

Table with 6 columns (Meal Type, Day, Recipe Name, Ingredients, Nutrition, Image) and 31 rows (Days 1-31). Includes recipes like ミートボールのチリ風あんかけ, 黒米ごはん, ハニーロール, etc.

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついていきます。 \*食材について... 安全性が確認できない食材や、感念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。



12月献立



おおやけこども園

	月	火	水	木	金	土
昼食						<p>■みんな大好き！ ラーメン（幼） ラーメン・焼豚・もやし・なると 青ねぎ・卵・スープ ■卵とじうどん（乳） うどん・鶏肉・玉ねぎ・人参・たまご 出汁・醤油・味噌・塩・片栗粉 ■焼き餃子 豚肉・キャベツ・ねぎ・生姜・餃子皮 サラダ油 ■りんご りんご</p>
	10時30分					<p>■動物ビスケット 小麦粉・牛乳・バター・大豆・ごま ■ももヨーグルト 桃・ヨーグルト・砂糖</p>
幼						<p>1杯あたり 440kcal 蛋白質 19.7g 炭水化物 65.3g 脂質 10.1g 加糖量 157mg 食塩 1.5g</p>
	乳					<p>1杯あたり 358kcal 蛋白質 14.9g 炭水化物 44.9g 脂質 12.5g 加糖量 119mg 食塩 1g</p>
昼食	3	4	5	6	7	8
	<p>■ミートボールのチリ風あんかけ 鶏肉・玉ねぎ・卵・小麦粉・乳・大豆 油・ケチャップ・砂糖・コンソメ 玉ねぎ・パプリカ・ピーマン ■マカロニサラダ マカロニ・胡瓜・パプリカ・ハム マヨネーズ・塩こしょう ■切干大根煮 切干大根・人参・うず揚げ 油・出汁・醤油・砂糖</p>	<p>*健康米・黒米* ■黒米ごはん 米・黒米 ■鯖の塩焼き 鯖・塩 ■白菜のゆかり和え 白菜・ほうれん草・ゆかり・醤油 ■野菜のかきあげ 玉ねぎ・人参・さつまいも・小麦粉 卵・油・醤油 ■味噌汁 大根・うず揚げ・味噌</p>	<p>■ハニーロール（幼） 小麦粉・蜂蜜・塩・乳成分・大豆 ■ほかほか温まる豆乳クリームシチュー 鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋 グリーンピース・豆乳・ルウ ■カラフルサラダ キャベツ・ハム・コーン・パプリカ 胡瓜・マヨネーズ ■ほうれん草オムレツ 卵・ほうれん草・塩・小麦粉・大豆 ケチャップ</p>	<p>*なかよしメニュー* ■鶏の甘酢あんかけ 鶏肉・玉葱・パプリカ・ピーマン 片栗粉・油・酢・砂糖・醤油 ■南瓜の煮付 南瓜・出汁・醤油・砂糖・味噌 ■カルシウムたっぷり！ 小松菜のしらす和え 小松菜・人参・ちりめん・醤油・みりん</p>	<p>■免疫力をアップ↑↑ チリコンカン 豚肉・大豆・玉ねぎ・人参 じゃが芋・グリーンピース・バター ■南瓜の煮付 南瓜・出汁・醤油・砂糖・味噌 ■白菜のおかか和え 白菜・人参・かつお節 醤油・砂糖 ■春巻き（2オ〜） 豚肉・キャベツ・葱・にんじん 椎茸・醤油・オリーブオイル 春巻きの皮・ごま油・大豆油・卵 ■シューマイ（0.1オ） 豚肉・玉ねぎ・卵・グリーンピース シューマイの皮・豚脂・大豆</p>	<p>■炊き込みごはん 米・しめじ・うず揚げ・人参 醤油・味噌 ■トロあじの照焼 トロあじ・醤油・砂糖・味噌 ■さつまいもの天ぷら さつまいも・小麦粉・卵・油・塩 ■小松菜のお浸し 小松菜・人参・出汁・醤油・砂糖 ■豚汁 豚肉・大根・人参・玉ねぎ 青ねぎ・出汁・味噌</p>
10時	<p>■こんがりビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■ウエハース（0.1オ） 小麦粉・砂糖・たまご・牛乳・大豆 ■チーズあられ（2オ） チーズ・小麦粉・醤油</p>	<p>■ロングビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■赤ちゃんせんべい 米・醤油・砂糖・塩</p>	<p>■動物ビスケット 小麦粉・牛乳・バター・大豆・ごま</p>	<p>■ナチュラルクラッカー 小麦粉・塩・バター・大豆</p>
