令和８年１２月分

保育園給食献立表

長久手市立長久手給食センター

日・曜	献立名	主な材料とその働き 主に体をつくるもとになるもの **赤の仲間** （牛乳、魚、肉、卵、大豆製品、海藻）		主に体の調子を整えるもとになるもの **緑の仲間** （野菜、果物、きのこ）	主にエネルギーのもとになるもの **黄の仲間** （穀類、いも類、砂糖、油脂、種実）	午後のおやつ
1 火	ごはん				ごはん	ミニミレービスケット
	吉野汁	牛乳	生揚げ,鶏肉	大根,にんじん,ねぎ	でんぷん,米油	
	千草和え		油揚げ	ほうれん草,キャベツ,にんじん	さとう	
	豚肉のしょうが焼き		豚肉	たまねぎ,にんじん,しょうが	さとう,米油	
2 水	ごはん				ごはん	水族館クッキー
	親子丼	牛乳	鶏肉,たまご,きざみのり	たまねぎ,にんじん	さとう,米油	
	赤しそ和え			キャベツ,きゅうり,赤しそ粉		
	さんまのみぞれ煮		さんまみぞれ煮			
3 木	中華麺				中華麺	ねじりん棒
	塩ラーメン	牛乳	豚肉	キャベツ,たまねぎ,にんじん,ねぎ,とうもろこし	でんぷん,米油	発酵乳65ml
	バンバンジー		ささみ	もやし,きゅうり,にんじん	さとう,ごま,ごま油	
	春巻き			はるまき	米油	
4 金	ごはん				ごはん	かぼちゃマフィン
	豆乳みそ汁	牛乳	豆乳,豚肉,みそ	はくさい,大根,にんじん,ねぎ	じゃがいも,米油	
	にじいろサラダ		ハム,塩昆布,かつおぶし	キャベツ,きゅうり,とうもろこし,にんじん	さとう,米油	
	鶏肉の照り煮		鶏肉	たまねぎ	さとう,でんぷん,米油	
5 土	おにぎり弁当		ポークウインナー		おにぎり	
	魚肉ソーセージ	牛乳	魚肉ソーセージ			
	一口チーズ		チーズ			
7 月	ごはん				ごはん	お米のタルト
	春雨スープ	牛乳	鶏肉	はくさい,たまねぎ,にんじん,ねぎ	はるさめ,米油	
	ビビンバ丼（肉）		豚肉	しょうが	さとう,ごま,ごま油,米油	
	ビビンバ丼（野菜）			ほうれん草,もやし,にんじん		
	ビビンバ丼（みそ）		みそ		さとう	
	ミニゼリー（洋なし）				果物ミニゼリー（洋なし）	
8 火	ごはん（各園炊飯）				米	ミニどうぶつビスケット
	米粉のチキンカレー	牛乳	鶏肉	たまねぎ,にんじん	じゃがいも,米油	
	ごぼうサラダ			ごぼう,きゅうり,にんじん,大根,とうもろこし	さとう,米油	
	大豆入りナゲット		愛知の大豆入りナゲット		米油	
9 水	ごはん				ごはん	りんごヨーグルト
	すきやき	牛乳	焼き豆腐,牛肉	はくさい,ねぎ,こんにゃく,しいたけ,にんじん	さとう,米油	
	大根サラダ		ハム	大根,きゅうり,にんじん	さとう	
	五目厚焼き玉子		五目厚焼き卵			
10 木	ロールパン				ロールパン	ミニ野菜スティック
	オニオンスープ	牛乳	ベーコン	たまねぎ,にんじん,パセリ		
	やきそば		豚肉,かつお粉,青のり粉	キャベツ,にんじん,ピーマン	やきそば麺,米油	
	豆腐団子		とうふだんご			
11 金	ごはん				ごはん	おむすびのせんべい
	すまし汁	牛乳	豆腐,かまぼこ	えのきたけ,にんじん,みつば,干ししいたけ		
	真菜のおかか和え		油揚げ,かつおぶし	まな,もやし,こまつな	さとう	
	白身魚フリッター		白身魚フリッター			
12 土	おにぎり弁当		ポークウインナー		おにぎり	
	型抜きチーズ	牛乳	チーズ			
	オレンジ			オレンジ		
14 月	ごはん				ごはん	かみかみおやつ
	白菜汁	牛乳	鶏肉,油揚げ	はくさい,干ししいたけ	でんぷん,米油	2−5歳児：ミニひじきあられ
