

保護者各位



12月 締切食事献立表



令和7年12月1日

認定こども園文化保育園

園長 浅田祐起子

栄養士 林香里

日付	午前間食	5ヶ月～ 主食：つぶし粥	7ヶ月～ 主食：五分粥	9ヶ月～ 主食：全粥
1(月)	バナナ	野菜の煮汁 人参と豆腐のペースト 玉葱のペースト	ひじき粥、人参とブロッコリーの汁物 人参と豆腐の漬し煮 玉葱の漬し煮	ひじき粥、人参とブロッコリーの汁物 人参と豆腐の煮物 玉葱の煮物
2(火)	キウイ オレンジ	野菜の煮汁 青梗菜のペースト 薩摩芋のペースト	人参と玉葱の汁物 青梗菜の漬し煮 薩摩芋の漬し煮	人参と玉葱の汁物 青梗菜のお浸し 薩摩芋のスティック煮
3(水)	オレンジ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 人参と豆腐のペースト	人参と白菜の汁物 キャベツの漬し煮 人参と豆腐の漬し煮	人参と白菜の汁物 キャベツのお浸し 人参と豆腐の煮物
4(木)	オレンジ	法蓮草のペースト 玉葱のペースト、みかん	うどんの漬し煮（大根、法蓮草、人参） 玉葱と鶏肉の漬し煮、みかん	うどんの柔らか煮（大根、法蓮草、人参） 玉葱と鶏肉のほぐし煮、みかん
5(金)	柿	野菜の煮汁 人参のペースト じゃが芋のペースト	人参と大根の汁物 人参の漬し煮 じゃが芋と白身魚の漬し煮	人参と大根の汁物 人参のスティック煮 じゃが芋と白身魚のほぐし煮
6(土)	ハイハイン☆	おじや風つぶし粥、オレンジ	うどんの漬し煮、オレンジ	うどんの柔らか煮、オレンジ
8(月)	バナナ	野菜の煮汁 人参と豆腐のペースト 玉葱のペースト	人参とキャベツの汁物 人参と豆腐の漬し煮 玉葱と鶏肉の漬し煮	人参とキャベツの汁物 人参と豆腐のトマト煮 玉葱と鶏肉のほぐし煮
9(火)	キウイ オレンジ	野菜の煮汁 人参のペースト 薩摩芋のペースト	白菜と大根の汁物 人参の漬し煮 じゃが芋と白身魚の漬し煮	白菜と大根の汁物 人参のスティック煮 じゃが芋と白身魚のほぐし煮
10(水)	オレンジ	野菜の煮汁 青梗菜のペースト 玉葱のペースト	ひじき粥、人参とじゃが芋の汁物 青梗菜の漬し煮 玉葱の漬し煮	ひじき粥、人参とじゃが芋の煮物 青梗菜のお浸し 玉葱の煮物
11(木)	オレンジ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 人参のペースト	人参と豆腐の汁物 玉葱と鶏肉の漬し煮 人参の漬し煮	人参と豆腐の汁物 玉葱と鶏肉のほぐし煮 人参のスティック煮
12(金)	グレープ フルーツ	野菜の煮汁 じゃが芋のペースト 青梗菜のペースト	人参と大根の汁物 じゃが芋の漬し煮 青梗菜の漬し煮	人参と大根の汁物 じゃが芋の煮物 青梗菜のお浸し
13(土)	ハイハイン☆	おじや風つぶし粥、オレンジ	うどんの漬し煮、オレンジ	うどんの柔らか煮、オレンジ

