



12月の給食献立表



日付	給食	おやつ	材料名 (○はおやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
2月	ごはん 白身魚のきのこあんかけ チンゲン菜のごま和え 豆腐の味噌汁	牛乳 バター風味ポテト	米、○さつまいも、○油、薄力粉、○砂糖、片栗粉、砂糖	○牛乳、カレイ、豆腐、みそ、○バター、ごま	チンゲンサイ、たまねぎ、しめじ、えのきたけ、にんじん、ねぎ、わかめ
3火	食パン&マーガリン スパゲティナポリタン (乳児組：イタリアンリゾット) ココロ野菜のポトフ	ジョア(乳児組：ヤクルト) 健康志向菓子 肝油ドロップ	○ジョア(乳児組：ヤクルト)、食パン、スパゲティ、じゃがいも、油、マーガリン、○健康志向菓子	鶏肉、ウインナー、○煮干し、粉チーズ	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン
4水	ごはん 鮭の塩焼き ちくわの磯辺揚げ 粕汁(たんぼほ組：豚汁)	牛乳 りんご蒸しパン	米、○ホットケーキミックス、○砂糖、油、てんぷら粉、○油、砂糖、酒かす	○牛乳、さけ、ちくわ、豚肉、みそ、油揚げ、○卵	はくさい、○りんご、だいこん、にんじん、だいこんの葉、あおのり
5木	チキンカレー (ハムソテー) 水菜と白菜の和風サラダ	ソファール元気ヨーグルト	米、じゃがいも、油、砂糖、ごま油	○ソファール元気ヨーグルト、魚肉ハム、鶏肉、ツナ缶、かつお節	たまねぎ、はくさい、きょうな、にんじん、しめじ
6金	ごはん しゅうまい風 もやし中華風酢の物 ほうれん草スープ	牛乳 ラスク	米、○食パン、しゅうまいの皮、○マーガリン、○砂糖、砂糖、ごま油、片栗粉、油	○牛乳、豚ひき肉、ハム	もやし、たまねぎ、きゅうり、ほうれんそう、コーン、しょうが(たんぼほ組：不使用)
7土	☆作品展☆				
9月	ごはん おでん 大根の葉の味噌汁	牛乳 おからココアケーキ	米、こんにゃく(たんぼほ組：不使用)、○薄力粉、○砂糖、砂糖	○牛乳、鶏肉、さつまいも、豚肉、○卵、おから、○バター、みそ	だいこん、にんじん、だいこんの葉、プロッコリー
10火	さつまいもごはん 鶏肉とねぎの甘味噌炒め キャベツの塩昆布和え かき玉汁	豆乳プリン	米、○砂糖、油、砂糖、○片栗粉、さつまいも、ごま	○豆腐、鶏肉、卵、みそ、○ゼラチン	キャベツ、たまねぎ、しいたけ、ねぎ、にんじん、塩こんぶ
11水	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 牛肉のすき焼き風煮 白和え 白菜の味噌汁	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、もち麦、こんにゃく(たんぼほ組：不使用)、砂糖、麩、○健康志向菓子	○牛乳、牛肉、豆腐、みそ、○煮干し、ごま	ほうれんそう、はくさい、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ
12木	食パン&いちごジャム 鱈の唐揚げ 小松菜のソテー かぼちゃとベーコンのスープ	牛乳 バナナ	食パン、油、薄力粉、いちごジャム	○牛乳、さわか、ベーコン	○バナナ、かぼちゃ、こまつな、たまねぎ、もやし、コーン、にんじん
13金	ごはん 回鍋肉風 大根の中華炒め わかめスープ	牛乳 ねぎ&ベーコンパン	米、○薄力粉、ごま油、油、○砂糖、砂糖	○牛乳、豚肉、○ベーコン、○卵、みそ、○バター、ごま	だいこん、キャベツ、チンゲンサイ、○ねぎ、にんじん、赤パブリカ、コーン、ピーマン、わかめ
14土	きつねうどん 白菜のごま和え ふりかけごはん	牛乳 健康志向菓子	うどん、米、砂糖、○健康志向菓子	○牛乳、油揚げ、ごま	はくさい、にんじん、ねぎ

