

給食献立表

2025・12月

日高市立保育所

日	曜	昼 食	お や つ
1	月	ご飯・鶏肉マーマレード焼・小松菜と人参のおかか和え・みそ汁(里いも、ねぎ)	ジョア・せんべい
2	火	ご飯・アジフライ・白菜ときゅうりの甘酢和え・みそ汁(きゃべつ、麩)	牛乳・いもようかん
3	水	ご飯・鶏肉のつくね焼・もやしとピーマンのおかか和え・みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ、水菜)	牛乳・にら入りおやき
4	木	ご飯・八宝菜・きゅうり昆布和え・わかめスープ	牛乳・キャロット蒸しパン
5	金	ご飯・カレイ煮付け・ごぼうサラダ・みそ汁(さつまいも、ほうれん草)	牛乳・しらす炒飯
6	土	茶・ミートドリア	
8	月	ご飯・ドライカレー・キャベツの甘酢和え	牛乳・たい焼き・スティックきゅうり
9	火	ご飯・さばの西京焼き・青菜3色和え・すまし汁(かまぼこ、玉ねぎ、チンゲン菜)	牛乳・マカロニきな粉
10	水	ご飯・すき焼風煮・きゅうりの酢の物・みそ汁(小松菜、なめこ)	茶・五平餅
11	木	ご飯・ふわふわさつま揚げ・コールスローサラダ・みそ汁(えのき、にら)	牛乳・煮込みうどん
12	金	ご飯・赤魚甘辛煮・納豆和え・みそ汁(岩のり、じゃがいも)	牛乳・焼きそば
13	土	茶・和風ツナスパゲティ	
15	月	パン・クリームシチュー・パイナップルサラダ	牛乳・さつまいもスティック
16	火	ご飯・鮭のおろし煮・ひじき煮・みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ、水菜)	牛乳・ぽてともち
17	水	ご飯・レバーケチャップ和え・切干大根煮・みそ汁(里いも、ねぎ)	茶・おにぎり
18	木	ご飯・ひじき卵焼き・春雨サラダ・みそ汁(チンゲン菜、高野豆腐)	牛乳・バナナ・コーンフレーク
19	金	わかめご飯・おでん風煮・みかん	牛乳・ホットケーキ
20	土	茶・ナポリタンスパゲティ	
22	月	ご飯・ポークカレー・大根サラダ	牛乳・フルーツポンチ
23	火	ご飯・さばの塩焼き・煮びたし・みそ汁(大根、油揚げ)	牛乳・お好み焼き
24	水	ご飯・鶏の唐揚げ・ブロッコリー・トマト・野菜スープ	牛乳・ココア蒸しパン・バナナ
25	木	ご飯・麻婆豆腐・きゅうり梅肉和え・春雨スープ	牛乳・ゆでじゃが・キウイ
26	金	ご飯・赤魚西京焼き・肉じゃが・すまし汁(なると、ほうれん草)	牛乳・きな粉ラスク
27	土	茶・和風ツナスパゲティ	

～大晦日・年越しそば～

1年の最後の日「大晦日」。毎月末を晦日と呼び、一年の終わりである最終日を「大」をつけて「大晦日」と呼んでいます。

大晦日に縁起をかついで食べる年越しそばは江戸時代から定着したと言われており、「細く長い」ことから、家族や大切な人の長寿や延命を願いながら食べます。

また、「切れやすい」ことから、その年の災いをすべて断ち切るという意味もあると言われています。

3歳以上児
エネルギー：515kcal
タンパク質：21.2g
脂 質：15.2g

3歳未満児
エネルギー：430kcal
タンパク質：18.4g
脂 質：13.5g

★子どもたちに人気のいちおしメニュー(レシピ付き)を掲載しています。
日高市子育て応援課のホームページ「公立保育所のおひるごはん」をご覧ください。

HP

日高市 公立保育所のおひるごはん

検索

