

12月 給食献立表

平成30年

3歳児以上

日	曜	朝 食	15時おやつ	18時おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	土	炊き込みピラフ キャベツとカニカマのサラダ コンソメスープ オレンジ	スヌーボール 牛乳	せんべい	ワインナー・かに風味かまぼこ 普通牛乳	米・じゃがいも・薄力粉・調合油・車輪 粉糖・せんべい	たまねぎ・青ビーマン・ズイトーン缶詰 キャベツ・きゅうり・にんじん バレンシアオレンジ
3	月	ごはん ごぼうつくねのきのこソース かぼちゃ煮 春雨サラダ 小松菜のみぞ汁 バナナ	じゃがチーズ 牛乳	パン	鶏ひき肉・普通牛乳・鶏卵 淡色辛みそ・プロセスチーズ	米・パン粉・車糖・かたくり粉 綠豆はるさめ・じゃがいも パン	ごぼう・たまねぎ・ほしひじき ぶなしめじ・葉ねぎ・西洋かぼちゃ・きゅうり にんじん・こまつな・にんじん・バナナ パセリ
4	火	ごはん さわらのごま照り焼き さつまいものレモン煮 スタミナ納豆 かきたま汁 オレンジ	きなこトースト 牛乳	わかめおにぎり	さわら・糸引き納豆・鶏ひき肉・鶏卵 きな粉・普通牛乳	米・ごま・さつまいも・車糖・かたくり粉 食パン・無塩バター	レモン・たまねぎ・にんじん・葉ねぎ バレンシアオレンジ わかめ
5	水	牛肉とひじきの混ぜごはん 揚げだし豆腐そぼろあん キャベツと人参の塩昆布あえ じゃがいもと玉ねぎのみぞ汁 りんご	抹茶とあずきの蒸しケーキ 牛乳	パン	牛もも・油揚げ・木綿豆腐・豚ひき肉 淡色辛みそ・鶏卵・普通牛乳・あずき	米・車糖・かたくり粉・調合油 じゃがいも・ホットキッシュ パン	にんじん・ほしひじき えだまめ・葉ねぎ・しょうが・キャベツ きゅうり・塩昆布・たまねぎ・りんご
6	木	ごはん 赤魚の煮付け 和風オムレツ ほうれん草ともやしのおひたし 大根とわかめのみぞ汁 みかん	甘食 牛乳	塩昆布おにぎり	あかうお・鶏卵・淡色辛みそ 加糖練乳・普通牛乳	米・車糖・ごま・無塩バター ホットキッシュ	しょうが・にんじん・葉ねぎ・ほうれんそう りょくとうもやし・大根・カットわかめ 温州みかん 塩昆布
7	金	カレーライス スペゲティーサラダ ゆでたまご オレンジ	きつねうどん 麦茶	ふかしさつまいも	鶏もも・だいす・プレスハム・鶏卵 油揚げ	米・スペゲティー・マヨネーズ・うどん さつまいも	たまねぎ・西洋かぼちゃ・にんじん・きゅうり バレンシアオレンジ
10	月	ごはん チキン南蛮 大根のサラダ 中華スープ バナナ	豆乳くずもち 牛乳	ゆかりおにぎり	鶏むね・鶏卵・豆乳・きな粉 普通牛乳	米・薄力粉・調合油・車糖 マヨネーズ・ごま油・かたくり粉	たまねぎ・バセリ・大根・にんじん・きゅうり 葉ねぎ・バナナ ゆかり
11	火	親子丼 野菜とワインナーの炒めもの 豆腐とわかめのみぞ汁 オレンジ	いちごジャムサンド 牛乳	せんべい	鶏むも・鶏卵・ワインナー・ソフト豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	米・車糖・いちごジャム せんべい	にんじん・たまねぎ・葉ねぎ・キャベツ 青ビーマン・カットわかめ バレンシアオレンジ
12	水	ごはん ブリの照り焼き 和風オムレツ 小松菜ともやしのごま和え 白菜とあげのみぞ汁 りんご	手作りクッキー 牛乳	塩昆布おにぎり	ぶり・鶏卵・油揚げ・淡色辛みそ 鶏卵・普通牛乳	米・ごま・薄力粉・無塩バター・車糖	にんじん・葉ねぎ・ごまつな・りょくとうもやし はくさい・りんご 塩昆布
13	木	ごはん 焼きコロッケ ブロッコリー 春雨サラダ たまごスープ バナナ	手作りプリン 牛乳	パン	豚ひき肉・鶏卵・普通牛乳	米・じゃがいも・薄力粉・パン粉 調合油・マヨネーズ・綠豆はるさめ 車糖・メープルシロップ・パン	たまねぎ・ブロッコリー・きゅうり・にんじん バナナ
14	金	ミニ食パン ミルクパン ゆでたまご キャベツとコーンのサラダ クリームシチュー ミニゼリー	焼きおにぎり 麦茶	ふかしさつまいも	鶏卵・鶏むも・普通牛乳・しらす干し	ゼリー・米・ごま ミニ食パン・ミルクパン さつまいも	キャベツ・にんじん・きゅうり ズイトーン缶詰・西洋かぼちゃ・たまねぎ ブロッコリー マッシュルーム水煮缶詰
