

2025年12月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	月	春雨スープ 揚げ餃子 たくあん	卵 白菜 人参 春雨 ワカメ 揚げ餃子 たくあん
	2	火	(もちつき大会) おにぎり弁当 餅 漬物 みかん	もち米 大根 みかん
	3	水	弁当日	
	4	木	クリームシチュー チキンナゲット プロッコリーサラダ	鶏肉 ジャガイモ 人参 玉葱 牛乳 チキンナゲット プロッコリー コーン シーチキン
	5	金	ホットドッグ フライドポテト キャンディチーズ	フランクフルト ロールパン レタス フライドポテト チーズ
	6	土		
	7	日		
	8	月	鮭のマヨネーズ焼き きんぴらごぼう カニカマ酢の物	鮭 牛蒡 牛肉 きんぴらこんにゃく 油揚げ 人参 カニカマ 胡瓜 ワカメ
	9	火	ミネストローネ 人参シリシリ バナナ	ベーコン キャベツ ジャガイモ エリンギ カットトマト缶 人参 卵 シーチキン
	10	水	弁当日	
	11	木	高野豆腐の卵とじ ほうれん草の胡麻和え 竹輪磯辺揚げ	高野豆腐 人参 卵 ほうれん草 ゴマ 竹輪
	12	金	(誕生会) とり天 ミートボール 野菜サラダ 誕生日ケーキ	とり天 ミートボール レタス 胡瓜 人参 ケーキ
	13	土		
	14	日		
	15	月	(クリスマス会) もみの木ハンバーグ エビフライ チキンライスの具 クリスマスデザート	ハンバーグ エビフライ 鶏肉 玉葱 ミックスベジタブル デザート
	16	火	きのこカレー 南瓜サラダ	鶏肉 ジャガイモ 人参 玉葱 しめじ エリンギ 舞茸 南瓜 ロースハム 胡瓜
	17	水	弁当日	
	18	木	鶏玉そぼろ 枝豆 焼きそば	鶏ひき肉 卵 枝豆 豚肉 キャベツ もやし 焼きそば麺 人参 玉葱
	19	金	(終業式) Ca強化の日	
	20	土		
	21	日		
	22	月		
	23	火		
	24	水		
	25	木	冬休み	
	26	金		
	27	土		
	28	日		
	29	月		
	30	火		
	31	水		

★5日は完全給食です！

※おにぎり弁当とは・・・おにぎりを一つずつラップに包みアルミのお弁当箱に入れて
いつものように包んでください。中に入れる具材は自由です♪
おかずやデザートは持たせないでください！

※誕生会に出席される保護者の方は・・・白ごはん、お箸、フォークを持ってきてください！

