

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
1 (月)	ごはん ゆかりふりかけ いわしの梅醬油煮 三度豆のおかか和え 豚汁 果物	精白米 ゆかり いわしの梅醬油煮 さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 だいこん、ごぼう、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、にんじん、 生いも板こんにゃく、豚肉、さつまいも	9 (火)	わかめごはん おでん ヨーグルト	精白米、わかめごはんのもと だいこん、生いも板こんにゃく、がんもどき、きび砂糖、 焼き竹輪、人参型さつま揚げ、 ゆで卵、さやえんどう、本みりん、 濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ ヨーグルト
りす組 おやつ	お茶 ビスケット、ラムネ	ビスケット、ラムネ	りす組 おやつ	お茶 玄米ボン菓子	玄米ボン菓子
2 (火)	ビビンバ丼 きゅうりの酢の物 フルーツキャロットゼリー	精白米、牛肉、蒸し大豆、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、オイスターソース、 青ねぎ、ほうれんそう、薄口しょうゆ、にんじん、もやし、いりごま きゅうり、カットわかめ、しらす干し、 きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢 フルーツキャロットゼリー	10 (水)	鮭ちらし寿司 小松菜のおひたし 湯葉すまし汁 りんごゼリー	精白米、米酢、砂糖、並塩、新巻きさけ、にんじん、れんこん、 米酢、砂糖、さやえんどう、焼きのり、コーン缶詰粒 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、油揚げ、こまつな 生湯葉、青ねぎ、さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ、 薄口しょうゆ、えのきだけ、ソフト豆腐 りんごゼリー
りす組 おやつ	お茶 りんごタルト	りんごタルト	りす組 おやつ	お茶 カステラ	カステラ
3 (水)	ごはん 鶏肉香味焼き ブロッコリーサラダ ミネストローネスープ 果物	精白米 鶏肉、オリーブ油、片栗粉、パセリ、並塩、半生パン粉 ブロッコリー、にんじん、プロセスチーズ、並塩、 ノンエッグマヨネーズ、ゆで冷凍スイートコーン たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、豚肉、パセリ、 パイオン、ホールトマト、オリーブ油、蒸し大豆 バナナ	11 (木)	焼きそば 焼き餃子 わかめスープ 果物	めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 サフラワー油、あおのり、お好み焼きソース、中濃ソース 餃子、サラダ油 にら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 カットわかめ、もやし、 
りす組 おやつ	お茶 ウエハース	ウエハース	りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン
4 (木)	千匹ごはん 豚肉コロッケ かつお菜おかか和え 豆腐すまし汁 果物	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、 薄口しょうゆ、焼きのり 豚コロッケ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 薄口しょうゆ、きび砂糖、かつお節、かつお菜、にんじん ソフト豆腐、えのきだけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、ながさきはくさい ラフランス	12 (金)	鶏肉照り焼き丼 もやしと胡瓜のナムル 果物	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰
りす組 おやつ	お茶 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 ビスコ、炭酸せんべい	ビスコ、炭酸せんべい
5 (金)	スパゲッティナポリタン エビサラダ ぶどうヨーグルト	スパゲティ、並塩、オリーブ油、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 エリンギ、ホールトマト、トマトケチャップ、パイオン、 オリーブ油、米粉、パセリ、豚肉、オイスターソース レタス、きゅうり、並塩、ノンエッグマヨネーズ、エビ、 ホースラディッシュ、薄口しょうゆ、いりごま ぶどうヨーグルト	13 (土)	カレーピラフ チキンナゲット コンソメスープ 果物	精白米、ソーセージ、たまねぎ、にんじん、 青ピーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし チキンナゲット たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、パイオン
りす組 おやつ	お茶 五穀ひじきおにぎり、小魚ぼりぼり	精白米、五穀ひじきごはんのもと、小魚ぼりぼり	りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ
6 (土)	鶏そぼろ丼 もやしスープ 果物	精白米、鶏肉、本焼豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 もやし、にら、鶏がらだし、薄口しょうゆ	15 (月)	チャーハン 根菜つくね焼き ブロッコリー塩ゆで 中華スープ 果物	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 根菜つくね ブロッコリー、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、 りょくとうもやし、エリンギ、青ねぎ 
りす組 おやつ	牛乳 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ	りす組 おやつ	お茶 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ
8 (月)	全粒入り白パン タンドリーチキン マセドアンサラダ 白菜クリームスープ 果物	全粒入り白パン 鶏肉、オリーブ油、カレー粉、片栗粉、パセリ、 並塩、プレーンヨーグルト、にんにく、たまねぎ きゅうり、じゃがいも、並塩、ノンエッグマヨネーズ、ローズハム、 にんじん、蒸し大豆、塩えんどう豆、コーン缶詰粒 はくさい、たまねぎ、にんじん、豚肉、パセリ、 豆乳、並塩、パイオン、米粉、エリンギ	16 (火)	ごはん・海苔のふりかけ さわらの西京焼き 春雨サラダ 大根味噌汁 クリスマスデザートゼリー	精白米・海苔のふりかけ さわら、本みりん、淡色甘みそ きび砂糖、濃口しょうゆ、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、ローズハム短冊、 米酢、ノンエッグマヨネーズ、並塩 だいこん、油揚げ、青ねぎ、さば節、 淡色辛みそ、にんじん、えのきだけ クリスマスデザートゼリー
りす組 おやつ	お茶 わかめおにぎり	精白米、わかめごはんのもと	りす組 おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を㊟とし、おやつの牛乳（180cc）も含めました。
*だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などで作っています。
*生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
*地元吹田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
*デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
ご理解いただきますようよろしくお願いいたします。
*食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
*献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。



