



12月 給食だより (幼 児)



日付	献立	使用食品	おやつ	日付	献立	使用食品	おやつ
1 (火)	豆乳スパゲティ フルーツヨーグルト スープ	スパゲティ・玉ネギ・人参・生しいたけ・しめじ・舞茸・エノキ・ ベーコン・油・豆乳・豆乳ホイップ・コンソメ・塩/ヨーグルト・ 黄桃缶・パイン缶・みかん缶・プルーン/小松菜・ 鶏もも肉・人参・もやし・コンソメ・塩	おにぎり みそ汁	15 (火)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・カレールウ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ りんご	みかんゼリー せんべい 牛乳
2 (水)	かおりごはん 松風焼 青菜ソティ かき玉汁	米・かおりごはんの素/鶏ミンチ・玉ネギ・卵・パン粉・みそ・ 白ごま・油・みりん・酒/小松菜・玉ネギ・人参・ベーコン・ コーン缶・油・しょうゆ・塩/卵・豆腐・色板・ネギ・出し・ しょうゆ・みりん	グラタン風 牛乳	16 (水)	ごはん 赤魚のチリソース サツマイモの旨煮 みそ汁	米/赤魚切身・片栗粉・油・マヨネーズ・スイートチリソース/ サツマイモ・糸切昆布・出し・さとう・しょうゆ・みりん/ しろな・人参・厚揚げ・出し・みそ	お好み焼 牛乳
3 (木)	カレーライス ミモザ風サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・カレールウ/ 卵・ブロッコリー・胡瓜・人参・コーン缶・ドレッシング/ りんご	ジャムサンド ヨーグルト	17 (木)	焼そば 炒め煮 豆乳スープ	中華そば・キャベツ・玉ネギ・人参・もやし・豚バラ肉・ ピーマン・油・焼そばソース・青のり・花かつお/しろな・ 人参・竹輪・油・出し・さとう・しょうゆ・酒/小松菜・人参・ しめじ・じゃが芋・ベーコン・豆乳・コンソメ・塩	おからのパンケーキ ヨーグルト
4 (金)	しらすごはん 鯖の塩焼 ひじきの炒り煮 みそ汁	米・しらす干し・塩・酒/鯖切身・油・塩/ひじき・人参・ うす揚・竹輪・(冷)インゲン・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/ 南瓜・玉ネギ・人参・ネギ・出し・みそ	ふかし芋 みかん 牛乳	18 (金)	お弁当日		豆乳くずもち 牛乳
5 (土)	コロケサンド サラダ スープ	ドッグパン・バター・キャベツ・油・塩・(冷)コロケ・ ケチャップ・ソース/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ ドレッシング/もやし・人参・鶏もも肉・玉ネギ・コンソメ・塩	サブレ 芋けんぴ 牛乳	19 (土)	ごはん 豚カツ 大根サラダ みそ汁	米/豚へれ肉・小麦粉・卵・パン粉・油・塩・ケチャップ・ ソース/大根・人参・かいわれ・海藻ミックス・はんぺん・ ドレッシング/小松菜・もやし・人参・厚揚げ・出し・みそ	せんべい 芋けんぴ 牛乳
7 (月)	ごはん 豚肉の洋風炒め マカロニサラダ みそ汁	米/豚肩ロース肉・玉ネギ・人参・生しいたけ・ピーマン・ 油・デミグラスソース/マカロニ・胡瓜・人参・シーチキン缶・ 卵・マヨネーズ・塩/しろな・人参・京揚げ・出し・みそ	大学芋 牛乳	21 (月)	ごはん ★豚肉の梅ポン酢炒め ポパイサラダ みそ汁	米/豚肩ロース肉・玉ネギ・人参・生しいたけ・油・ポン酢・ 梅干/法れん草・人参・キャベツ・卵・ロースハム・ マヨネーズ・塩/豆腐・わかめ・ネギ・出し・みそ	かぼちゃの鬼まん 牛乳
8 (火)	チャンポン麺 レバーの甘辛煮 チーズ	中華そば・白菜・玉ネギ・人参・もやし・豚スライス肉・ タケノコ水煮・ナルト・干しいたけ・ピーマン・油・ガラスープ・ 塩・しょうゆ・ゴマ油・片栗粉/鶏レバー・土生姜・にんにく・ 油・さとう・しょうゆ・みりん・酒/チーズ	五平もち 牛乳	22 (火)	みそ煮込みうどん ししゃもの天ぷら チーズ	きしめん・大根・人参・豚バラ肉・生しいたけ・ゴボウ・ うす揚・ネギ・出し・みそ・さとう・しょうゆ・みりん/ ししゃも・小麦粉・卵・油・黒ごま/チーズ	海鮮チヂミ焼 牛乳