日付	午前間食	5ヶ月～ 主食：つぶし粥	7ヶ月～ 主食：五分粥	9ヶ月～ 主食：全粥
15(月)	バナナ	野菜の煮汁 人参と豆腐のペースト 玉葱のペースト	キャベツとブロッコリーの汁物 人参と豆腐の漬し煮 玉葱の漬し煮	キャベツとブロッコリーの汁物 人参と豆腐の煮物 玉葱の煮物
16(火)	キウイ オレンジ	野菜の煮汁 人参のペースト 青梗菜のペースト	人参と玉葱の汁物 人参の漬し煮 青梗菜の漬し煮	人参と玉葱の汁物 ビーフンの柔らか煮(人参、キャベツ) 青梗菜のお浸し
17(水)	オレンジ	野菜の煮汁 人参のペースト 玉葱のペースト	人参と小松菜の汁物 人参の漬し煮 玉葱と白身魚の漬し煮	人参と小松菜の汁物 人参のスティック煮 玉葱と白身魚のほぐし煮
18(木)	オレンジ	野菜の煮汁 じやが芋のペースト 玉葱のペースト	人参とブロッコリーの汁物 じやが芋と鶏肉の漬し煮 玉葱の漬し煮	人参とブロッコリーの汁物 じやが芋と鶏肉のほぐし煮 玉葱の煮物
19(金)	グレープ フルーツ	野菜の煮汁 法蓮草のペースト 薩摩芋のペースト	人参と白菜の汁物 法蓮草と豆腐の漬し煮 薩摩芋の漬し煮	人参と白菜の汁物 法蓮草と豆腐の煮物 薩摩芋のスティック煮
20(土)	ハイハイン☆	おじや風つぶし粥、オレンジ	おじや風五分粥、オレンジ	おじや風全粥、オレンジ
22(月)	バナナ	野菜の煮汁 玉葱のペースト 人参と豆腐のペースト	人参と大根の汁物 玉葱の漬し煮 人参と豆腐の漬し煮	人参と大根の汁物 玉葱の煮物 人参と豆腐の煮物
23(火)	キウイ オレンジ	野菜の煮汁 高野豆腐と玉葱のペースト 小松菜のペースト	人参と玉葱の汁物 高野豆腐と玉葱の漬し煮 小松菜の漬し煮	人参と玉葱の汁物 高野豆腐と玉葱の煮物 小松菜のお浸し
24(水)	柿	野菜の煮汁 法蓮草のペースト 玉葱のペースト	人参とキャベツの汁物 法蓮草の漬し煮 玉葱の漬し煮	人参とキャベツの汁物 法蓮草のお浸し 玉葱の煮物
25(木)	オレンジ	野菜の煮汁 人参のペースト 小松菜のペースト	人参と大根の汁物 人参の漬し煮 小松菜の漬し煮	人参と大根の汁物 ビーフンの柔らか煮(玉葱、人参) 小松菜のお浸し
26(金)	グレープ フルーツ	野菜の煮汁 薩摩芋のペースト 玉葱のペースト	人参と小松菜の汁物 薩摩芋の漬し煮 玉葱と白身魚の漬し煮	人参と小松菜の汁物 薩摩芋のスティック煮 玉葱と白身魚のほぐし煮
27(土)	ハイハイン☆	おじや風つぶし粥、オレンジ	おじや風五分粥、オレンジ	おじや風全粥、オレンジ
29(月)	ハイハイン☆	おじや風つぶし粥	うどんの漬し煮	うどんの柔らか煮



離乳食では昆布出汁、椎茸出汁を使用します。果物は月齢に合わせてすりおろしや刻み等で提供します。

食べやすさを考慮し、食材によってはとろみをつける為にじやが芋や片栗粉を使用する場合があります。

ひじきは茹でこぼした後、月齢に合わせて細かくみじん切りにしたり、すり漬したものを粥と炊いて提供します。

じゃこはやわらかく茹で塩抜きし、月齢に合わせて細かくみじん切りにしたり、すり漬したものを粥と炊いて提供します。

春雨、ビーフン、うどんは月齢に合わせて刻んで提供します。豆類は薄皮を取り除き、月齢に合わせて刻んで提供します。

後期食では野菜のペーストで掴み食べの練習をします。難しい場合は、お子さんに合わせて小さく切って提供します。

午前間食および離乳食の内容は、食材の入荷の都合等により、予告なく変更させて頂く場合があります。予めご了承下さい。