2025年

12月昼食献立表

2025年11月30日
認定こども園
千里山グレース幼稚園

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
17 (水)	ポークカレー グリーンサラダ フルーツポンチ 	ご飯、にんじん、じゃがいも、なたね油、豚肉、たまねぎ、にんにく、しょうが、カレールウ、福神漬、オイスターソース、カレー粉、りんごレタス、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、 プロセスチーズ、アスパラガス みかん缶詰、パイナップル缶詰、白桃缶、 黄桃缶、レモンゼリー、サイダー	25 (木)	ごはん 白身魚フライ ポテトサラダ ブロッコリー塩ゆで 玉ねぎみそ汁 ココアムース	精白米 白身魚フライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース じゃがいも、にんじん、きゅうり、並塩、プロセスチーズ、 コーン缶詰粒、ノンエッグマヨネーズ ブロッコリー、並塩 たまねぎ、ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、 淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ ココアムース
りす組 おやつ	お茶 クラッカー、バナナ	クラッカー、バナナ	りす組 おやつ	牛乳 野菜かりんとう	野菜かりんとう
18 (木)	和風ピラフ 肉団子の旨煮 アスパラ塩ゆで ジュリアンスープ ハスカップゼリー	精白米、かつお油漬缶詰、たまねぎ、こまつな、並塩、薄口しょうゆ、 サフラワー油、にんじん ミートボール、本みりん、薄口しょうゆ、ごま油、きび砂糖 アスパラガス、並塩 キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、 ブイヨン、にんじん ハスカップゼリー	26 (金)	年越しつねうどん 若飯おにぎり ヨーグルトゼリー	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、にんじん、 人参型さつま揚げ、だししょうゆ、さば節、青ねぎ、カットわかめ 精白米、菜飯ごはんの素 ヨーグルトゼリー
りす組 おやつ	お茶 スイートポテト	スイートポテト	りす組 おやつ	牛乳 ミニたい焼き	ミニたい焼き
19 (金)	麻婆豆腐丼 コーンシュウマイ もやしスープ パインゼリー	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、 青ねぎ、しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 コーンシュウマイ もやし、青ねぎ、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 にんじん、エリンギ パインゼリー	27 (土)	豚丼 キャベツみそ汁 果物 	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、ぶなしめじ
りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン
20 (土)	にゅうめん 五穀ひじきおにぎり 果物	そうめん、にんじん、青ねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、ぶなしめじ、はんぺん、こまつな 精白米、五穀ひじきごはんのもと	監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）		
りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル	12月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。 1日・・・いわしの梅醤油煮（醤油に一部小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 4日・・・豚肉コロッケ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 11日・・・焼き餃子（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 13日・・・豆腐ナゲット（小麦・卵・乳・ごま含まない） 15日・・・根菜つくね（小麦・卵・乳・ごま含まない） 18日・・・肉団子（小麦・卵・乳・ごま含まない） 19日・・・コーンシュウマイ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 23日・・・もみの木ハンバーグ（小麦・卵・乳・ごま含まない） 25日・・・白身魚フライ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） ＝年間を通して園で使用する加工食品＝ ＊ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼こむき豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含んでいません） ＊焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。 ＊竹輪（乳・卵・小麦を含んでいません）無添加・無着色・リン酸塩不使用 ＊マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ（ケンコーマヨネーズ）を使用します。 ＊ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。 （ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む） ＊油は菜種油・削り節はサハ節です。 ＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。 ＊砂糖は、沖縄のサトウキビ100％使用のきび砂糖を使用しています。 ＊塩は伯方の塩です。味噌は、無添加味噌（米・大豆）を使用しています。 ＊パンには、バター・生クリームが入っています。 ＊海苔のふりかけ・若菜ごはんの素（ごま含む）（小麦・卵・乳含まない） その他製造ライン（コンタミネーション）の内容等、気になる点がありましたら お気軽にお尋ねください。		
22 (月)	いなりずし 三度豆のごま和え わかめすまし汁 ゆずゼリー	精白米、いなり、砂糖、米酢、並塩、 しらす干し、にんじん さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま えのきたけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ ゆずゼリー			
りす組 おやつ	牛乳 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム			
23 (火)	ごはん ゆかり もみの木ハンバーグ フライポテト グリーンサラダ  ABCマカロニスープ 果物	精白米 ゆかり もみの木ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース じゃがいも、サフラワー油、並塩 レタス、きゅうり、アスパラガス、並塩、 ごまドレッシング、プロセスチーズ マカロニ、たまねぎ、パセリ、にんじん、ブイヨン			
りす組 おやつ	牛乳 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油			
24 (水)	ウィンナーパン チキンナゲット ブロッコリー塩ゆで ポトフ風スープ クリスマスカップデザート 	ロールパン、ウィンナーソーセージ、トマトケチャップ チキンナゲット ブロッコリー、並塩 じゃがいも、カリフラワー、にんじん、キャベツ、たまねぎ、鶏肉、 ブイヨン、パセリ、オリーブ油、並塩 クリスマスカップデザート			
りす組 おやつ	牛乳 マカロニきな粉	マカロニ、きな粉、きび砂糖			



URL <http://senriyamagrace.jp/>
上記のホームページにて昼食・おやつ写真を掲載しています。
ご覧ください。