	甘酢和え		しらす干し	キャベツ,きゅうり	さとう	0.1歳児：恐竜クッキー
	鉄火みそ		大豆,豚肉,みそ	ごぼう,にんじん,ピーマン,こんにゃく	さとう,米油	
15 火	スライスパン				スライスパン	カルテツおさかなサブレ
	ブルーベリージャム			ブルーベリージャム		
	ペンネのトマト煮	牛乳	豚肉	たまねぎ,にんじん,トマト,グリンピース	ペンネ,さとう,オリーブ油	
	ポテトサラダ		ハム	きゅうり,にんじん	じゃがいも,卵無しマヨネーズ	
	みかん			みかん		
16 水	ごはん（各園炊飯）				米	お米のババロア
	切干大根のみそ汁	牛乳	豚肉,油揚げ,みそ	にんじん,ねぎ,切干し大根	米油	
	いんげんの炒め煮		ベーコン	いんげん,にんじん	さとう,米油	
	いわしの梅煮		いわし梅煮			
17 木	ごはん（各園炊飯）				米	スイートポテト
	わかめスープ	牛乳	豆腐,豚肉,わかめ	にんじん,えのきたけ,ねぎ	米油	
	中華サラダ		まぐろ油漬け	キャベツ,きゅうり,にんじん	ごま油	
	揚げ鶏の南蛮だれ		若鶏竜田揚げ	たまねぎ,にんじん	米油,さとう,でんぷん	
18 金	ごはん（各園炊飯）				米	やさいのポーロ
	沢煮椀	牛乳	豆腐,豚肉,茎わかめ	大根,にんじん,みつば	米油	
	三色和え			チンゲンサイ,にんじん,とうもろこし	さとう	
	おからハンバーグ		おからハンバーグ	たまねぎ	でんぷん,米油	
19 土	エッグパン	白桃 豆乳	たまご		パン,マヨネーズ	
	一口チーズ		チーズ			
	オレンジ			オレンジ		
21 月	ごはん				ごはん	ミニカルテツスティック
	中華豆腐汁	牛乳	豆腐,鶏肉	もやし,にんじん,ほうれん草,干ししいたけ	でんぷん,米油	
	ビーフンの炒め煮		豚肉	たまねぎ,ピーマン,赤ピーマン,にんじん,干ししいたけ,しょうが	ビーフン,さとう,米油	
	きゅうりのごまじょうゆ和え			きゅうり	さとう,ごま,ごま油	
22 火	れんこんの炊き込みご飯（センター炊飯）		鶏肉,油揚げ	れんこん,にんじん	米,さとう,米油	ベジタブルせんべい
	かぼちゃのそぼろ煮	牛乳	豚肉	かぼちゃ,いんげん	米油,さとう,でんぷん	
	さばゆずみそ煮		さばゆずみそ煮			
23 水	コーンピラフ（センター炊飯）		鶏肉	たまねぎ,とうもろこし,にんじん,グリンピース	アルファー化米,米油	ブルーベリータルト
	カレースープ	牛乳	豚肉	たまねぎ,キャベツ,マッシュルーム,にんじん,パセリ	さとう,オリーブ油	
	チーズポテト		ベーコン,粉チーズ	パセリ	じゃがいも	
24 木	ロールパン				ロールパン	クリスマスデザート
	ミネストローネ	牛乳	豚肉	たまねぎ,トマト,キャベツ,にんじん,セロリー,パセリ	マカロニ,さとう,米油	
	ポテトチップスサラダ		ベーコン	キャベツ,きゅうり	ポテトチップス	
	チキンのりんごソースがけ		鶏肉	りんご,たまねぎ,レモン果汁,しょうが	さとう,米油	
25 金	さつまいもごはん（センター炊飯）				米,さつまいも,さとう	みかんゼリー
	きしめん汁	牛乳	豚肉,かまぼこ,油揚げ	にんじん,ほうれん草,ねぎ,干ししいたけ	きしめん,米油	
	子持ちししゃもフライ		子持ちししゃもフライ		米油,さとう	
26 土	おにぎり弁当		ポークウインナー		おにぎり	
	魚肉ソーセージ	牛乳	魚肉ソーセージ			
	型抜きチーズ		チーズ			

２８日　家庭弁当

アレルギー用献立表、詳細な献立材料表や給食レシピは長久手市のホームページに掲載しています。ご参考ください。
※都合により食材を変更させていただく場合があります。