

くま・きりん・ぞう組
箸・スプーンの日

	12月1・15(火)	2・16(水)	3・17(木)	4・18(金)	5・12(土)	7・21(月)	8・22(火)	9・23(水)	10・24(木)	11(金)	14(月)・25(金)	19(土)	26(土)	28(月)
昼食	ご飯 七分つき米40~50 納豆 15 松風焼き 鶏ミンチ 40 玉ネギ 10 ごぼう 5 パン粉 3 卵 7 三温糖 1 味噌 3 醤油 1 白ゴマ 1 煮浸し 小松菜 20 白菜 20 金時人参 10 油揚げ 10 出し汁 三温糖 1.5 醤油 2.5 みりん 1 澄まし汁 麩 2 干しワカメ 0.2 出し汁 塩 0.1	ご飯 七分つき米40~50 ゴマ味噌炒め 豚肉 30 大根 30 春雨 3 春菊 5 炒め油(ゴマ油)1 酒 少々 しょうが 1 塩 少々 味噌 4 みりん 3 白ゴマ 1 甘酢和え かぶ 15 赤かぶ 10 れんこん 10 酢 4 三温糖 1.8 塩 0.2 澄まし汁 切り干し大根 1 水菜 5 高野豆腐 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米40~50 プリの照り焼き ブリ 1/2~1切れ しょうが汁 1 醤油 みりん 煮付け 丸大根 20 金時人参 20 れんこん 15 ブロッコリー 10 出し汁 三温糖 醤油 みりん 味噌汁 豆腐 30 油揚げ 3 ねぎ 2 味噌 6 出し汁	カレーライス 七分つき米 50~60 鶏肉 40 人参 20 玉ネギ 30 じゃが芋 30 白ネギ 5 ブロッコリー 15 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 1 塩 0.2 三温糖0.5 トマトP5 ケチャップ 5 ソース 1 米粉 2 カレー粉 0.3 ヒヨコ・ヤギ組 ハヤシライス ヨーグルト 1個	ちゃんぽん麺 中華麺 80 〔ヒヨコ・ヤギ組〕 乾麺 30 豚肉 30 人参 10 玉ネギ 10 キャベツ 20 小松菜 10 白ネギ 3 中華スープ 出し汁 塩 みりん 3 醤油 4 果物 りんご 30~50	ご飯 七分つき米40~50 八宝菜 豚肉 20 イカ 15 白菜 60 玉ネギ 20 人参 15 干し椎茸 0.5 白ネギ 3 ブロッコリー 10 ゴマ油 2 しょうが 酒 塩 0.1 三温糖 1.5 醤油(濃・淡) 4 みりん 2.5 片栗粉 2 スープ 丸大根 15 水菜 5 ワカメ0.2 中華スープ 塩 0.1 醤油 2	ご飯 七分つき米40~50 サバのカレー焼き サバ 1切れ カレー粉 1 塩 0.1 煮つけ さつま芋 30 人参 20 れんこん 15 こんにゃく 10 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 味噌汁 豆腐 30 大根 10 大根葉 5 油揚げ 5 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米40~50 里芋グラタン 鶏ミンチ 20 里芋 30 玉ネギ 13 塩 0.1 こしょう バター2 小麦粉2 牛乳 25 とろけるチーズ ゴマ和え ブロッコリー 15 カリフラワー 15 人参 10 ツナ缶 10 白ゴマ 2 三温糖 0.8 醤油 1.5 出し汁 かき玉汁 卵 10 玉ネギ 10 白ネギ 1.5 出し汁 塩 0.1 醤油 2	ご飯 七分つき米40~50 白ゴマ マーメレード焼き 手羽元 1本 酒 マーメレード 醤油 塩 スパゲッティサラダ スパゲッティ10 しらす干し 3 人参 10 ブロッコリー 10 マヨネーズ 4 醤油 0.8 スープ 高野豆腐 1 油揚げ 5 かぶ 10 かぶの葉 5 中華スープ 塩 0.1 醤油 2 ゴマ油 少々	ご飯 七分つき米40~50 しらす干し イカリ芋 イカ20 焼き豆腐 30 里芋 40 出し汁 三温糖 醤油(濃) みりん 酒 納豆和え ほうれん草 20 白菜 15 人参 10 引き割り納豆 10 三温糖 0.8 醤油 2 澄まし汁 板麩 2 ネギ 2 出し汁 塩 0.2 醤油 2	親子丼 七分つき米50~60 