

乳児(ひよこ・あひる・あかぐみ)、 児(もも・き・あおぐみ)

# 献立表 1 がつ

6日はおめでの特別メニューとなり完全給食です。  
 乳児には主食いりません。おははとコップをたれず!!

年末が近づくとつれ雪が降る日がある。本格的に冬の寒さとなってきましたね。  
 子どもたちは元気いっぱいのおどりが、これから年末年始のお休みにモ入り、生活リズムが  
 乱れやすいので「風邪」などひかないように気を付けましょう。年明けに元気な子どもたちと  
 会えるのを楽しみにしています。※12/28(水)と1/4(水)はお弁当の日となります。

	月 ⑩・24	火 ⑪・25	水 ⑫・26	木 ⑬・27	金 ⑭・28	土 ⑮・15・29
献立	豚肉と大根の煮物 水菜としらすのおかか和え みそ汁	松風焼き 蒸し野菜 〜さっぱりマヨネーズ添え すまし汁	ビビンバ 中華スープ くたもの	焼魚 九条ねぎと油あげの つばい 根菜汁	鶏のからあげ 七切りレタポリタン ポタージュスープ	マーボー豆腐 いぼどりナムル
材料	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 大根 50 75 人参 10 15 水菜大豆 7 10 (酒、おろし、砂糖、しょうゆ) 水菜 30 40 しらす 1 2 えのき 6 8 人参 3 4 花かつお (しょうゆ) さつま芋 20 30 五ねぎ 15 20 小松菜 8 10	ごはん 乳幼 鶏ミンチ 30 40 木綿豆腐 15 20 玉ねぎ 10 15 人参 7 10 ゴマ 0.7 1 香のり 0.07 0.1 (片栗粉、酒、おろし、味噌) ブロッコリー 18 25 れんこん 10 15 赤パプリカ 6 8 黄パプリカ 6 8 (夏野菜、マヨネーズ、砂糖、塩) ごはん 6 8 人参 0.7 1 五ねぎ 0.7 1 (酒、おろし、しょうゆ、塩)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 ほうれん草 18 25 大モやし 20 30 人参 10 15 ねぎ 1 2 にんにく 1 2 (しょうゆ、酒、おろし、砂糖、ごま油) 白菜 18 25 玉ねぎ 10 15 インゲン 6 8 わかめ 0.3 0.4 コーン 3 5 (鶏ガラスープ、塩、ごま油) (みかん、りんご、さだ)	ごはん 乳幼 さば 40 60 (塩) 九条ねぎ 20 30 水菜 7 10 油あげ 8 10 (白味噌、酢、砂糖) 大根 18 25 れんこん 6 8 人参 5 7 しめじ 4 6 里芋 15 20 かつお 1 2 (酒、おろし、しょうゆ、塩)	パン 乳幼 鶏肉 40 60 片栗粉 3 5 油 7 10 (酒、しょうゆ) 七切りレタ根 5 7 シーチキン 5 7 人参 4 6 五ねぎ 10 15 コーン 6 8 (バター、砂糖、しょうゆ) じゃが芋 40 60 五ねぎ 15 20 いも 0.7 1 片栗粉 50 70 片栗粉 2 3 (コンニャク、塩)	ごはん 乳幼 豚ミンチ 30 40 豆腐 60 80 ねぎ 3 4 (赤味噌、鶏ガラスープ、しょうゆ、塩、ごま油、片栗粉) 大モやし 18 25 大根 8 10 小松菜 15 20 人参 3 5 (しょうゆ、ごま油)
おやつ	サンドウィッチ、牛乳 (食パン、ジャム、シーチキン、五ねぎ、マヨネーズ、砂糖、塩、はち)	いぼりしらすの焼き芋、牛乳 (さつま芋)	ういろくわと田作り、お茶 (小麦粉、片栗粉、三温糖、黒砂糖、ごま油、しょうゆ、砂糖、ゴマ)	お好み焼き、牛乳 (小麦粉、卵、卵、キャベツ、豚肉、天かす、桜えび、香のり、粉かつお、お好みソース、マヨネーズ)	(14) 小豆がゆ、お茶 (米、小豆、塩) (28) まんまるおはぎ、お茶 (米もち米、あんこ、きな粉、砂糖、塩)	おせんべい 果物 など お茶

