



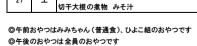
12日の献立表 🌧







△ 4n7	–	😇 . w. 4 . 4 . 🛍 . 5	🌭 👅 12月の献立表 🔓 🛶 🛶 🖷	🗚 . 🌭 👅	かもめ幼稚園
令和7 日にち	工 曜日		使用する主な食材	午前おやつ	午後おやつ
псэ	PEH	ご飯 豚の生姜焼き	米 豚肉 玉ねぎ	お茶	牛乳 コーンフレーククランチ
1	月	ブロッコリーの塩昆布マヨ和え みそ汁	ブロッコリー 白菜 人参 ごぼう しめじ	アスパラガスビスケット	未満児 ヨーグルト
		麻婆豆腐井	米 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 グリンピース	お茶	牛乳
2	火	もやしのナムル みそ汁	もやし 人参 ほうれん草 キャベツ えのき	ルヴ・ァンクラッカー	きなこサンド
		TOUR SETT	もやし、人参はカれん草(キャヘラ)えのさ	10・ファファカー	さなこりント
	ىد.	ご飯 魚のオーロラソース かけ	* アジ	お茶	牛乳
3	水				
-		カレーポテト 野菜スープ	じゃがいも ウィンナー 玉ねぎ ピーマン 白菜 人参 小松菜	ハッピーターン	うどんスナック
4	木	味噌ラーメン	中華麺 豚肉 玉ねぎ 長ネギ 人参 コーン ニラ	お茶	牛乳
		ささみの中華サラダーみかん缶	ささみ チンゲン菜 もやし みかん缶	パリパリパンプキン	おかかおにぎり
5	金	チキンカレー(麦ごはん) 白菜のおかか和え バナナ	米 押し麦 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白菜 小松菜 人参 パナナ	お茶	牛乳 ぶどうゼリー・せんべい
		日来のおかが和え「ハブ)	日来 小仏来 入参 ハナナ	マンナビスケット	ふとうセラー・セルへい
	月				
		→ AE 50 0 1, 7 - 7 (# b) 1	ル 発生 下担 マベン 1 巻 本上が	4· 4	牛乳
8		ご飯 鶏のみそころばかし	米 鶏肉 大根 ごぼう 人参 青ねぎ	お茶	十孔
		かぼちゃ納豆 すいとん	納豆 かぼちゃ すいとん 鶏肉 しいたけ 人参	アンパ [°] ンマン煎餅	りんご蒸しパン
		ル·16・3・で 対 い ′ C / V	WILL WISCUTE TOTAL DOUGH CONCIL AS	, ノハノスノ 飛(物)	パルトがしハン
	火				
١.		ハムピラフ 煮込みハンバーグ	米 ハム 人参 ハンバーグ 玉ねぎ しめじ	お茶	牛乳
9					
		マカロニサラダ コーンスープ フルーツトライフル (ケーキ	マカロニ キャベツ 人参 コーン 玉ねぎ フルーツトライフル	どうぶつビスケット	フルーツサンド
10	水	防災食体験	スパゲティ ウィンナ 玉ねぎ ピーマン トマト	お茶	牛乳
10	, A	ナポリタンスパゲティ 野菜スープ ゼリー	人参 大根 ゼリー	ハーベスト	ふかしいも
		102			
11	木	肉うどん	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 しいたけ 青ネギ	お茶	牛乳
	*				
			Andread Table		NR 1833 #11 #41
		さつまいものバター煮 みかん	さつまいも みかん	ビスコ	混ぜ込みいなり
12	金	ポークカレー(麦ごはん)	米 押し麦 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参	お茶	牛乳
		小松菜とひじきサラダ ヨーグルト(いちごソース)	小松菜 ひじき 白菜 コーン ヨーグルト いちごジャム	ほしたべよ	キャラメルお麩ラスク
13	±	そぼろ丼	米 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参	お茶	牛乳
