

2017年12月予定献立表

緑丘保育園

曜日	日	昼食	材料名	0.1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕食
月	11 25	ドライカレー 大豆ひじき煮 白菜と春雨のスープ	精白米・胚芽米・牛ひき・豚ひき・玉葱・人参・ピーマン・にんにく・生姜・油・ケチャップ・小麦粉・バター・カレー粉・塩 大豆・切り干し大根・ひじき・油揚げ・れんこん・人参・油・砂糖・醤油・酒・みりん 白菜・春雨・干し椎茸・青菜・醤油・塩・かつおだし		小倉クリームサンド 食パン・小豆・砂糖・生クリーム	しらすと油揚げごはん 精白米・胚芽米・しらす・油揚げ・塩・醤油・みりん・ごま 麦茶	魚の照り焼き・さつまいもと刻み昆布煮 魚・醤油・酒・みりん・油 さつまいも・昆布・みりん・砂糖・醤油
火	12 26	里芋ごはん 魚の塩焼き 大根のごま酢 豆腐とわかめの味噌汁	精白米・胚芽米・里芋・人参・醤油・みりん・塩 魚・塩 大根・人参・きゅうり・ごま・油・砂糖・酢・塩 豆腐・塩蔵わかめ・玉葱・青菜・味噌・煮干し	とろみつき 野菜ゆで・酢なし	肉まんじゅう(0,1歳 おじや) 薄力粉・強力粉・砂糖・ベーキングパウダー・塩・水・豚ひき・長葱・椎茸・醤油・塩・酒・キャベツ	チーズラスク 食パン・マーガリン・パルメザンチーズ 麦茶	しらすと油揚げごはん・味噌汁 豆腐・小麦粉・油・豚ひき・干し椎茸・長葱・人参・砂糖・醤油・片栗粉 キャベツ・海苔・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ
水	13 27	フィッシュオムレツ ブロッコリーとにんじんのオーロラソース 玄米パン コーンクリームスープ	魚・玉葱・油・卵・牛乳・塩 ブロッコリー・にんじん・マヨネーズ・トマトピューレ 玄米パン クリームコーン缶・パセリ・牛乳・塩・玉葱・豆乳・かつおだし		焼きおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・ごま・醤油・みりん	さつまいもりんごコーンカップ さつまいも・りんご・砂糖・バター・アイスクリーム 麦茶	みぞれうどん・さつまいもりんご茶巾 干しうどん・油揚げ・キャベツ・人参・椎茸・豚ひき・長葱・醤油・大根 ヨーグルト・砂糖 ヨーグルト
木	14 28	高野豆腐のオランダ煮 かぶとわかめの甘酢 ごはん かす汁	高野豆腐・片栗粉・油・にんじん・砂糖・醤油・味噌・かつおだし かぶ・かぶ葉・塩蔵わかめ・酢・砂糖・塩 精白米・胚芽米 生鮭・油揚げ・大根・人参・里芋・長葱・こんにやく・酒粕・味噌	焼き豆腐 酒かすなし	ごまみそそうめん 冷麦・もやし・キャベツ・いんげん・エビ・卵・味噌・塩蔵わかめ・みりん・ごま・かつおだし	あんぱん さらしあんぱん 麦茶	タンドリーチキン・ポテミルク煮 鶏肉・ヨーグルト・ケチャップ・醤油・カレー粉・にんにく じゃがいも・玉葱・バター・牛乳・塩・パセリ パン・スープ
金	1 15	すきやき風煮 カリフラワー・パインサラダ ごはん とろみ汁	牛肉・焼き豆腐・白滝・白菜・長葱・人参・椎茸・砂糖・醤油・酒・みりん カリフラワー・きゅうり・パイン缶・酢・油・塩 精白米・胚芽米 豚ひき・もやし・長葱・青菜・醤油・片栗粉・塩		ポテトピザ じゃがいも・塩・小麦粉・ケチャップ・コーン・まぐろ缶 ピーマン・チーズ 牛乳・くだもの	中華風桜えびごはん 精白米・胚芽米・桜えび・ごま油・かつおだし・塩 麦茶	魚のバター煮・だいこんと生揚げの煮物 魚・昆布・みりん・味噌・酒・バター 大根・生揚げ・人参・いんげん・砂糖・醤油・塩 中華風桜えびごはん・味噌汁
土	2 16	ほうとううどん 青菜とキャベツのごま和え みかん	干しうどん・鶏ひき・椎茸・かぼちゃ・長葱・ごぼう・油揚げ・味噌 キャベツ・ほうれんそう・ごま・砂糖・醤油 みかん		パン・小魚 ソフトフランス生地パン/バターロール生地パン 食べる小魚 牛乳・くだもの		
月	4 18	とりきじ寿司 かぼちゃのいとこ煮 沢煮椀	精白米・胚芽米・砂糖・酢・塩・鶏肉・醤油・みりん・にんじん・ごぼう・干し椎茸・いんげん・海苔・砂糖・醤油・塩 かぼちゃ・小豆・砂糖・醤油・みりん・塩 豚肉・片栗粉・にんじん・大根・長葱・いんげん・酒・醤油・塩・かつおだし	鶏ひき・酢なし	はちみつマフィン 小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・バター・卵・牛乳 はちみつ 牛乳・くだもの	こんぶおにぎり 精白米・胚芽米・昆布・醤油・砂糖・みりん 酒・ごま 麦茶	魚のカレー焼き・じゃが芋の金平 魚・小麦粉・カレー粉・塩・油 じゃがいも・人参・油・醤油・酒・みりん・砂糖 こんぶごはん・味噌汁
