

2019年12月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)	
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)		
2	月	ご飯	白菜と豚肉の炒め煮 春雨サラダ フルーツ ☆牛乳・チーズポテト	豚肉 ハム 牛乳・粉チーズ	油・砂糖 春雨・マヨネーズ フレンチポテト・油	人参・白菜・にら コーン・きゅうり 果物	
3	火	ご飯	ちくわの二色揚げ 大根なます みそ汁 ☆牛乳・豆腐団子	ちくわ・青のり ちりめん・わかめ 油揚げ・みそ・煮干し 牛乳・豆腐・きな粉	小麦粉・油・カレー粉 ごま・砂糖 白玉粉・砂糖	人参・大根 白菜・葱	
4	水	ご飯	五目炒り豆腐 切干大根のゴマネーズ フルーツ ☆牛乳・ふかし芋	牛ひき肉・豆腐・鶏卵 ハム 牛乳	油・砂糖 ごま・砂糖・マヨネーズ さつま芋	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン 切干大根・小松菜 果物	
5	木	パン	根菜カレー 小松菜のチーズ和え フルーツ ☆牛乳・フルーツサンド	鶏肉・スキムミルク チーズ・ちりめん 牛乳・生クリーム	カレールウ・油 ごま・ごま油 食パン	人参・玉葱・大根・れんこん・ごぼう・いんげん 人参・小松菜・キャベツ 果物 フルーツ缶・果物	
6	金	パン	オムレツ 花野菜サラダ 豆乳スープ ☆牛乳・ミルクゼリー・いりこ	鶏ひき肉・鶏卵 ベーコン・豆乳 牛乳・いりこ	油・ケチャップ マヨネーズ じゃが芋 ゼリーの素	人参・玉葱・ピーマン ブロッコリー・カリフラワー 玉葱・白菜・パセリ	
7	土	中華麺	みそラーメン 里芋の煮っ転がし ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・蒲鉾・みそ・わかめ 牛乳	中華麺 里芋・砂糖 お菓子	人参・玉葱・もやし・コーン・葱 果物	
9	月	ご飯	凍り豆腐のオランダ煮 切干大根とひじきのサラダ フルーツ ☆牛乳・小魚焼き	鶏肉・高野豆腐 ベーコン・ひじき 牛乳・ちりめん・鶏卵・青のり	じゃが芋・片栗粉・砂糖・油 マヨネーズ 小麦粉・お好みソース	人参・玉葱・ピーマン 切干大根・ほうれん草・コーン 果物 キャベツ	
10	火	ご飯	魚のおろし煮 さつま汁 フルーツ ☆牛乳・ちんすこう	白身魚 豚肉・豆腐・油揚げ・みそ 牛乳	片栗粉・油 さつま芋 小麦粉・砂糖・油	人参・大根・葱 人参・ごぼう・葱 果物	
11	水	パン	クリームシチュー じゃこサラダ フルーツ ☆さけむすび	豚肉・牛乳・粉チーズ・スキムミルク ちりめん さけ	じゃが芋・油・シチューの素 油・砂糖 精白米	人参・玉葱・ブロッコリー 白菜・コーン 果物	
12	木	ご飯	ぎせい豆腐 いんげんのごま和え ふのすまし汁 ☆牛乳・カレーパン	鶏ひき肉・豆腐・鶏卵 昆布・蒲鉾 牛乳・合いびき肉	油・砂糖 ごま・砂糖 ふ ロールパン・カレールウ・油	人参・干し椎茸・みつば 人参・いんげん えのき・葱 人参・玉葱	
13	金	ご飯	麻婆白菜 和風サラダ フルーツ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	合いびき肉・豆腐・ちくわ・みそ 蒲鉾・わかめ 牛乳・チーズ	片栗粉・ごま・油 春雨・砂糖・油 コーンフレーク	人参・玉葱・白菜・葱 きゅうり 果物	
14	土		 お弁当の日 		☆牛乳・お菓子	牛乳	お菓子



14日、28日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい



5日、7日、21日、24日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。