15	土	ごはん 豚肉の柳川風 もやしとツナの酢の物 豆腐と玉ねぎのみぞ汁 オレンジ	マドレーヌ 牛乳	せんべい	豚むも・鶏卵・まぐろ缶詰・ソフト豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	米・車糖・薄力粉・無塩バター せんべい	たまねぎ・ごぼう・葉ねぎ・りょくとうもやし きゅうり・にんじん・バレンシアオレンジ レモン
17	月	ごはん 和風ハンバーグのこソース 切干大根と人参のサラダ ほうれん草のかきたま汁 みかん	ホットケーキ 牛乳	パン	豚ひき肉・普通牛乳・鶏卵	米・パン粉・車糖・ホットキッシュ 無塩バター・メープルシロップ パン	ほしひじき・たまねぎ ぶなしめじ・葉ねぎ・切干したいこん にんじん・きゅうり・ほうれんそう 温州みかん
18	火	ひじきごはん 炒り豆腐 わかめと人参の酢の物 さつまいものみぞ汁 りんご	フレンチトースト 牛乳	せんべい	油揚げ・木綿豆腐・豚ひき肉 淡色辛みそ・鶏卵・普通牛乳	米・車糖・さつまいも・食パン せんべい	ほしひじき・にんじん・たまねぎ・ぶなしめじ 葉ねぎ・きゅうり・カットわかめ りんご
19	水	ごはん さばの塩焼き かぼちゃ煮 五目大豆 小松菜のみぞ汁 バナナ	五平もち 麦茶	ふかしさつまいも	まさば・だいす・淡色辛みそ	米・車糖 さつまいも	西洋かぼちゃ・にんじん・大根 みついし昆布・ごまつな・たまねぎ・バナナ
20	木	チキンライス 鶏肉のから揚げ ブロッコリー ポテトサラダ たまごスープ いちごフルーチェ	クリスマスケーキ 牛乳	パン	鶏むも・プレスハム・鶏卵・普通牛乳 クリーム	米・かたくり粉・調合油・マヨネーズ じゃがいも・薄力粉・車糖 無塩バター パン	たまねぎ・えだまめ・ズイトーン缶詰 ショウガ・ブロッコリー・にんじん・きゅうり
21	金	中華丼 春雨サラダ ワンタンスープ りんご	黒糖かりんとう 牛乳	わかめおにぎり	豚むも・むきえび・豚ひき肉 普通牛乳	米・かたくり粉・綠豆はるさめ・ごま ごま油・車糖・ぎょうざの皮・マカロニ 黒砂糖・調合油	はくさい・にんじん・乾しいたけ・葉ねぎ きゅうり・カットわかめ・りんご
22	土	ごはん ハッシュドポーク キャベツとブロッコリーのサラダ ゆでたまご オレンジ	セサミクッキー 牛乳	せんべい	豚むも・鶏卵・鶏卵・普通牛乳	米・車糖・薄力粉・無塩バター・ごま せんべい	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ・キャベツ ブロッコリー・ズイトーン缶詰 バレンシアオレンジ
25	火	ごはん 鶏じゃが わかめと人参の酢の物 大根と人参のみぞ汁 りんご	あんまん 牛乳	ゆかりおにぎり	鶏むも・淡色辛みそ・こしあん 普通牛乳	米・じゃがいも・車糖・薄力粉・調合油	にんじん・たまねぎ・えだまめ・きゅうり カットわかめ・大根・葉ねぎ・りんご ゆかり
26	水	ごはん 白身魚の磯辺揚げ かぼちゃ煮 切干とひじきの煮物 かきたま汁 バナナ	ココア蒸しケーキ 牛乳	パン	ホモ・鶏卵・普通牛乳	米・プレミックス粉・調合油・車糖 かたくり粉・ホットキッシュ パン	あおさ・西洋かぼちゃ・切干したいこん 乾しいたけ・にんじん ほしひじき・たまねぎ にんじん・葉ねぎ・バナナ
27	木	ごはん 豚肉のブルコギ風 中華サラダ 白菜とコーンのスープ オレンジ	豆乳くずもち 牛乳	塩昆布おにぎり	豚むも・ささ身・豆乳・きな粉 普通牛乳	米・ごま油・車糖・ごま・綠豆はるさめ かたくり粉	にんじん・たまねぎ・りょくとうもやし 青ビーマン・きゅうり・はくさい ズイトーン缶詰・葉ねぎ・オレンジ 塩昆布
28	金	キーマカレー スパゲティーサラダ ゆでたまご ミニゼリー	お米ピザ 麦茶	せんべい	豚ひき肉・だいす・プレスハム・鶏卵 プロセスチーズ・しらす干し	ゼリー・せんべい	たまねぎ・にんじん・えだまめ・きゅうり あおのり

☆12月の食後の果物は、オレンジ・りんご・バナナ・みかんです。
☆都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★★★免疫力を高めましょう！！★★★

朝夕の冷え込みがぐっと強くなり、寒さがいちだんと厳しくなってきました。

風邪や感染症がはやる季節です。

これらに備えて、免疫力を高める生活を心掛けたいですね。

免疫力を高めるためには、栄養バランスの良い食事をすること、そして規則正しく

食事をとることで、腸が活発になることがよいと言われています。

発酵食品（納豆・ヨーグルト・チーズ等）も免疫力アップ食材です。

積極的にとりたいですね！