



12月 献立予定表



ベビーからーれ
令和5年12月

日・曜日		午前おやつ	昼食			午後おやつ		
			主食	おかず	材料	献立名	材料	
1	15	金	ウエハース	ごはん	豆腐チャンプルー キャベツサラダ きのこのすまし汁	精白米、豆腐、豚肉、もやし、にんじん、キャベツ、にら、たまねぎ、白菜、コーン、きゅうり、ツナ、えのき	スノーボール クッキー	薄力粉
2	16	土	おせんべい	焼きそば	ごま和え わかめスープ	中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、青菜、ごま、わかめ、じゃがいも	焼きおにぎり	精白米、ごま
山口県ご当地メニュー			わかめごはん	けんちょう きゅうりとツナのナムル はくさいのみそ汁	精白米、鶏肉、大根、にんじん、さといも、もやし、きゅうり、ツナ、はくさい、たまねぎ	みかんゼリー ヨーグルトソース	みかんジュース、 ヨーグルト	
4	18	月						ビスケット
5	19	火	クッキー	クリームパスタ	ひじきサラダ キャベツスープ	スパゲッティ、鮭、ほうれん草、たまねぎ、牛乳、ひじき、ツナ、にんじん、マヨネーズ、キャベツ	しらすおにぎり	精白米、しらす、小松菜、ごま
6	-	水	ウエハース	ごはん	肉じゃが 白菜のごまみそ和え 豆腐のすまし汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、白菜、ささみ、豆腐、わかめ	バナナヨーグルト ケーキ	バナナ、ホットケーキミックス、ヨーグルト
7	21	木	おせんべい	食パン	鶏肉のピザ焼き ミルクスープ フルーツ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、フロコリー、にんじん、カリフラワー、牛乳、バナナ	いももち	じゃがいも、牛乳、チーズ
8	-	金	ビスケット	ごはん	豚と大根の炒め煮 青菜のおかか和え さつまいものみそ汁	精白米、豚肉、だいこん、しょうが、青菜、かつお節、さつまいも、たまねぎ	ツナのお好み焼き	ツナ、キャベツ、チーズ、薄力粉
🍊 冬至 🍊			あんかけうどん	ゆず大根 かぼちゃのいとこ煮	うどん、鶏肉、油揚げ、ねぎ、しいたけ、はくさい、にんじん、ほうれん草、だいこん、ゆず、かぼちゃ、あずき	かぼちゃドーナツ	かぼちゃ、ホットケーキミックス、牛乳	
-	22	金						ビスケット
9	23	土	クッキー	ピラフ	マカロニサラダ 青菜のスープ	精白米、鶏肉、たまねぎ、コーン、マカロニ、ツナ、フロコリー、にんじん、青菜	むしパン	ホットケーキミックス、牛乳
11	-	月	ウエハース	おからパン	かぼちゃシチュー ほうれん草サラダ フルーツ	おからパン、鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、牛乳、ほうれん草、コーン、チーズ、バナナ	おかかつなおにぎり	精白米、ツナ
🎄 クリスマスマニュー 🎄			おからパン	タンドリーチキン フライドポテト ポトフ フルーツ	おからパン、鶏肉、ヨーグルト、じゃがいも、あおのり、たまねぎ、にんじん、ウインナー、キャベツ、しめじ、バナナ	オムレット	ホットケーキミックス、牛乳、豆乳ホイップ、イチゴ	
-	25	月						ウエハース
12	26	火	おせんべい	ごはん	豚とにんじんのみぞれ煮 キャベツの昆布和え かぼちゃのみそ汁	精白米、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツ、ささみ、昆布、かぼちゃ、油揚げ	ミルクくず餅	牛乳、きなこ
13	27	水	ビスケット	ごはん	さばのパン粉焼 いそべあえ すまし汁	精白米、サバ、マヨネーズ、チーズ、もやし、ほうれん草、ささみ、のり、にんじん、たまねぎ、しいたけ	ココアクッキー	薄力粉、牛乳、ココア
14	-	木	クッキー	ピビンバ	春雨サラダ 豆腐の中華スープ	精白米、あいびき肉、しょうが、にんじん、ほうれん草、もやし、春雨、きゅうり、にんじん、豆腐、ねぎ	にんじんとしらすチヂミ	にんじん、しらす、薄力粉
-	28	木	クッキー	年越しうどん	白和え フルーツ	うどん、ねぎ、しいたけ、えのき、しめじ、にんじん、豚肉、油揚げ、かまぼこ、ほうれん草、豆腐、バナナ	あんトースト	食パン、あずき
🎉 おたのしみかい おたんじょうびかい 20日(水)		クッキー	ごはん	ミートローフ フロコリーサラダ かぼちゃのスープ	食パン、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、フロコリー、チーズ、かぼちゃ、たまねぎ、ほうれん草、しめじ	アップルパイ	りんご、パイシート	

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 457.8kcal
- ・タンパク質 16.7g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



