メニュー表

2026年12月　　柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

日付	献立名	食材（材料）名			エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
		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	（kcal）	（g）	（g）	（g）
2日 （水）	ご飯 ほっけの塩焼き 鶏レバーの甘辛煮 春雨サラダ 味噌汁(油揚げ･大根)	精白米 はるさめ きび砂糖 酢 ごま油 ｱﾏﾆ油	ほっけ 鶏肉 卵 油揚げ 味噌	にんじん ほうれん草 だいこん	345	15.1	4.3	1.4
3日 （木）	大豆ミートのスパゲティ キャベツのサラダ ピーチゼリー 	ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ 油 きび砂糖 片栗粉 酢 ﾋﾟｰﾁｾﾞﾘｰ	大豆ﾐｰﾄ 鶏肉 牛肉	たまねぎ にんじん ﾄﾏﾄ ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ ｷｬﾍﾞﾂ ﾎｰﾙｺｰﾝ きゅうり	328	11.9	6.8	1.7
4日 （金）	麻婆飯 焼きおさつ 野菜のマヨ和え 	精白米 三温糖 片栗粉 ごま油 さつまいも 油 きび砂糖 ﾏﾖﾄﾞﾚ	豆腐 豚肉 味噌	たまねぎ しょうが にんにく だいこん ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ	438	12.4	9.2	1.3
9日 （水）	ご飯 メンチカツ 人参しりしり 彩りサラダ プチゼリー	精白米 ﾊﾟﾝ粉 油 三温糖 ごま油 ﾏﾖﾄﾞﾚ きび砂糖 酢 ｾﾞﾘｰ	鶏肉 豚肉 卵	たまねぎ にんじん ｷｬﾍﾞﾂ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾎｰﾙｺｰﾝ	440	11.0	13.3	0.8
10日 （木）	カレーライス もやしのサラダ 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 もやし きゅうり みかん	441	10.4	9.0	1.3
11日 （金）	ご飯 回鍋肉 春雨の和え物 中華スープ(大根･ねぎ)	精白米 三温糖 片栗粉 はるさめ きび砂糖 酢 油 ごま油	豚肉 味噌	にんじん ｷｬﾍﾞﾂ ﾎｰﾙｺｰﾝ ほうれん草 だいこん ねぎ	425	13.6	11.5	1.0
14日 （月）	ご飯 めばるの煮付け 金平にんじん 野菜の和え物	精白米 三温糖 ごま ごま油 きび砂糖	めばる 油揚げ	にんじん だいこん ｷｬﾍﾞﾂ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ	311	13.2	3.1	0.6
16日 （水）	ご飯 牛肉入りコロッケ カレービーンズ チーズ入りサラダ	精白米 じゃがいも ﾊﾟﾝ粉 油 ｶﾚｰﾙｳ ﾏﾖﾄﾞﾚ	牛肉 大豆 豚肉 鶏肉 ﾁｰｽﾞ	たまねぎ にんじん ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ	438	11.0	12.8	0.5
17日 （木）	あんかけラーメン 焼き厚揚げ マスカットゼリー 	中華めん 三温糖 片栗粉 ごま油 きび砂糖 ﾏｽｶｯﾄｾﾞﾘｰ	豚肉 厚揚げ	たまねぎ にんじん はくさい ほうれん草	335	13.3	8.8	1.6

メニュー表

2026年12月　　柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
		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	(kcal)	(g)	(g)	(g)
18日 (金)	ピラフ 肉団子(ケチャップ) ブロッコリー添え 野菜スープ 焼きドーナツ(ホイップ添え) お楽しみメニュー♪	精白米 カレールウ 油 きび砂糖 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 ブロッコリー キャベツ	414	13.1	10.5	1.3
21日 (月)	中華飯 甘芋 野菜のおかか和え	精白米 三温糖 油 片栗粉 ごま油 さつまいも きび砂糖	豚肉 かつお節	トマトケチャップ たまねぎ にんじん はくさい だいこん ブロッコリー	415	10.1	7.3	1.4
23日 (水)	ご飯 鶏肉の白味噌焼き 野菜の金平 パンプキンサラダ	精白米 三温糖 ごま マヨドレ	鶏肉 味噌	にんじん ごぼう いんげん かぼちゃ きゅうり	410	15.4	11.3	0.6
24日 (木)	和風カレーライス もやしのサラダ オレンジゼリー	精白米 カレールウ めんつゆ きび砂糖 油 酢 オレンジゼリー	豚肉 油揚げ	だいこん にんじん ほうれん草 もやし きゅうり	440	10.5	9.2	1.4
25日 (金)	ご飯 豆腐ハンバーグ(照焼きソース) ケチャップパスタ 野菜のごま風味サラダ	精白米 片栗粉 スパゲッティ きび砂糖 油 めんつゆ ごま	鶏肉 豆腐	たまねぎ トマトケチャップ キャベツ ほうれん草	352	11.3	3.9	0.8
				平均	395	12.3	8.6	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。