

2022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)	
1	木	ご飯	白菜と豚肉の炒め煮 ほうれん草のおひたし フルーツ ☆牛乳・シュガートースト	豚肉 鯉節	砂糖・油	白菜・人参・にら ほうれん草・人参・キャベツ 果物
2	金	ご飯	カレーライス(チキンナゲット付) キャベツとハムのサラダ フルーツ ☆牛乳・お誕生日プリン	豚肉・スキムミルク・チキンナゲット ハム・わかめ	カレールーウ・油・じゃが芋 油・砂糖	人参・玉葱・グリーンピース キャベツ・きゅうり・人参 果物
3	土	うどん	かやくうどん 小松菜と里芋のごま和え ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛肉・鶏卵・蒲鉾・油揚げ・わかめ	うどん 里芋・ごま・砂糖	人参・玉葱・葱 小松菜 果物
5	月	ご飯	凍り豆腐の炒め煮 マカロニサラダ フルーツ ☆牛乳・黒糖ドーナツ	凍り豆腐・えび・昆布	片栗粉・油・砂糖 マカロニ・マヨネーズ	人参・しめじ・いんげん 人参・きゅうり・キャベツ・コーン 果物
6	火	ご飯	白身魚のオーロラソース 花野菜の甘酢和え 厚揚げのみそ汁 ☆牛乳・甘辛団子	白身魚 厚揚げ・みそ・わかめ・煮干し	小麦粉・パン粉・油・マヨネーズ 砂糖	カリフラワー・ブロッコリー 大根・玉葱
7	水	ご飯	ポークビーンズ 切干大根とひじきのサラダ フルーツ ☆牛乳・お麩ラスク	豚肉・水煮大豆 ひじき・ベーコン	じゃが芋・油・砂糖 マヨネーズ	人参・玉葱・ピーマン 切干大根・コーン 果物
8	木	ご飯	筑前煮 小松菜のごま和え フルーツ ☆牛乳・ツナサンド	鶏肉・うずら卵・昆布 ちりめん	じゃがいも・油・砂糖・板莪 砂糖・ごま	人参・ごぼう・竹の子・いんげん・干し椎茸 小松菜・人参・キャベツ 果物
9	金	パン	オムレツ コーンソテー 野菜スープ ☆ゆかりむすび	鶏ひき肉・鶏卵 ベーコン	油 油 精白米	人参・玉葱・ピーマン コーン・いんげん 玉葱・人参・もやし・しめじ・葱 ゆかり
10	土		 お弁当の日			 お菓子
12	月	ご飯	豚肉のみそ炒め 切干大根のごま和え フルーツ ☆牛乳・おさつスティック	豚肉 ロースハム	油・砂糖・みそ ごま・砂糖	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ 切干大根・小松菜 果物
13	火	ご飯	五目炒り豆腐 パンサンスー フルーツ ☆牛乳・あんカステラ	豆腐・牛ひき肉・鶏卵 錦糸卵・蒲鉾	油・砂糖 春雨・ごま・ごま油・砂糖	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン 人参・玉葱・きゅうり 果物
14	水	パン	クリームシチュー りっちゃんのサラダ フルーツ ☆牛乳・クラッカーサンド	豚肉・牛乳・スキムミルク・粉チーズ ハム・鯉節・塩昆布	じゃが芋・シチューの素・油 油・砂糖 クラッカー	人参・玉葱・ブロッコリー キャベツ・きゅうり・人参・コーン・ミニトマト 果物 ジャム

※ 8日・・・ツナサンド作り(幼児組)

9日・・・ゆかりむすび作り(幼児組)

14日・・・クラッカーサンドづくり(幼児組)



2日・3日・17日・23日・24日は園で主食を提供のため、幼児もご飯はいりません。