日付	給食	おやつ	材料名 (〇はおやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
16月	手作りふりかけごはん 白身魚のきのこあんかけ チンゲン菜のごま和え 豆腐の味噌汁	牛乳 大根もち(乳児組: 大根チヂミ)	米、〇薄力粉、薄力粉、〇白玉粉、〇上新粉、砂糖、片栗粉	〇牛乳、カレイ、豆腐、みそ、煮干し、かつお節、ごま、〇桜えび	チンゲンサイ、〇だいこん、たまねぎ、しめじ、えのきたけ、にんじん、こんぶ、〇切り干しだいこん、〇だいにんの葉、ねぎ、わかめ、あおのり
17火	食パン&マーガリン ココロ野菜のポトフ スパゲティナポリタン (たんぼぼ組:イタリアンリゾット) ココロ野菜のポトフ	野菜ジュース(にんじん&りんご/鉄分プラス) 健康志向菓子 肝油ドロップ	食パン、スパゲティ、じゃがいも、油、マーガリン	鶏肉、ベーコン、〇煮干し、粉チーズ	たまねぎ、だいこん、にんじん、ピーマン、〇野菜ジュース(にんじん&りんご)
18水	ごはん 鮭の塩焼き ちくわの磯辺揚げ 粕汁(たんぼぼ組:豚汁)	牛乳 ホットケーキ	米、〇ホットケーキミックス、〇ケーキシロップ、油、〇粉糖、てんぷら粉、〇油、砂糖、酒かす	〇牛乳、さけ、ちくわ、豚肉、〇卵、みそ、油揚げ	はくさい、だいこん、にんじん、ねぎ、あおのり、だいこんの葉
19木	キーマカレー (さつま芋ソテー) 水菜と白菜の和風サラダ	牛乳 みかん	米、さつまいも、片栗粉、砂糖、ごま油	〇牛乳、合びき肉、ツナ缶、かつお節	〇みかん、たまねぎ、はくさい、きょうな、にんじん、ピーマン、しめじ
20金	<冬至> ごはん 南瓜入り酢鶏 もやしの中華風酢の物 ほうれん草スープ	牛乳 肉まん	米、〇薄力粉、〇砂糖、〇強力粉、薄力粉、砂糖、片栗粉、〇油、〇片栗粉、ごま油、油	〇牛乳、鶏肉、〇豚ひき肉、ハム	もやし、かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ほうれんそう、〇キャベツ、ピーマン、〇たまねぎ、コーン
21土	鯖缶ときのこのカレーピラフ コールスローサラダ ポテトスープ	牛乳 健康志向菓子	米、じゃがいも、サウザンドアイランドドレッシング、油	〇牛乳、さば缶	キャベツ、たまねぎ、しめじ、ピーマン、コーン、パセリ、にんじん
23月	ごはん おでん 大根の葉の味噌汁	牛乳 フライドポテト	米、〇じゃがいも、こんにゃく(たんぼぼ組:不使用)、〇油、砂糖	〇牛乳、鶏肉、さつま揚げ、豚肉、みそ	だいこん、にんじん、だいこんの葉、フロッキー
24火	<クリスマス会&お誕生会> ピラフ 鶏肉の照焼き コールスローサラダ 玉子スープ	牛乳 クリスマスケーキ	米、〇薄力粉、〇砂糖、片栗粉、砂糖、〇油、油、カラースプレーチョコ	〇牛乳、鶏肉、〇卵、卵、〇生クリーム、ベーコン	キャベツ、にんじん、コーン、ほうれんそう、ピーマン、たまねぎ
25水	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 牛肉のすき焼き風煮 白和え 白菜の味噌汁	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、こんにゃく(たんぼぼ組:不使用)、砂糖、麩	〇牛乳、牛肉、豆腐、みそ、〇煮干し、ごま	ほうれんそう、はくさい、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ
26木	食パン&いちごジャム 鱈の唐揚げ 小松菜のソテー かぼちゃとベーコンのスープ	牛乳 パイン缶	食パン、油、薄力粉、いちごジャム	〇牛乳、さわか、ベーコン	〇パイナップル缶、かぼちゃ、こまつな、たまねぎ、もやし、コーン、にんじん
27金	ごはん 回鍋肉風 大根の中華炒め わかめスープ	牛乳 小豆入りスコーン	米、〇ホットケーキミックス、ごま油、油、砂糖	〇牛乳、豚肉、〇小豆、〇バター、みそ、ごま	だいこん、キャベツ、にんじん、コーン、ピーマン、わかめ、だいこんの葉
28土	親子丼 白菜のごま和え ふのすまし汁	牛乳 健康志向菓子	米、片栗粉、麩、砂糖	〇牛乳、鶏肉、卵、ごま	はくさい、たまねぎ、にんじん、わかめ

※入荷の都合等により、献立を変更することがありますがご了承ください。
 ※料理酒、こしょうを使用する場合があります。
 ※だしは、煮干し/昆布/鰹節/鯖節/飛魚/椎茸のいずれかを使用しています。
 ※肝油ドロップはビタミンA 補給のため、2歳児(ちゅうりっぷ組)以上のクラスに提供します。(肝油ドロップは栄養機能食品です)
 ※食物アレルギーの場合、アレルギー物質の除去もしくは代替品での対応をします。(医師の診断書を提出してください)
 ※りんごや梨は国の事故防止ガイドラインに基づき、1歳半ごろまで加熱して提供します。

お弁当日

・ う め : 17 日