├─		さつま揚げと大根の煮物 みそ汁	さつま揚げ 大根 青ネギ キャベツ ほうれん草	アスパラガスビスケット	ムーンライト
15	月	ご飯 鶏肉のねぎ醬油たれ	米 鶏肉 長ネギ 青ネギ	お茶	牛乳
		炒り豆腐 みそ汁	豆腐 ひじき 人参 ほうれん草 大根 油揚げ	ルウ・ァンクラッカー	ジャムサンド
16					
		スープスパゲティ	スパゲティ ウィンナー 玉ねぎ えのき 小松菜	お茶	牛乳
	火				
					14.5.1.1.1011
		豚肉のマーマレード焼き バナナ	豚肉 じゃがいも ピーマン バナナ	ハッピーターン	焼きおにぎり
17	水	中華丼	米 生揚げ 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参	お茶	牛乳
18		春雨サラダ 中華ス一プ	春雨 きゅうり 人参 もやし チンゲン菜		パンナコッタ
	木	にゆうめん	にゅうめん 油揚げ しいたけ かまぼこ 長ネギ	お茶	牛乳
		ちくわの磯部揚げ オレンジ	ちくわ オレンジ	マンナビスケット	ひじきおにぎり
19	金	おさつカレー(麦ごはん)	米 押し麦 鶏肉 さつまいも 玉ねぎ 人参	お茶	牛乳
20		ツナサラダ ピルクル	ツナ 白菜 ブロッコリー ピルクル	アンパンマン煎餅	フライドポテト
	±	ご飯 豚肉のごま炒め	米 豚肉 玉ねぎ	お茶	牛乳
		高野豆腐の煮物 みそ汁	高野豆腐 大根 人参 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ	どうぶつビスケット	ばかうけ
22	月	ご飯(ふりかけ) 魚のゆうあん焼き	米 ふりかけ サバ	お茶	牛乳
		かぼちゃ煮 豚汁	かぼちゃ 豚肉 大根 人参 ごぼう キャベツ	ぱたぽた焼き	お好み焼き
23	火	たぬきうどん 豚肉と根菜のうま塩煮 りんご	うどん 揚げ玉 かまぼこ 小松菜 長ネギ	お茶	牛乳 ツナおにぎり
		豚肉と根来のつま温煮 りんこ ご飯 鶏肉の青のり焼き	豚肉 大根 人参 りんご 米 鶏肉	ビスコ お茶	サンプログラック
24	水	に販 満肉の育のり焼さ ちくわとキャベツのみそ炒め すまし汁	不 頬 内 ちくわ キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン もやし しめじ	の余 ほしたべよ	午乳 大学いも
		ミートスパゲティ	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ マッシュルーム	お茶	4乳
25	木	ポテトサラダ クリスマスカラースープ	じゃがいも きゅうり キャベツ 人参 白菜 ブロッコリー パプリカ	アスパラガスビスケット	レモンケーキ
		ご飯 すき焼き風	米 豆腐 豚肉 白菜 しいたけ 人参	お茶	牛乳
26	金	ブロッコリーのおかか和え みそ汁	不 豆腐 豚内 日来 しいだり 入参 ブロッコリー 人参 大根 青ネギ	の 水 ルウ [*] ァンクラッカー	十孔 きなこ蒸しパン
-	1		FINE COMPANY		- J-mu/)



ご飯 しゅうまい

- ●8日は宮崎県の郷土料理『みそころばかし』です。
- 宮崎県では昔から伝わる家庭料理の一つで、「ころばかし」とは県西地方の方言で鍋の中で煮転がす事をいい この地方特有の地鶏の食べ方として受け継がれています。

米 しゅうまい ブロッコリー

切干大根 油揚げ 人参 ほうれん草 わかめ キャベツ

- ●9日はお誕生会です。
 ●22日は冬至メニュー! 柚子を使った『魚のゆうあん焼き』と『かぼちゃ煮』です。
 ●25日はクリスマスをイメージした『クリスマスカラースープ』です。



	目標栄養価(幼児)	今月の栄養価
エネルギー	574kcal	570kcal
たんぱく質	222g	22.1g
脂質	16.9g	16.8g
食塩相当量	1.5g	1.6g

お茶

ハッピーターン

りんごジュース

クリームコンフェ