3時	<p>■野菜クラッカー 小麦粉・油・ショートニング 砂糖・塩・野菜 ■チーズ</p>	<p>■お好み焼き 豚肉・キャベツ・天かす・卵 お好み粉・油 ■お好みソース・青のり</p>	<p>■チョイス 小麦粉・牛乳・バター・大豆・たまご ■牛乳</p>	<p>■りんごゼリー ゼリーの素・りんごジュース</p>	<p>■たまごサンド バターロール（乳食パン） 卵・マヨネーズ</p>	<p>■おにぎりせんべい（幼） 米・のり・醤油・砂糖・卵・乳成分 ■クッキー（乳） 小麦粉・たまご・牛乳・砂糖</p>
	幼	<p>1杯あたり 608kcal 蛋白質 19.1g 炭水化物 74g 脂質 25.5g 加糖量 197mg 食塩 1.9g</p>	<p>1杯あたり 708kcal 蛋白質 28g 炭水化物 70.6g 脂質 32.7g 加糖量 213mg 食塩 2.1g</p>	<p>1杯あたり 591kcal 蛋白質 22.7g 炭水化物 55.8g 脂質 30.4g 加糖量 359mg 食塩 2g</p>	<p>1杯あたり 576kcal 蛋白質 20.5g 炭水化物 83.6g 脂質 16.6g 加糖量 284mg 食塩 1.8g</p>	<p>1杯あたり 635kcal 蛋白質 22.7g 炭水化物 85.3g 脂質 21.8g 加糖量 201mg 食塩 1.7g</p>
乳	<p>1杯あたり 494kcal 蛋白質 14g 炭水化物 64.7g 脂質 19.3g 加糖量 151mg 食塩 1.3g</p>	<p>1杯あたり 553kcal 蛋白質 18.8g 炭水化物 69g 脂質 21.5g 加糖量 141mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 549kcal 蛋白質 19.4g 炭水化物 68.8g 脂質 21.4g 加糖量 265mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 474kcal 蛋白質 13.6g 炭水化物 77.7g 脂質 11.5g 加糖量 215mg 食塩 1.4g</p>	<p>1杯あたり 536kcal 蛋白質 19.6g 炭水化物 69.7g 脂質 18.8g 加糖量 79mg 食塩 1g</p>	<p>1杯あたり 565kcal 蛋白質 21.3g 炭水化物 71.5g 脂質 19.6g 加糖量 169mg 食塩 1.2g</p>
昼食	10	11	12	13	14	15
	<p>■ゆかりごはん 米・ゆかり ■ふわふわ豆腐ハンバーグ きのこソース 豆腐・鶏肉・玉ねぎ・小麦粉 しめじ・玉ねぎ・人参 油・醤油・砂糖・味噌・片栗粉 ■ジャーマンポテト じゃが芋・ベーコン・ピーマン・パプリカ バター・パセリ・塩こしょう ■ブロッコリーのお浸し ブロッコリー・醤油・みりん</p>	<p>■じっくり煮込んだ根菜カレー 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参 大根・ごぼう・油・カレー粉 ■ツナサラダ ツナ・キャベツ・パプリカ・胡瓜 マヨネーズ・塩こしょう ■チーズ</p>	<p>■サーモンフライ 鮭・塩こしょう・小麦粉・卵 パン粉・油・マヨネーズ ■ほうれん草とコーンの和え物 ほうれん草・人参・コーン 醤油・味噌 ■おなかのお掃除やさん 食物繊維いっぱいひじき煮 ひじき・うず揚げ・人参・油 出汁・醤油・砂糖 ■かき玉汁 卵・わかめ・出汁・塩・醤油・片栗粉</p>	<p>■タンドリーチキン 鶏肉・ヨーグルト・カレー粉 ケチャップ・塩・油 ■だし巻き卵 卵・出汁・醤油・味噌 ■小松菜の煮浸し 小松菜・人参・うず揚げ 醤油・みりん ■味噌汁 豆腐・ねぎ・味噌</p>	<p>■サクサク牛肉クック 牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・小麦粉 パン粉・とんかつソース ■だし巻き卵 卵・出汁・醤油・味噌 ■スバグティサラダ スバグティ・人参・コーン グリーンピース・胡瓜・ハム マヨネーズ・塩こしょう ■ほうれん草と ウィンナーソテー ほうれん草・ウィンナー・パプリカ バター・塩こしょう *幼児組お弁当日*</p>	<p>■寒い季節にピッタリ！ ほかほかカレーうどん うどん・牛肉・玉ねぎ・人参 青ねぎ・カレー粉 出汁・醤油・味噌・塩 ■白菜のなめ菜和え 白菜・人参・なめ菜茶漬け ■バナナ</p>
10時	<p>■ウエハース（0.1オ） 小麦粉・砂糖・たまご・牛乳・大豆 ■チーズあられ（2オ） チーズ・小麦粉・醤油</p>	<p>■ロングビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■赤ちゃんせんべい 米・醤油・砂糖・塩</p>	<p>■動物ビスケット 小麦粉・牛乳・バター・大豆・ごま</p>	<p>■ナチュラルクラッカー 小麦粉・塩・バター・大豆</p>	<p>■こんがりビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>
3時	<p>*かむかむデー* ■お昼ラスク お昼・砂糖 ■食べる煮干し</p>	<p>■ぼたぼた焼き（幼） 米・砂糖・醤油・油・醤油 ■ベジタべる（乳） 小麦粉・緑黄色野菜・塩</p>	<p>■ほかほか〜肉まん 豚肉・玉ねぎ・葱・キャベツ・チキンブイヨン 小麦粉・醤油・砂糖・塩・大豆</p>	<p>■南瓜のパンケーキ ホットケーキミックス・卵・牛乳 スキムミルク・南瓜</p>	<p>■エントリー（2オ〜） 小麦粉・牛乳・砂糖・バター・大豆 ■エースコイン（0.1オ） 小麦粉・牛乳・砂糖・ショートニング・塩・大豆成分 ■牛乳</p>	
	幼	<p>1杯あたり 460kcal 蛋白質 18.7g 炭水化物 63.3g 脂質 14.4g 加糖量 196mg 食塩 1.7g</p>	<p>1杯あたり 575kcal 蛋白質 20.8g 炭水化物 75.7g 脂質 20g 加糖量 224mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 539kcal 蛋白質 22.9g 炭水化物 70.5g 脂質 17.7g 加糖量 151mg 食塩 1.8g</p>	<p>1杯あたり 598kcal 蛋白質 32.1g 炭水化物 60.4g 脂質 23.6g 加糖量 371mg 食塩 1.9g</p>	<p>1杯あたり 596kcal 蛋白質 17.4g 炭水化物 78.7g 脂質 22.8g 加糖量 205mg 食塩 1.6g</p>
乳	<p>1杯あたり 388kcal 蛋白質 15.3g 炭水化物 60.2g 脂質 9.5g 加糖量 167mg 食塩 1.4g</p>	<p>1杯あたり 510kcal 蛋白質 17.8g 炭水化物 67.6g 脂質 17.9g 加糖量 172mg 食塩 1.1g</p>	<p>1杯あたり 491kcal 蛋白質 20.9g 炭水化物 66.1g 脂質 16g 加糖量 136mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 553kcal 蛋白質 29g 炭水化物 56g 脂質 22.3g 加糖量 334mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 564kcal 蛋白質 14.7g 炭水化物 75.7g 脂質 21.9g 加糖量 180mg 食塩 1.4g</p>	<p>1杯あたり 297kcal 蛋白質 12.1g 炭水化物 40.9g 脂質 9.3g 加糖量 63mg 食塩 1.2g</p>
昼食	17	18	19	20	21	22