火	5 19	揚げ魚のおろし煮 三色野菜のお浸し ごはん 里芋のごま味噌汁	魚・片栗粉・油・大根・醤油・みりん・かつおだし キャベツ・小松菜・にんじん・削り節・かつおだし 精白米・胚芽米 里芋・塩蔵わかめ・玉葱・青菜・ごま・味噌・煮干し		スパゲティミートソース スパゲティ・豚ひき・牛ひき・玉葱・人参・干し椎茸・トマト缶・ケチャップ・パセリ・塩・パルメザンチーズ 牛乳・くだもの	ブルーベリーラスク 食パン・ブルーベリージャム 麦茶	鶏肉と豆腐の味噌炒め・カリフラワー・梅肉・サラダ 鶏ひき・玉葱・人参・ピーマン・味噌・みりん・豆腐・油 カリフラワー・きゅうり・油・酢・梅びしお・醤油・塩・砂糖 ごはん・スープ
水	6 20	豆腐のつくね焼き 白菜サラダ バターロール 6日)幼児おもち かぶとベーコンスープ	豆腐・鶏ひき・玉葱・パン粉・塩・油・味噌・みりん・酒 白菜・りんご・干しぶどう・油・酢・砂糖・塩 バターロール 6日)幼児⇒もち米・きな粉・砂糖・塩・しょうゆ・海苔 ベーコン・玉葱・かぶ・かぶ葉・醤油・塩・かつおだし	食パンつき	ほたてごはん 精白米・胚芽米・ほたて缶・人参・干し椎茸・塩・醤油 牛乳・くだもの	20日)チーズじゃがもち じゃがいも・片栗粉・パセリ・チーズ・塩 マーガリン 6日)わかめおにぎり 麦茶	回鍋肉うどん・チーズじゃがもち 干しうどん・豚肉・キャベツ・にんじん・たけのこ・長葱・いんげん・生姜・味噌・醤油 くだもの
木	7 21	酢豚 ほうれん草の海苔和え ごはん かぼちゃの豆乳味噌汁	玉葱・人参・ピーマン・干し椎茸・たけのこ・パイン缶・酢・砂糖・ケチャップ・醤油・片栗粉・かつおだし・豚肉・油・酒・醤油 ほうれん草・海苔・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 かぼちゃ・玉葱・塩蔵わかめ・青菜・豆乳・味噌・煮干し	肉団子・酢なし	焼いも さつまいも 牛乳・くだもの	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きな粉・砂糖・塩 麦茶	魚の香味焼き・切り干し大根煮 魚・長葱・ゴマ・生姜・酒・醤油・油 切り干し大根・人参・干し椎茸・油揚げ・油・砂糖・醤油・みりん・いんげん ごはん・味噌汁
金	8 22	8日) ひじきごはん イカと里芋大根煮 ブロッコリーナムル 麩のすまし汁	8日) 精白米・胚芽米・ひじき・鶏肉・人参・干し椎茸・油揚げ・青菜・醤油・酒・塩・みりん イカ・里芋・大根・隠元・醤油・酒・みりん・砂糖 ブロッコリー・醤油・かつおだし・ごま油 麩・青菜・長葱・塩・醤油・かつおだし	22日) 精白米・胚芽米・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・油・塩・ケチャップ 鶏肉・にんにく・生姜・醤油・酒・豚肉・玉葱・パン粉・ケチャップ ブロッコリー・塩 じゃが芋・玉葱・パセリ・バター・牛乳・塩・こしょう わかめ・長葱・青菜・ごま・塩・醤油・かつおだし	2日) 鶏ひき イカ⇒豆腐 秘製 ハンバーグ	みそ蒸しパン・くだもの・牛乳 小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・甘納豆・味噌・卵・豆乳・牛乳 クリームチーズパン 麦茶	豚肉アップルソース焼き・マセドワン・サラダ 豚肉・リンゴ・醤油・酒・砂糖・塩 じゃがいも・じゃがいも・きゅうり・レーズン・酢・油・塩 クリームチーズパン・スープ
土	9	煮込みうどん こふきいも ゼリー	干しうどん・豚ひき・牛蒡・人参・白菜・椎茸・長葱・青菜・醤油・塩・かつおだし じゃがいも・塩・青のり 100%ジュース・水・砂糖・アガー		ラスク・チーズ ソフトフランス生地パン/バターロール生地パン・砂糖・マーガリン 一口チーズ 牛乳・くだもの		

* エネルギー 565kcal たんぱく質 22.2g 脂質 16.4g *0才のみ 9時30分おやつの牛乳(豆乳)があります。*3時の牛乳は豆乳入りです *材料の関係で献立が変更になることもあり