまい 油 ビスケット	
18	月	AMおやつ クッキー 麦茶 チーズサンドはんぺん 納豆和え さつま芋と油揚げの味噌汁 果物(りんご) PMおやつ クロワッサン 牛乳	ごはん	チーズサンドはんぺん 納豆 油揚げ 味噌 煮干し 飲:牛乳	おくら キャベツ 小松菜 人参 えのき ねぎ りんご	クッキー 油 さつま芋 クロワッサン	納豆のネバネバは骨の土台となるカルシウムの吸収を高める効果があります
19	火 😊	AMおやつ せんべい 麦茶 アジの香味焼き 白菜サラダ おさく 果物(菊花みかん) PMおやつ 茶ドレーヌ 牛乳	ごはん	アジ 油揚げ 飲:牛乳 卵	生姜 白菜 ブロッコリー コーン 人参 大根 こんにゃく みかん 茶葉	せんべい 砂糖 ごま 砂糖 オリーブ油 片栗粉 里芋 砂糖	郷土料理 「静岡県」
20	水 😊	AMおやつ ビスケット 麦茶 煮込みおでん ごぼうチップス 豚肉とチンゲン菜の味噌汁 果物(バナナ) PMおやつ 餃子の皮のパンキンパイ 牛乳	セルフおにぎり	さつま揚げ ちくわぶ ちくわ 鰹節 豚肉 味噌 煮干し バナナ	大根 人参 こんにゃく ごぼう チンゲンサイ えのき ねぎ バナナ 南瓜 レーズン	ビスケット じゃが芋 砂糖 片栗粉 油 砂糖 ごま 餃子の皮 砂糖 油	おでんが美味しい季節になりました
21	木	AMおやつ クラッカー 牛乳 スパゲティミートソース カリブロコンサラダ フルーツポンチ PMおやつ ときなこおにぎり 麦茶	麺	牛乳 豚肉 大豆	玉葱 にんにく セロリ トマト ブロッコリー カロフラワー キャベツ 人参 コーン みかん パイン 桃 レーズン バナナ りんご	スパゲティ スパゲティ オリーブ油 油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ 米 きな粉 砂糖	スパゲティは子どもたちに大人気です
22	金 😊	AMおやつ せんべい 牛乳 大塚人参めし 鯖の幽庵焼き 南瓜のいとこ煮 運盛り味噌汁 果物(菊花みかん) PMおやつ チーズスプリン	ごはん	牛乳 鶏肉 油揚げ ゆず 甘納豆 味噌 煮干し みかん	大塚人参 竹の子 いんげん ゆず 南瓜 大根 こんにゃく れんこん みかん	せんべい 米 油 小麦粉 油 砂糖 砂糖 うどん プリン	冬至 
25	月 😊	AMおやつ ヨーグルト ケチャップライス もみの木ハンバーグ ポテトサラダ 野菜コンスープ 果物(いちご) PMおやつ クリスマスケーキ 牛乳	ごはん	ヨーグルト 鶏肉 もみの木ハンバーグ 魚肉ハム 豆乳 飲:牛乳	玉葱 ピーマン 人参 人参 ミックスベジタブル コーン 胡瓜 人参 大根 人参 ねぎ コーン いちご	米 油 じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ 片栗粉 米粉と豆乳のケーキ クッキー	Xmasメニュー 
26	火	AMおやつ クッキー 麦茶 ツナマカロニグラタン ねばねばサラダ 肉団子のトマトスープ 果物(バナナ) PMおやつ じゃらメルポテト 牛乳	ごはん	ツナ スkimミルク チーズ かまぼこ めかぶ ミートボール 飲:牛乳	玉葱 パセリ 切り干し大根 キャベツ 人参 玉葱 人参 トマト バナナ	グラタン バター マカロニ 小麦粉 パン粉 ドレッシング オリーブ油 さつま芋 油 バター 砂糖	グラタンは、フランスのドレーヌ地方で生まれた郷土料理が原形といわれています
27	水 😊	AMおやつ ビスケット 麦茶 レバーケチャップがらめ 白菜の酢味噌和え 根菜の味噌汁 果物(菊花みかん) PMおやつ クッキー 牛乳	ごはん	レバー 鶏肉 味噌 味噌 煮干し 飲:牛乳	生姜 白菜 もやし 人参 ねぎ ほうれん草 ごぼう 人参 大根 南瓜 ねぎ みかん	ビスケット 片栗粉 油 砂糖 砂糖 じゃが芋 クッキー	かみかみメニュー
28	木	AMおやつ せんべい 牛乳 焼きそば 手作りしゅうまい 中華スープ 果物(パイン) PMおやつ ヨーグルト	麺	豚肉 青のり 豚肉 鶏肉 豆腐 ヨーグルト	キャベツ 人参 玉葱 玉葱 生姜 人参 ほうれん草 もやし パイン	せんべい 中華麺 油 しゅうまいの皮 ごま油	焼きそばの起源は、「炒麺(チャオメン)」と呼ばれる中華麺を炒めて作った料理の総称になります

☆行事や材料の都合により、献立内容が変更になることがあります。



フレンズメニュー（昼食のみアレルギーの子も全員同じメニューが食べられる日です。）