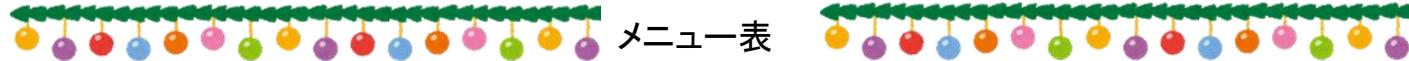


メニュー表

2025年12月

象山幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの				
1日 (月)	ご飯 豆腐ハンバーグ(照焼きソース) ポテトのオーロリース和え キャベツのサラダ	精白米 片栗粉 じゃがいも マヨドレ めんつゆ	鶏肉 豆腐	たまねぎ トマトケチャップ キャベツ にんじん	337	10.4	4.2	0.6
2日 (火)	ご飯 鶏肉の白味噌焼き 金平にんじん 白菜の和え物	精白米 三温糖 ごま ごま油 めんつゆ	鶏肉 味噌 油揚げ	にんじん だいこん いんげん はくさい ホールコーン	390	15.9	10.3	0.7
5日 (金)	大豆ミートのスパゲティ チーズ入りサラダ マスカットゼリー	スパゲッティ 油 きび砂糖 片栗粉 マヨドレ アマニ油 マスカットゼリー	大豆ミート 鶏肉 牛肉 チーズ	たまねぎ にんじん トマト トマトケチャップ キャベツ	341	11.9	8.6	1.6
8日 (月)	ひじきご飯 牛肉入りコロッケ マカロニサラダ 味噌汁(大根・人参)	精白米 三温糖 めんつゆ じゃがいも パン粉 マカロニ マヨドレ	ひじき 鶏肉 油揚げ 牛肉 味噌	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり だいこん	466	11.6	13.4	1.5
9日 (火)	ご飯 鶏(けい)ちゃん焼き 和風ポテトサラダ ピーチゼリー	精白米 片栗粉 じゃがいも マヨドレ ピーチゼリー	鶏肉 味噌 かつお節	にんじん キャベツ しょうが にんにく ホールコーン きゅうり	424	14.1	9.8	0.6
岐阜県の郷土料理「鶏(けい)ちゃん焼き」								
10日 (水)	ご飯 赤魚の黄金焼き 高野豆腐と野菜の煮物 もやしとほうれん草のサラダ	精白米 三温糖 マヨドレ きび砂糖 めんつゆ	赤魚 高野豆腐	トマトケチャップ にんじん たまねぎ もやし ほうれん草	318	14.3	4.7	0.6
11日 (木)	ぞうやまカレー 彩りサラダ 季節の果物【みかん】	精白米 じゃがいも カレールウ きび砂糖 油酢	豚肉	たまねぎ にんじん キャベツ ホールコーン みかん	460	10.7	12.6	1.4
ぞうやまカレー♪								
12日 (金)	ご飯 メンチカツ キャベツ添え ナポリタン風スパ	精白米 パン粉 めんつゆ スパゲッティ きび砂糖	鶏肉 豚肉	たまねぎ キャベツ トマトケチャップ	437	11.7	11.3	1.0
15日 (月)	ご飯 照り焼きチキン ブロッコリー添え 人参しりしり	精白米 きび砂糖 片栗粉 めんつゆ 三温糖 ごま油	鶏肉 卵	ブロッコリー にんじん	395	15.6	9.6	0.7
17日 (水)	ご飯 豚肉の生姜炒め 焼きかぼちゃ おかあさん先生の味噌汁 (玉ねぎ・キャベツ)	精白米 三温糖 きび砂糖 片栗粉 油	豚肉 味噌	たまねぎ にんじん しょうが かぼちゃ キャベツ	461	14.9	13.4	1.1



2025年12月

メニュー表

象山幼稚園



日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの				
18日 (木)	けんちん風うどん ささみフライ キャベツ添え	うどん 三温糖 めんつゆ パン粉 油 ごまドレッシング きび砂糖 アマニ油	豚肉 油揚げ 鶏肉 青のり	だいこん にんじん ねぎ キャベツ	358	13.0	11.6	2.1
19日 (金)	ピラフ 肉団子(ケチャップ) プロッコリー添え 野菜スープ 焼きドーナツ(ホイップ添え)	精白米 カレールウ めんつゆ ドーナツ ミックスチョコ	鶏肉 鶏肉 豚肉 ホイップクリーム	たまねぎ にんじん トマトケチャップ グリンピース プロッコリー キャベツ	409	13.1	10.2	1.2

お楽しみメニュー♪



平均 399 13.1 9.9 1.1

※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。

※ お弁当の日：12月3日(水)・16日(火)は全員お弁当持参になります。お弁当の準備をお願いします。

22日(月)以降の給食はありませんので、ぞうさん教室を利用する方はお弁当の用意をお願いします。

※ ぞうやまカレー：11日(木)はぞうやまカレー作りの日です。年中・年長児は野菜の皮むき等のお手伝いをしますので、エプロン・三角巾を持たせてください。

※持ち物 給食の日：箸・スプーン・フォークなど、コップ、ナフキンを巾着袋に入れて下さい。

お弁当の日：お弁当、箸・スプーン・フォークなど、コップ、ナフキンを巾着袋に入れて下さい。

家で箸を使っていない場合、持たせないでください。