



2020年度 12月 予定献立表(完了期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	火	・ごはん・平天ともやしスープ・たらの酢豚風・茎わかめの中華和え	・ビスコ/・小松菜蒸しパン
2	水	・ごはん・なめこのみそ汁・豆腐のそぼろあんかけ・ごぼう和風サラダ	・せんべい/・チヂミ
3	木	・焼き鳥丼・じゃがいものみそ汁・バナナ	・クラッカー/・かぼちゃようかん
4	金	・ごはん・大根のすまし汁・鮭と野菜のみそ焼き・五目煮豆	・ウエハース/・きな粉クリームサンド
5	土	・スパゲティナポリタン・キャベツのスープ・さつまいものレモン煮	・ポーロ/・白い風船
6	日		
7	月	・冬野菜カレー・れんこんサラダ・フルーツゼリー	・ビスケット/・おからクッキー
8	火	・ごはん・さつまいもの味噌汁・肉豆腐・切干大根のツナ和え	・ビスコ/・せんべい
9	水	・ロールパン・かぼちゃのポタージュ・豚肉のケチャップソテー・花野菜サラダ	・せんべい/・菜飯おにぎり
10	木	・ごはん・かぶの味噌汁・白身魚の天ぷら・ほうれん草の磯和え	・クラッカー/・ウィンナー蒸しパン
11	金	・ごはん・野菜スープ・鶏肉のマーマレード焼き・キャベツの人参ドレッシングサラダ	・ウエハース/・黒ごまマフィン
12	土	・豚肉チャーハン・じゃが芋のスープ・りんご	・ポーロ/・バームクーヘン
13	日		
14	月	・ごはん・白菜のスープ・豚肉のカレーチーズ炒め・じゃがいものサラダ	・ビスケット/・ウエハース
15	火	・ごはん・根菜の味噌汁・さわらのごま照焼き・厚揚げと小松菜の煮びたし	・ビスコ/・肉まん風蒸しパン
16	水	・ごはん・じゃが芋スープ・鶏肉のホワイトソースかけ・大根とひじきサラダ	・せんべい/・高野豆腐ラスク
17	木	・長崎ちゃんぽん・人参の炒め煮・みかん	・クラッカー/・つきあげ
18	金	・ごはん・コーンチャウダー・タンドリーチキン・大豆のオーロラソースサラダ	・ウエハース/・ビスケット
19	土	・ハヤシライス・小松菜とベーコンのサラダ・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・星たべよせんべい
20	日		
21	月	・ごはん・白菜の味噌汁・鶏肉の幽庵焼き・かぼちゃの和風サラダ	・ビスケット/・じゃが芋の磯辺焼き
22	火	・中華丼・ビーフンスープ・もやしとハムのナムル	・ビスコ/・バナナ
23	水	・ごはん・じゃが芋の豆乳スープ・鮭のイタリアンチーズ焼き・小松菜のソテー	・せんべい/・焼きそば
24	木	・ごはん・けんちん汁・ヒレカツ・キャベツとしらすの酢の物	・クラッカー/・コーンマヨトースト
25	金	・ごはん・キャベツとソーセージのスープ・ミートローフ・粉ふき芋	・ウエハース/・ビスケット
26	土	・ポーロ・ホットドッグ・鶏肉と野菜のスープ・オレンジ	・ポーロ/・ホームパイ
27	日		
28	月	・とり天うどん・さつまいもの煮物・バナナ	・ビスケット/・ゆかりおにぎり
29	火		
30	水		
31	木		

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2020年度 12月 予定献立表(後期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	火	・軟飯・チンゲン菜のスープ・たらの煮付け・キャベツの旨煮	・小松菜蒸しパン
2	水	・軟飯・大根スープ・豆腐のそぼろあんかけ・野菜スティック	・ポーロ
3	木	・鶏そぼろ丼(軟飯)・じゃがいもと小松菜の煮物・バナナ	・蒸しかぼちゃ
4	金	・軟飯・ほうれん草のスープ・鮭の煮付け・大根と人参のやわらか煮	・食パン
5	土	・やわらかうどん・白菜とキャベツのやわらか煮・蒸しさつまいも	・ハイハイ
6	日		
7	月	・あんかけ丼(軟飯)・大根のスープ・野菜スティック	・ウエハース
8	火	・軟飯・たまねぎのスープ・ささみの煮物・さつまいもの煮物	・ポーロ
9	水	・ロールパン・かぼちゃスープ・肉団子とブロッコリー煮・キャベツの旨煮	・おにぎり(軟飯)
10	木	・軟飯・玉ねぎスープ・たらの煮付け・ほうれん草の旨煮	・蒸しパン
11	金	・軟飯・小松菜スープ・ささ身の煮付け・キャベツときゅうりの旨煮	・ビスケット
12	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜ軟飯・じゃが芋のスープ・りんごのコンポート	・お野菜スナック
13	日		
14	月	・軟飯・白菜スープ・ささ身の煮付け・じゃがいもの煮物	・ウエハース
15	火	・軟飯・人参スープ・さけの煮付け・小松菜の旨煮	・蒸しパン
16	水	・軟飯・じゃが芋スープ・鶏そぼろ煮・人参のやわらか煮	・ポーロ
17	木	・野菜うどん・キャベツと豆腐の旨煮・みかん	・蒸しさつまいも
18	金	・軟飯・キャベツスープ・ささみの煮付け・野菜スティック	・ビスケット
19	土	・軟飯・たまねぎのスープ・じゃがいものそぼろ煮・小松菜のやわらか煮	・ハイハイ
20	日		
21	月	・軟飯・白菜スープ・ささ身の煮付け・蒸しかぼちゃ	・蒸しじゃが芋
22	火	・軟飯・大根スープ・白菜のそぼろ煮・きゅうりと人参の旨煮	・バナナ
23	水	・軟飯・じゃが芋のスープ・鮭の煮付け・小松菜のやわらか煮	・ポーロ
24	木	・軟飯・人参スープ・豆腐のそぼろ煮・キャベツの旨煮	・食パン
25	金	・軟飯・キャベツスープ・肉団子煮・蒸しじゃが芋	・ビスケット
26	土	・ロールパン・鶏肉と野菜のスープ煮・ほうれん草のやわらか煮・オレンジ	・ハイハイ
27	日		
28	月	・やわらかうどん・さつまいもの煮物・バナナ	・おにぎり(軟飯)
29	火		
30	水		
31	木		