☆4日18日:山口県の郷土料理

「けんちょう」は元々は精進料理であったが一般家庭に普及し作られるようになったといわれています。
「わかめごはん」は炊き立ての熱いごはん塩につけないで刻んだわかめをまぶしたシンプルなものです。
給食は混ぜ込んで食べやすくしています。

※都合により献立を変更することがございます。ご了承ください。



12月 献立予定表



ペビーからーれ
完了期
令和5年12月

日・曜日		午前おやつ	昼食			午後おやつ		
			主食	おかず	材料	献立名	材料	
1	15	金	ウエハース	ごはん	豆腐チャンプルー キャベツサラダ きのこのすまし汁	精白米、豆腐、豚肉、もやし、にんじん、キャベツ、にら、たまねぎ、白菜、コーン、きゅうり、ツナ、えのき	スノーボールクッキー	薄力粉
2	16	土	おせんべい	焼きそば	ごま和え わかめスープ	中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、青菜、ごま、わかめ、じゃがいも	焼きおにぎり	精白米、ごま
山口県ご当地メニュー								
4	18	月	ビスケット	わかめごはん	けんちょう きゅうりとツナのナムル はくさいのみそ汁	精白米、鶏肉、大根、にんじん、さといも、もやし、きゅうり、ツナ、はくさい、たまねぎ	みかんゼリー ヨーグルトソース	みかんジュース、 ヨーグルト
5	19	火	クッキー	クリームパスタ	ひじきサラダ キャベツスープ	スパゲッティ、鮭、ほうれん草、たまねぎ、牛乳、ひじき、ツナ、にんじん、マヨネーズ、キャベツ	しらすおにぎり	精白米、しらす、小松菜、ごま
6	-	水	ウエハース	ごはん	肉じゃが 白菜のごまみそ和え 豆腐のすまし汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、白菜、ささみ、豆腐、わかめ	バナナヨーグルトケーキ	バナナ、ホットケーキミックス、ヨーグルト
7	21	木	おせんべい	食パン	鶏肉のピザ焼き ミルクスープ フルーツ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、ブロッコリー、にんじん、カリフラワー、牛乳、バナナ	いももち	じゃがいも、牛乳、チーズ
8	-	金	ビスケット	ごはん	豚と大根の炒め煮 青菜のおかか和え さつまいものみそ汁	精白米、豚肉、だいこん、しょうが、青菜、かつお節、さつまいも、たまねぎ	ツナのお好み焼き	ツナ、キャベツ、チーズ、薄力粉
冬至								
-	22	金	ビスケット	あんかけうどん	ゆず大根 かぼちゃのいとこ煮	うどん、鶏肉、油揚げ、ねぎ、しいたけ、はくさい、にんじん、ほうれん草、だいこん、ゆず、かぼちゃ、あずき	かぼちゃドーナツ	かぼちゃ、ホットケーキミックス、牛乳
9	23	土	クッキー	ピラフ	マカロニサラダ 青菜のスープ	精白米、鶏肉、たまねぎ、コーン、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、にんじん、青菜	むしパン	ホットケーキミックス、牛乳
11	-	月	ウエハース	おからパン	かぼちゃシチュー ほうれん草サラダ フルーツ	おからパン、鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、牛乳、ほうれん草、コーン、チーズ、バナナ	おからツナおにぎり	精白米、ツナ
クリスマスメニュー								
-	25	月	ウエハース	おからパン	タンドリーチキン フライドポテト ポトフ フルーツ	おからパン、鶏肉、ヨーグルト、じゃがいも、あおのり、たまねぎ、にんじん、ウインナー、キャベツ、しめじ、バナナ	オムレット	ホットケーキミックス、牛乳、豆乳ホイップ、イチゴ
12	26	火	おせんべい	ごはん	豚とにんじんのみぞれ煮 キャベツの昆布和え かぼちゃのみそ汁	精白米、豚肉、にんじん、だいこん、キャベツ、ささみ、昆布、かぼちゃ、油揚げ	ミルクくず餅	牛乳、きなこ
13	27	水	ビスケット	ごはん	さばのパン粉焼 いそべあえ すまし汁	精白米、サバ、マヨネーズ、チーズ、もやし、ほうれん草、ささみ、のり、にんじん、たまねぎ、しいたけ	ココアクッキー	薄力粉、牛乳、ココア
14	-	木	クッキー	ピビンバ	春雨サラダ 豆腐の中華スープ	精白米、あいびき肉、しょうが、にんじん、ほうれん草、もやし、春雨、きゅうり、にんじん、豆腐、ねぎ	にんじんとしらすチヂミ	にんじん、しらす、薄力粉
-	28	木	クッキー	年越しうどん	白和え フルーツ	うどん、ねぎ、しいたけ、えのき、しめじ、にんじん、豚肉、油揚げ、かまぼこ、ほうれん草、豆腐、バナナ	あんトースト	食パン、あずき
おたのしみかい おたんじょうびかい 20日(水)			クッキー	ごはん	ミートローフ ブロッコリーサラダ かぼちゃのスープ	食パン、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、ブロッコリー、チーズ、かぼちゃ、たまねぎ、ほうれん草、しめじ	りんごコンポート風	りんご