9 (水)	ごはん 鮭の西京焼 高野豆腐の卵とじ のっぺ汁	米/鮭切身・油・白みそ・塩・みりん・酒/卵・高野豆腐・人参・ 干しいたけ・(冷)絹サヤ・出し・さとう・しょうゆ・みりん/豆腐・ 白菜・大根・人参・生しいたけ・竹輪・うす揚・ネギ・出し・ しょうゆ・みりん・片栗粉	きなこパン ヨーグルト	23 (水)	ハヤシライス サラダ 果物	米・牛スライス肉・玉ネギ・マッシュルーム缶・ ホールトマト缶・油・ハヤシルウ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ りんご	お雑煮風 牛乳
10 (木)	ゆかりごはん 照焼チキンオムレツ サラダ スープ	米・ゆかり粉/卵・玉ネギ・人参・鶏もも肉・じゃが芋・ピーマン・ ピザ用チーズ・油・塩・焼とりのたれ・マヨネーズ/ブロッコリー・ 胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/生しいたけ・しめじ・ エノキ・玉ネギ・コンソメ・塩	にゅうめん 牛乳	24 (木)	ツリー型のピラフ チューリップ サラダ スープ	米・(冷)むきえび・玉ネギ・人参・ピーマン・コーン缶・ 星型人参・油・バター・コンソメ・塩/チューリップ・油・さとう・ しょうゆ・みりん/キャベツ・人参・胡瓜・シーチキン缶・ ドレッシング/小松菜・人参・しめじ・ベーコン・コンソメ・塩	クリスマスケーキ カルピス
11 (金)	ごはん 酢豚 切干大根の煮付け かき玉スープ	米/豚へれ肉・土生姜・しょうゆ・酒・油・片栗粉・玉ネギ・人参・ 干しいたけ・タケノコ水煮・ピーマン・パイン缶・油・ガラスープ・さとう・酢・ しょうゆ・ゴマ油/干切大根・人参・うす揚・(冷)インゲン・出し・さとう・ しょうゆ・みりん/卵・チンゲン菜・かにかまぼこ・ガラスープ・塩	スイートポテト 牛乳	25 (金)	ごはん 肉じゃが ごま酢和え みそ汁	米/じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・糸こんにゃく・ (冷)インゲン・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/もやし・ 胡瓜・人参・うす揚・糸切昆布・白ごま・酢・さとう・しょうゆ/ しろな・人参・竹輪・出し・みそ	チーズトースト ヨーグルト
12 (土)	ロールパン クリームシチュー サラダ 果物	ロールパン/じゃが芋・玉ネギ・人参・鶏もも肉・ クリームコーン缶・ブロッコリー・油・牛乳・ クリームシチューの素/キャベツ・胡瓜・人参・コーン缶・ シーチキン缶・ドレッシング/みかん	クラッカー せんべい 牛乳	26 (土)	焼うどん 南瓜のそぼろ煮 ウインナー	うどん・白菜・玉ネギ・人参・竹輪・生しいたけ・鶏もも肉・ 油・しょうゆ・みりん・酒・花かつお/南瓜・鶏ミンチ・出し・ さとう・しょうゆ・みりん・片栗粉/ 魚肉ソーセージ	クラッカー せんべい 牛乳
14 (月)	ごはん すき焼風煮 春雨の酢の物 みそ汁	米/白菜・玉ネギ・牛スライス肉・焼豆腐・すきやき麩・ 糸こんにゃく・春菊・生しいたけ・油・出し・さとう・しょうゆ・ みりん/春雨・胡瓜・人参・ロースハム・酢・さとう・しょうゆ・ ゴマ油/南瓜・玉ネギ・人参・ネギ・出し・みそ	チュロス 牛乳	28 (月)	ごはん 鯖と大根の煮付け もみのり和え みそ汁	米/大根・人参・鯖味付け缶・厚揚げ・土生姜・(冷)絹サヤ・出し/ 白菜・法れん草・もみのり・しょうゆ・うすまき麩・わかめ・ ネギ・出し・みそ	豚まん ヨーグルト

12/24(木) お誕生日会・クリスマス会メニュー

※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。

◎ ★⇒新メニュー。新メニューとは、できるだけ多種類の味を体験しようという試みです。

三歳
以上児

《今月の給与栄養量》

エネルギー 595Kcal たんぱく質 21.7g 脂質18.6g カルシウム235mg 食塩 2.1g