	<p>■疲れが吹き飛ばす〜 豚肉の生姜焼き 豚肉・玉ねぎ・生姜 醤油・砂糖・味噌・油 ■小松菜の錦糸和え 小松菜・にんじん・たまご 醤油・味噌 ■フライドポテト じゃが芋・油・ケチャップ ■味噌汁 豚・わかめ・味噌</p>	<p>■ごはんがススム！ 麻婆豆腐 豆腐・豚ミンチ・玉ねぎ・人参 青ねぎ・生姜・油・味噌・砂糖 醤油・片栗粉 ■白菜の塩昆布和え 白菜・ほうれん草・人参 塩昆布・醤油 ■シューマイ 豚肉・玉ねぎ・卵・グリーンピース シューマイの皮・豚脂・大豆</p>	<p>■旨味が染み込んだ肉じゃが 牛肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ グリーンピース・醤油・砂糖・味噌 ■キャベツのちりめん和え キャベツ・ちりめん・醤油 ■チキンオムレツ 鶏肉・玉ねぎ・人参・たまご 乳・小麦・大豆・豚・ケチャップ</p>	<p>*なかよしメニュー* ■鯖の竜田揚げ 鯖・醤油・味噌・酒 片栗粉・油 ■豚肉と大根煮 豚肉・大根・人参・油・砂糖 醤油・みりん ■ほうれん草のお浸し ほうれん草・人参・出汁・醤油・砂糖 ■味噌汁 南瓜・青ねぎ・味噌</p>	<p>*お誕生日メニュー* ■オムライス 米・ベーコン・コーン・グリーンピース 人参・玉ねぎ・油・塩こしょう ケチャップ・卵・牛乳・大豆 ■カラッと揚がってジューシー 鶏肉のから揚げ 鶏肉・醤油・卵・生姜・片栗粉・油 ■ポテトサラダ じゃが芋・パプリカ・胡瓜 卵・ハム・マヨネーズ ■ブロッコリー ■トマト ■コンソメスープ 白菜・人参・コンソメ・塩こしょう</p>	<p>■中華丼 米・豚肉・白菜・キャベツ・もやし 人参・玉ねぎ・油 ■ジャントンの炒め煮 大根・パプリカ・ほうれん草・コンソメ ■卵スープ 卵・青ねぎ・シャンタン・塩こしょう</p>
10時	<p>■ロングビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■ナチュラルクラッカー 小麦粉・塩・バター・大豆</p>	<p>■動物ビスケット 小麦粉・牛乳・バター・大豆・ごま</p>	<p>■赤ちゃんせんべい 米・醤油・砂糖・塩</p>	<p>■こんがりビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■ウエハース（0.1オ） 小麦粉・砂糖・たまご・牛乳・大豆 ■チーズあられ（2オ） チーズ・小麦粉・醤油</p>
3時	<p>■マリー 小麦粉・砂糖・牛乳・ショートニング・大豆 ■カルピス</p>	<p>■りんごマフィン ケーキミックス・卵・バター・砂糖 牛乳・りんご</p>	<p>■まがりせんべい（幼） 米・醤油・ごま・卵・小麦 ■ムーンライト（乳） 小麦粉・砂糖・卵・バター・大豆</p>	<p>■オレンジゼリー ゼリーの素・オレンジジュース</p>	<p>■フルーツサンド 食パン・ホイップ・黄桃・みかん</p>	<p>■ウエハース（0.1オ） 小麦粉・砂糖・たまご・牛乳・大豆 ■チーズあられ（2オ） チーズ・小麦粉・醤油</p>
	幼	<p>1杯あたり 493kcal 蛋白質 16.7g 炭水化物 73.7g 脂質 13.6g 加糖量 142mg 食塩 1.8g</p>	<p>1杯あたり 540kcal 蛋白質 18.9g 炭水化物 76.1g 脂質 16.7g 加糖量 234mg 食塩 1.6g</p>	<p>1杯あたり 486kcal 蛋白質 20.1g 炭水化物 73.4g 脂質 12.3g 加糖量 170mg 食塩 1.8g</p>	<p>1杯あたり 593kcal 蛋白質 23.3g 炭水化物 72.7g 脂質 21.7g 加糖量 75mg 食塩 1.9g</p>	<p>1杯あたり 649kcal 蛋白質 24.3g 炭水化物 78.4g 脂質 25g 加糖量 68mg 食塩 1.5g</p>
乳	<p>1杯あたり 455kcal 蛋白質 14.8g 炭水化物 68.2g 脂質 12.4g 加糖量 134mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 502kcal 蛋白質 17.3g 炭水化物 70.8g 脂質 15.9g 加糖量 206mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 426kcal 蛋白質 16.4g 炭水化物 63.8g 脂質 11.7g 加糖量 144mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 480kcal 蛋白質 15.9g 炭水化物 67.3g 脂質 15.3g 加糖量 63mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 516kcal 蛋白質 17.6g 炭水化物 72.4g 脂質 15.9g 加糖量 64mg 食塩 1.4g</p>	<p>1杯あたり 417kcal 蛋白質 12g 炭水化物 66g 脂質 11.1g 加糖量 70mg 食塩 1.4g</p>