鶏肉 40 玉ネギ 30 人参 20 干し椎茸 0.5 白ネギ 3 ブロッコリー 10 卵 30 出し汁 三温糖 2 醤油(濃・薄)5 みりん 3 味噌汁 里芋 20 厚揚げ又は油揚げ 10 ホウレン草 5 味噌 6 出し汁	幼児クラスは すてきな なかま会 *持ち帰り給食です!! ホットドッグ と みかん 当日中に お召し上がりください	年越しうどん 乾麺 30~40 油揚げ 15 麩 1 人参 10 玉ネギ 10 キャベツ 20 小松菜 5 出し汁 みりん 醤油 黒豆と さつま芋の煮物 黒豆 10 さつま芋30~40 三温糖 醤油	お弁当の日 *給食室の メンテナンスを行います
乳児	294 kcal	249 kcal	288Kcal	332Kcal	207Kcal	250Kcal	304Kcal	286Kcal	296Kcal	232 kcal	275 Kcal			
幼児	367Kcal	311Kcal	360Kcal	416Kcal	258Kcal	312Kcal	380Kcal	357Kcal	370Kcal	289Kcal	344Kcal			
おやつ	せんべい 芋かりんとう ボン菓子 牛乳 果物	2日 リクエストメニュー ホットドック ロールパン ウインナー (乳児) ロールパン 16日 チキンサンド 玄米パン、キャベツ スモークチキン マヨネーズ いなかなパン リンゴジュース 果物	スノーボウル 小麦粉16、片栗粉16 三温糖6、バター、粉砂糖4 おにぎり 七分つき米 ゆかり、白ゴマ 牛乳 果物	4日 焼き芋 さつま芋60~80 棒チーズ 18日 リクエストメニュー ホットケーキ 小麦粉20、bp0.8 卵15、牛乳10、バター8 牛乳 果物	ミレービスケット 星せんべい 野菜バー お茶 果物	さつま芋ケーキ さつま芋15、ココア2 小麦粉15、bp0.8 卵10、牛乳5、三温糖8 菜種油5 胚芽ビスケット 牛乳 果物	パンの日 いなかなパン クリームロール チョコリッチ 牛乳 果物	焼き芋 さつま芋 ヨーグルト お茶 果物	チーズトースト 食パン、とろけるチーズ 芋けんぴ ボン菓子 牛乳 果物	じゃこピラフ 七分つき米、しらす干し3 ネギ1、人参5 オレンジ蒸しパン 小麦粉20、bp0.6 三温糖6、塩少々 オレンジジュース 牛乳又はお茶 果物	14日 リクエストメニュー ココアケーキ ホイップクリーム 乾パン 25日 クリスマスケーキ 小麦粉、卵、バター 三温糖、生クリームいちご 牛乳 果物	ミレービスケット 野菜バー 星せんべい お茶 果物	動物ビスケット きな粉せんべい かぼちゃポーロ お茶 果物	芋けんぴ せんべい 胚芽ビスケット お茶 果物
延長	茹で芋 棒チーズ	ゼリー 動物ビスケット	芋けんぴ ねじりん棒	せんべい おしゃぶり昆布	クラッカー	みかん 野菜バー	ゼリー 前田のクラッカー	ねじりん棒 ボン菓子	茹で野菜 食パン	ヨーグルト マレービスケット	きらず揚げ 動物ビスケット	クラッカー	ねじりん棒	アンパン みかん

主な使用食材の産地	徳島県	鹿児島県	石川県	兵庫県	奈良県	京都府・岡山県	京都府・富山県	京都府	徳島県	滋賀県	岐阜県	奈良県	愛媛県	宮崎県	北海道・石川県	愛知県・長野県・滋賀県	徳島県	香川県	長野県	和歌山県
白米																				
七分つき米																				
お茶																				
かつお節																				
昆布																				
りんごジュース																				
しらす干し																				
かえりちりめん																				
干しワカメ																				

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。

☆おやつは、幼児クラスを中心に選択できる日があります。
その時の乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしていま