

2025

12月

こんだてひょう

第2すずか幼稚園

1日(げつ) すぶた わかめスープ ごはん	ぶたにく たまねぎ にんじん す ピーマン たけのこ パイナップル トマトースト(小麦 ごま 大豆 りんご) わかめ あおねぎ ごま ちゅうかペースト (小麦 乳成分 ごま 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチンを含みます)	9日(か) とうふハンバーグ かぼちゃとひきにくのにもの ごはん	あいひきにく とうふ にんじん さかなのすりみ えだまめ パンこ れんこん ひじき しょうゆだれ (小麦 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 を含みます) かぼちゃ ぶたひきにく わふうあじ	17日(すい) コーンコロッケ そえきゅべつ きんぴらごぼう ごはん	じゃがいも とうもろこし ゼラチン パンこ こむぎこ たまご にゅうせいぶん だいす ウスターソース きゅべつ ごぼう にんじん ごまあぶら しろすりごま
2日(か) あじごはん あじのなんばんづけ さつまいものみそしる	とりひきにく こんにゃく あげ しいたけ ごぼう にんじん あじ たまねぎ こむぎこ パンこ にんじん ごま さば だいす かつおエキス さつまいも たまねぎ にんじん あげ あおねぎ みそ わふうだし	10日(すい) ごもくチャーハン ジャーマンポテト	ぶたひきにく たまねぎ にんじん ピーマン たまご とりがらスープのもと (乳成分 鶏肉 豚肉を含みます) じゃがいも たまねぎ ベーコン チーズ コンソメ	18日(もく) カレーライス スペゲティサラダ	ぶたにく たまねぎ ジャガイモ にんじん カレーこ (小麦 大豆 鶏肉 豚肉 やまいも を含みます) スペゲティ きゅうり ハム マヨネーズ
3日(すい) カルボナーラ シーザーサラダ	スパゲッティ ベーコン マッシュルーム たまねぎ カットホール マーガリット チーズ カットナーリース(卵 小麦 大豆 鶏肉) ベーコン みずな にんじん レタス きゅうり クルトン(乳成分・小麦) シーザードレッシング(小麦 乳成分 卵 大豆 豚肉 ゼラチンを含みます)	11日(もく) マヨたまカツ だいこんのそぼろあん ごはん	たまご こむぎ だいす ソーセージ ウスターソース (鶏肉 豚肉 乳 りんご ゼラチンを含みます) だいこん にんじん とりひきにく かたくりこ わふうだし	19日(きん) チャプチエ しゅうまい	はるさめ たまねぎ にんじん ピーマン しいたけ にら ぎゅうにく ごまあぶら やきにくのたれ(小麦 ごま 大豆 りんご もも を含みます) こむぎこ とりにく ぶたにく だいす とりがらスープ
4日(もく) さかなフライ いろどりおひたし はくさいのみそしる ごはん	あじ パンこ こむぎこ だいす ウスターソース ほうれんそう にんじん ひじき えのき かまぼこ わふうあじ はくさい たまねぎ とうふ あおねぎ みそ わふうだし	12日(きん) ホットドック ハムたまご フルーツ(バナナ)	13(ど) ☆がくしゅうはっぴょうかい☆ おにぎりべんとう ・チキンナゲット(鶏肉 小麦粉 大豆 卵) ・ワインナー(牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 乳成分) ・たまごやき(小麦 大豆) ・ブロッコリー(かつおぶし) (年年少・年少) 塩おにぎり (年中・年長) 塩おにぎり・わかめおにぎり	16日(か) みそにこみうどん フルーツ	14日(げつ) うどん はくさい にんじん しいたけ かまぼこ あつあげ とりにく ねぎ みそ わふうだし きせつのフルーツ
5日(きん) マーボー豆腐 だいがくいも ごはん	とうふ たまねぎ にんじん あおねぎ あいひきにく トマトケチャップ ごまあぶら (小麦 牛肉 大豆 豚肉 ごま ゼラチンを含みます) さつまいも みずあめ ごま	22日(げつ) さかなのこうそうチーズソテー さつまあげとだいこんにもの ごはん	パンガシウス パンこ チーズ にんじん トマト ピーマン バセリ チキンエキス (小麦 大豆 鶏肉 豚肉 乳成分を含みます)		
8日(げつ) ぶたどん とうふのみそしる つけもの	ぶたにく たまねぎ にんじん にんにく しょうが ねぎ わふうあじ とうふ わかめ あげ あおねぎ みそ わふうだし たくあんづけ(だいこん)	23日(か) おたのしみランチ	さつまあげ だいこん にんじん いんげん こんにゃく わふうだし		

※ 材料の都合により多少メニューの変更がある場合がありますのでご了承下さい。

※ 12月の誕生会のおやつは、「サンタさんのいちごケーキ」です。

アレルギー成分は、卵 乳 小麦 大豆です。

※ お楽しみランチのデザートは「クリスマスカップデザート」です。

アレルギー成分は、大豆です。

※ 12月10日、23日に使用するコンソメの成分に、
小麦、乳成分、大豆、牛肉、鶏肉が含まれます。

冬至とは一年で一番短くなる日のことです。
この日は昔から「ゆず湯」に入って、かぼちゃを食べる風習があります。
これは、ゆずは厄除けになり、かぼちゃは食べると病気にならないという言い伝えがあるからです。冷蔵庫がなかった時代、保存のきくかぼちゃはビタミン源として重宝されていました。
今年は22日(月)が冬至です。
給食では9日に「かぼちゃ」を使った献立を実施予定です。



- てあら ①手洗いうがいをする
- えいよう ②しっかり栄養をとる
- じゅうぶん すみん ③十分な睡眠をとる
- ④マスクをつける
- ひと さき ⑤人ごみを避ける
- てきど うんどう ⑥適度な運動をする