昼食	24	25	26	27	28	
	<p>■みんな大好き!! ぶくら柔らかなハンバーグ 豚肉・鶏肉・玉ねぎ・たまご 牛乳・パン粉・砂糖・ケチャップ ■高野豆腐の卵とじ 高野豆腐・卵 出汁・醤油・砂糖 ■ほうれん草のなめ菜和え ほうれん草・にんじん・なめ菜 醤油・味噌</p>	<p>■豚肉とキャベツの味噌炒め 豚肉・キャベツ・ピーマン パプリカ・油・味噌・砂糖 みりん風調味料 ■素材の甘みを活かした 南瓜のそぼろ煮 南瓜・鶏ミンチ・グリーンピース 出汁・醤油・砂糖・片栗粉 ■竹輪の磯辺揚げ 竹輪・小麦粉・卵・青のり・油</p>	<p>■わかめごはん 米・わかめ・塩 ■美味しいお出汁が ジュワーっと浸みた おでん 大根・じゃが芋・こんにゃく・卵 ごぼう・天・出汁・醤油・砂糖・みりん ■キャベツのおかか和え キャベツ・人参・醤油・糸かつお ■チキンナゲット 鶏肉・パン粉・小麦粉・塩こしょう 卵・大豆・油・ケチャップ</p>	<p>■ハッシュドビーフ 米・牛肉・玉葱・人参 マッシュルーム・油・デミソース バター・グリーンピース ■コーンサラダ コーン・キャベツ・パプリカ 胡瓜・マヨネーズ ■チーズ</p>		
10時	<p>■こんがりビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■ロングビスケット 小麦粉・砂糖・ショートニング</p>	<p>■ナチュラルクラッカー 小麦粉・塩・バター・大豆</p>	<p>■赤ちゃんせんべい 米・醤油・砂糖・塩</p>	<p>■雪の宿（幼） 米・砂糖・塩・油・生クリーム ■チョイス（乳） 小麦粉・牛乳・バター・大豆・卵</p>	
3時	<p>■スマイルポテト じゃが芋・油・ケチャップ</p>	<p>■りんごマフィン ケーキミックス・卵・バター・砂糖 牛乳・りんご</p>	<p>■まがりせんべい（幼） 米・醤油・ごま・卵・小麦 ■ムーンライト（乳） 小麦粉・砂糖・卵・バター・大豆</p>	<p>■オレンジゼリー ゼリーの素・オレンジジュース</p>	<p>■フルーツサンド 食パン・ホイップ・黄桃・みかん</p>	<p>■ウエハース（0.1オ） 小麦粉・砂糖・たまご・牛乳・大豆 ■チーズあられ（2オ） チーズ・小麦粉・醤油</p>
	幼	<p>1杯あたり 488kcal 蛋白質 19.2g 炭水化物 59.4g 脂質 18.1g 加糖量 113mg 食塩 1.9g</p>	<p>1杯あたり 647kcal 蛋白質 29.7g 炭水化物 87.9g 脂質 18.5g 加糖量 272mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 426kcal 蛋白質 16.4g 炭水化物 63.8g 脂質 11.7g 加糖量 144mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 660kcal 蛋白質 25g 炭水化物 89.8g 脂質 21.3g 加糖量 263mg 食塩 2g</p>	<p>1杯あたり 730kcal 蛋白質 24.5g 炭水化物 104g 脂質 23g 加糖量 263mg 食塩 1.8g</p>
乳	<p>1杯あたり 403kcal 蛋白質 14.4g 炭水化物 52.9g 脂質 14.2g 加糖量 94mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 535kcal 蛋白質 23.3g 炭水化物 73.5g 脂質 15.6g 加糖量 217mg 食塩 1.2g</p>	<p>1杯あたり 589kcal 蛋白質 20.8g 炭水化物 81.6g 脂質 19.5g 加糖量 221mg 食塩 1.5g</p>	<p>1杯あたり 548kcal 蛋白質 18.7g 炭水化物 75.8g 脂質 18.6g 加糖量 163mg 食塩 1.4g</p>		