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2020年度

12月 予定献立表(中期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	火	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・たらの煮付け・キャベツの旨煮
2	水	・おかゆ・大根スープ・豆腐のそぼろあんかけ・人参ときゅうりの旨煮
3	木	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・じゃがいもと小松菜の煮物・バナナ
4	金	・おかゆ・ほうれん草のスープ・鮭の煮付け・大根と人参のやわらか煮
5	土	・やわらかうどん・白菜とキャベツのやわらか煮・蒸しさつまいも
6	日	
7	月	・あんかけ丼(おかゆ)・大根のスープ・きゅうりとにんじんの旨煮
8	火	・おかゆ・たまねぎのスープ・ささみの煮物・さつまいもの煮物
9	水	・パン粥・かぼちゃスープ・ブロッコリーのそぼろ煮・キャベツの旨煮
10	木	・おかゆ・玉ねぎスープ・たらの煮付け・ほうれん草の旨煮
11	金	・おかゆ・小松菜スープ・ささ身の煮付け・キャベツときゅうりの旨煮
12	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜおかゆ・じゃが芋のスープ・りんごのコンポート
13	日	
14	月	・おかゆ・白菜スープ・ささ身の煮付け・じゃがいもの煮物
15	火	・おかゆ・人参スープ・さけの煮付け・小松菜の旨煮
16	水	・おかゆ・じゃが芋スープ・鶏そぼろ煮・人参のやわらか煮
17	木	・野菜うどん・キャベツと豆腐の旨煮・みかん
18	金	・おかゆ・キャベツスープ・ささみの煮付け・きゅうりと人参の旨煮
19	土	・おかゆ・たまねぎのスープ・じゃがいものそぼろ煮・小松菜のやわらか煮
20	日	
21	月	・おかゆ・白菜スープ・ささ身の煮付け・蒸しかぼちゃ
22	火	・おかゆ・大根スープ・白菜のそぼろ煮・きゅうりと人参の旨煮
23	水	・おかゆ・じゃが芋スープ・鮭の煮付け・小松菜のやわらか煮
24	木	・おかゆ・人参スープ・豆腐のそぼろ煮・キャベツの旨煮
25	金	・おかゆ・キャベツスープ・野菜のそぼろ煮・蒸しじゃが芋
26	土	・パン粥・鶏肉と野菜のスープ煮・ほうれん草のやわらか煮・オレンジ
27	日	
28	月	・やわらかうどん・さつまいもの煮物・バナナ
29	火	
30	水	
31	木	

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2020年度 12月 予定献立表(初期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	火	・おかゆペースト・たまねぎペースト・キャベツペースト
2	水	・おかゆペースト・大根ペースト・にんじんペースト
3	木	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
4	金	・おかゆペースト・大根ペースト・ほうれん草のペースト
5	土	・おかゆペースト・キャベツペースト・さつまいもペースト
6	日	
7	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・にんじんペースト
8	火	・おかゆペースト・さつまいもペースト・たまねぎペースト
9	水	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・ブロッコリーのペースト
10	木	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・にんじんペースト
11	金	・おかゆペースト・こまつなペースト・キャベツペースト
12	土	・おかゆペースト・にんじんペースト・じゃがいもペースト
13	日	
14	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ブロッコリーのペースト
15	火	・おかゆペースト・にんじんペースト・こまつなペースト
16	水	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ほうれん草のペースト
17	木	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
18	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・キャベツペースト
19	土	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
20	日	
21	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・かぼちゃペースト
22	火	・おかゆペースト・にんじんペースト・大根ペースト
23	水	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
24	木	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
25	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・じゃがいもペースト
26	土	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・にんじんペースト
27	日	
28	月	・おかゆペースト・こまつなペースト・さつまいもペースト
29	火	
30	水	
31	木	

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。