	日 ③・17・31	火 ④・18	水 ⑤・19	木 ⑥・20	金 ⑦・21	土 ⑧・22
献立	鶏の梅味噌焼き れんこんサラダ かす汁	牛肉とごぼうの炒め煮 糸内豆和え すまし汁	ホークカレー コールスロー サラダ	煮しめ 糸白たまご 黒豆 すまし汁	鮭のフライ 大豆サラダ コンソメスープ	トマトハヤシチュー ブロッコリーと パプリカのマリネ
材料	ごはん 乳幼 鶏肉 50 70 梅干し 1 2 (酒、味噌、しょうゆ) れんこん 25 35 シーチキン 10 15 人参 5 7 豆苗 0.7 1 ひじき 0.7 1 ゴマ 0.7 1 (マヨネーズ、塩) 豚肉 10 15 大根 15 20 人参 5 7 油あげ 3 4 板こんにゃく 4 6 ねぎ 0.7 1 酒かつお 7 10 (白味噌、塩)	ごはん 乳幼 牛肉 25 35 ごぼう 15 20 人参 8 12 糸内豆 8 袋 (しょうゆ、酒、おろし、砂糖) ひきわり納豆 7 10 ほうれん草 10 15 白菜 15 20 人参 5 7 モやし 10 15 焼きのり 0.3 0.5 (しょうゆ、ごま油) えのき 3 5 まいたけ 4 6 わかめ 0.3 0.4 (酒、おろし、しょうゆ、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 じゃが芋 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 コーン 8 10 バター 3 4 小麦粉 6 8 カレー粉 0.2 0.3 ヨーグルト 3 4 スキムミルク 1 2 チーズ 1 2 (バター、黒砂糖、塩) キャベツ 30 40 きゅうり 5 7 人参 3 4 黄パプリカ 3 5 夏野菜 4 6 (酢、砂糖、塩、オリーブ油)	赤飯・20日 特製 ごはん 乳幼 鶏肉 30 40 塩ひき肉 15 20 金時人参 15 20 板こんにゃく 10 15 れんこん 10 15 絹さや 2 3 (酒、おろし、しょうゆ、砂糖) 大根 25 35 金時人参 3 4 ゆず 1 2 (酢、砂糖、塩) 黒豆 8 10 (砂糖、しょうゆ、重曹) 手まり芋 各 2 湯葉 1 2 ねぎ 1 2 (酒、おろし、しょうゆ、塩)	パン 乳幼 魚 40 60 小麦粉 3 4 片栗粉 5 7 油 7 10 (塩) 水菜大豆 15 20 高野豆腐 3 4 人参 6 8 さつま芋 15 20 (酢、味噌、しょうゆ、塩、油) 玉ねぎ 15 20 白菜 18 25 人参 5 7 コーン 3 5 いも 0.7 1 (コンニャク、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 玉ねぎ 45 70 人参 4 6 マッシュルーム 3 4 三皮豆 2 3 トマト水菜 10 15 小麦粉 10 15 油 4 6 (バター、ウスターソース、コンニャク、塩、砂糖) ブロッコリー 20 30 キャベツ 15 20 赤パプリカ 5 7 黄パプリカ 5 7 (酢、砂糖、塩、オリーブ油)
おやつ	焼きもち風、牛乳 (白玉粉、片栗粉、あんこ、水)	芋ようかん、牛乳 (さつま芋、寒天、砂糖)	蒸しパン、牛乳 (小麦粉、バニリン、砂糖、砂糖、抹茶、片栗粉、サラダ油、ココナツバナナ)	(6) お雑煮、お茶 (生3、大根、人参、里芋、しめじ、かつお、白味噌) (20) ミトリス、スルメ、牛乳、おろし、片栗粉、玉ねぎ、マッシュルーム、マヨネーズ、砂糖	(7) 七草がゆ、お茶 (米、七草、塩、しょうゆ) (21) おにぎり、お茶 (米、昆布、酒、塩、人参、かつお、しょうゆ、油あげ、塩、砂糖)	(ビスケット、果物 など) お茶