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついてきます。  
\*食材について・・・安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。  
\*なかよしメニューとは…普段除去食の子も除去なく、みんな一緒に給食を食べれるというメニューです。



Table with 6 columns (Day 1-6) and 6 rows (Meal, 10:00, 3:00, Toddler, Infant, Milk). Each cell contains menu items, ingredients, and nutritional data.

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついてます。

\*食材について・・・安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。

アレルギー対応メニューは、アレルギー除去の注意書きを必ずご確認ください。アレルギー対応メニューは、アレルギー除去の注意書きを必ずご確認ください。

12月献立

(卵除去)

おおよけこども園

Table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金, 土) and rows for meal types (昼食, 10時, 3時, 幼, 乳). Each cell contains a menu item name, ingredients, and nutritional information.

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついてきます。 \*食材について... 安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。



Table with 6 columns (Meal, 10:00, 3:00, Toddler, Infant, Milk) and 28 rows (Days 1-28). Each cell contains menu items, ingredients, and nutritional information.

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついてます。 \*食材について... 安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。

Table with 6 columns (Day of week) and 6 rows (Meal type: 昼食, 10時, 3時, 幼, 乳). Each cell contains menu items, ingredients, and nutritional information (kcal, protein, carbs, fat, fiber, salt).

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記してありませんがついてきます。
\*食材について・・・安全性が確認できない食材や、悪態される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。
\*なかよしメニューとは・・・普段除去食の子も除去なく、みんな一緒に同じ給食を食べられるというメニューです。



Table with 6 columns (Day 1-6) and 6 rows (Meal, 10:30, 3:00, Toddler, Infant). Each cell contains menu items, ingredients, and nutritional data. Includes illustrations of Christmas trees and Santa Claus.

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついています。 \*食材について... 安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組みます。 \*なかよしメニューとは... 普段除去食の子も除去なく、みんな一緒に給食を食べられるというメニューです。



12月献立



(乳除去)

おおやけこども園

Main table containing meal plans for December, organized by date (1st to 31st) and time of day (10:00, 3:00, 10:00, 3:00). Each entry includes a meal name, ingredients, and nutritional information (kcal, protein, fat, carbs, fiber).

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついてきます。
\*食材について... 安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。
\*なかよしメニューとは... 普段除去食の子も除く、みんな一緒に同じ給食を食べるというメニューです。



Table with 6 columns (Day 1-6) and 10 rows (Meal, 10:30, 3:00, 1:00, 3:00, 1:00, 3:00, 幼, 乳). Each cell contains menu items, ingredients, and nutritional information.

\*食材の都合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記してありませんがついてます。
\*食材について...安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。
\*なかよしメニューとは...普段除去食の子も除去なく、みんな一緒に給食を食べられるというメニューです。

Table with 6 columns (Meal, Day, Dish, Nutrition, Dish, Nutrition) and 12 rows (Meal, Day, Dish, Nutrition, Dish, Nutrition). Contains menu items like 'ミートボールのチリ風あんかけ', '黒米ごはん', '鶏の甘酢あんかけ', 'さつまいも', 'クリスマスケーキ', and 'お楽しみ会' with associated nutritional data.

\*食材の割合により、一部メニューが変更する事があります。 \*ご飯は、明記しておりませんがついてきます。 \*食材について... 安全性が確認できない食材や、懸念される中国野菜は使用せず「安心・安全」な食の提供に取り組んでいます。

\*なかよしメニューとは... 普段除去食の子も除去なく、みんな一緒に同じ給食を食べられるというメニューです。