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 457.8kcal
- ・タンパク質 16.7g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



※都合により献立を変更することが
ございます。ご了承ください。

☆4日18日:山口県の郷土料理

「けんちょう」は元々は精進料理であったが一般家庭に普及し作られるようになったといわれています。
「わかめごはん」は炊き立ての熱いごはん塩につけないで刻んだわかめをまぶしたシンプルなものです。
給食は混ぜ込んで食べやすくしています。

日・曜日		昼食		午後おやつ		
		献立名	材料	献立名	材料	
1	15	金	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 すまし汁	精白米、豆腐、にんじん、 キャベツ、たまねぎ、はくさい	むしパン	薄力粉、ベーキングパウ ダー、牛乳
2	16	土	煮込みうどん わかめスープ	うどん、豚肉、キャベツ、も やし、にんじん、たまねぎ、 わかめ、じゃがいも	おかかがゆ	精白米、かつお節
4	18	月	5倍がゆ 鶏と野菜の煮物 はくさいのみそ汁	精白米、鶏肉、だいこん、に んじん、さといも、はくさい い、たまねぎ	みかんゼリー	みかんジュース、寒天
5	19	火	鮭のミルクパスタ キャベツとにんじんスープ	スパゲッティ、鮭、ほうれん 草、たまねぎ、牛乳、キャベ ツ、にんじん	しらすがゆ	精白米、しらす
6	-	水	5倍がゆ 豚と野菜の煮物 豆腐のすまし汁	精白米、豚肉、じゃがいも、 にんじん、たまねぎ、豆腐、 わかめ	バナナヨーグルトケーキ	薄力粉、ベーキングパウ ダー、ヨーグルト、バナ ナ
7	21	木	食パン 鶏と野菜の煮物 ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、フ ロココリー、にんじん、カリ フラワー、牛乳	マッシュポテト	じゃがいも、牛乳
8	-	金	5倍がゆ 豚と野菜の煮物 さつまいものみそ汁	精白米、豚肉、だいこん、に んじん、さつまいも、たまね ぎ	おこのみやき	キャベツ、チーズ、薄力 粉、かつお節、あおのり
-	22	金	煮込みうどん 大根のすまし汁	うどん、鶏肉、はくさい、に んじん、ほうれん草、かぼ ちゃ、だいこん	かぼちゃの蒸しパン	薄力粉、ベーキングパウ ダー、牛乳、かぼちゃ
9	23	土	鶏の煮込みパスタ 青菜のスープ	スパゲッティ、鶏肉、たまね ぎ、にんじん、ブロッコ リー、青菜	むしパン	薄力粉、ベーキングパウ ダー、牛乳
11	-	月	5倍がゆ 鶏と野菜のミルク煮 フルーツ	精白米、鶏肉、かぼちゃ、た まねぎ、にんじん、ほうれん 草、牛乳、バナナ	おかかがゆ	精白米、かつお節
-	25	月	5倍がゆ 鶏と野菜の煮物 フルーツ	精白米、鶏肉、じゃがいも、 たまねぎ、にんじん、キャベ ツ、バナナ	ホットケーキ	薄力粉、ベーキングパウ ダー、牛乳、いちご
12	26	火	5倍がゆ 豚のみぞれ煮 かぼちゃのみそ汁	精白米、豚肉、にんじん、 キャベツ、だいこん、かぼ ちゃ	ミルクくず餅	牛乳、きなこ
13	27	水	5倍がゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁	精白米、白身魚、青菜、たま ねぎ、にんじん	きなこヨーグルト	きなこ、ヨーグルト
14	-	木	5倍がゆ 鶏と野菜の煮物 豆腐のすまし汁	精白米、鶏ひき肉、にんじ ん、ほうれん草、もやし、豆 腐	にんじんしらすチヂミ	にんじん、しらす、薄力 粉
-	28	木	年越しうどん フルーツ	うどん、豚肉、にんじん、ほ うれん草、バナナ	スティックパン	食パン
 おたのしみかい おたんじょうびかい 20日(水)			5倍がゆ 鶏と野菜の煮物 フルーツ	精白米、鶏ひき肉、たまね ぎ、にんじん、キャベツ、 じゃがいも、バナナ	リンゴのコンポート風	りんご

午前の赤ちゃん用おやつについて
月齢や、個々の成長に応じたもの（ポーロ、おせんべいなど）
を提供します。（生活リズムにより提供しないこともあります）



※都合により献立を変更することがございます。
ご了承ください。





たまごアレルギー対応表

令和5年12月

☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品(鶏卵)の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ	
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応
1	15	金	①				
2	16	土	①				
4	18	月	①				
5	19	火	①	ひじきサラダ	④		
6	-	水	①				
-	20	水	①				
7	21	木	①	③			
8	-	金	①				
-	22	金	①				
9	23	土	①				
11		月	①	③			
-	25	月	①	③	ポトフ	⑤	
12	26	火	①				
13	27	水	①	サバのパン粉焼	⑦③		
14	-	木	①				
-	28	木	①	年越しうどん	⑤	あんトースト	③

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。

