202	4年12月	献工表		持田保育園
日付献立名		材料名	おやつ	エネルギー たんぱく質 <sup>81.55</sup>
			(○は10時おやつ)	脂質 食物繊維
02	御飯ポークチャップ,三色	牛乳、/サブレ、/米、/豚肉(ロース)、たまねぎ、しょうゆ、ケ	○牛乳, ○サブ	594 (587)
月	サラダ,野菜スープ,オレン  ジ	チャップ、油、/ブロッコリー、にんじん、コーン缶、酢、油、砂糖、しょうゆ、/キャベツ、にんじん、たまねぎ、水、コンソメ、食	レ, 牛乳, ホット ケーキ	23. 3 (21. 7)
		塩、/オレンジ、/牛乳、/ホットケーキ粉、調製豆乳、卵、メープ ルシロップ、		21. 0 (22. 3)
<b>A</b> 7	  カレーうどん,大根とツナ	元気ヨーグルト、/塩せんべい、/ゆでうどん、豚肉(肩ロース)、なると、たまね	◎ヨーグルト,◎	3.7(2.9)
03	の和え物、バナナ	ぎ、にんじん、ねぎ、油、水、ほんだし、カレールウ、しょうゆ、みりん、中濃	せんべい, 牛乳,	484 (407) 18. 5 (14. 6)
^		ソース、片栗粉、/だいこん、きゅうり、コーン缶、ツナ油漬缶、マヨネーズ、食塩、こしょう、/バナナ、/牛乳、/サンドイッチパン、ツナ水煮缶、きゅうり、	ツナサンド	20. 7 (14. 4)
		マヨネーズ、		4. 7 (3. 6)
04	御飯かじきの竜田揚げ、切	牛乳、/ビスケット、/米、/かじき、しょうが、しょうゆ、みり	◎牛乳, ◎ビス	581 (533)
水	干大根の煮付け,すまし汁  (はくさい・えのき),みかん	ん、片栗粉、油、/切り干しだいこん、にんじん、油揚げ、砂糖、本 みりん、しょうゆ、/はくさい、えのきたけ、水、しょうゆ、食塩、	ケット, 牛乳, フ ライドポテト	20.9(18.3)
	(10 (0) - 20/0/,0/15/0	ほんだし、/みかん、/牛乳、/さつまいも、油、砂糖、	(さつま芋)	18.8(17.0)
<b>0</b> F	  御飯.マーボー豆腐,春雨サ	   牛乳、/塩せんべい、/米、/木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょう	<ul><li>◎牛乳, ◎せんべ</li></ul>	3.5(3.0)
05 木	一切成、マーホー豆腐、春間サ	が、砂糖、米みそ(赤色辛みそ)、しょうゆ、ごま油、片栗粉、中華あじ、/はる	い、牛乳、プリン、	640 (588) 24. 7 (22. 6)
不	7	さめ、もやし、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ、砂糖、ごま油、/カットわかめ、キャベツ、にんじん、水、中華だしの素、食塩、/オレンジ、/牛乳、/プリ	せんべい	20. 8 (18. 9)
		ン、/しょうゆせんべい、		2. 7 (2. 2)
06	御飯、タンドリーチキン、キャ	牛乳、/ビスケット、/米、/鶏もも肉、食塩、しょうゆ、にんに	◎牛乳, ◎ビス	553 (524)
金	ベツのツナサラダ,ポテト スープ,バナナ	く、カレー粉、ヨーグルト(無糖)、ケチャップ、/キャベツ、にんじん、ツナ油漬缶、油、酢、食塩、砂糖、/じゃがいも、たまねぎ、に	ケット , 牛乳, ポップコーン	26. 5 (23. 5)
	<b>Λ</b> — <i>κ,ι</i> \ 1	んじん、水、コンソメ、食塩、/バナナ、/牛乳、/ポップコーン、	W 9 2 4 2	19. 3 (18. 3)
	#1541130 F 1177			5. 3 (4. 5)
07	おにぎり、コロッケ、バナナ	牛乳、/塩せんべい、/おにぎり、/ミートコロッケ(冷凍)、ウスターソース・濃厚ソース、/バナナ、/牛乳、/揚げせんべい、	◎牛乳,◎せんべい,牛乳,せんべ	484 (440)
土			V)	13. 2 (12. 5) 13. 5 (12. 2)
				0.8(0.7)
09	御飯,大根と豚肉の煮物,ほ	牛乳、/サブレ、/米、/だいこん、にんじん、いんげん、豚肉(ば	◎牛乳, ◎サブ	564 (541)
月	うれん草の磯辺和え、豆腐	ら)、中華スープ、酒、しょうゆ、本みりん、油、/ほうれんそう、も やし、にんじん、焼きのり、しょうゆ、/木綿豆腐、カットわかめ、	レ, 牛乳, ビス	19. 3 (17. 6)
	みそ汁(わかめ),みかん	ねぎ、水、淡色みそ、ほんだし、/みかん、/牛乳、/ビスケット、	ケット	21.5(21.4)
				4. 1 (3. 3)
10	ロールパン,さつまいもシ  チュー,茹で野菜サラダ,り	元気ヨーグルト、/塩せんべい、/ロールパン、/鶏もも肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、油、水、シチューミックスクリーム、牛	◎ヨーグルト,◎ せんべい,牛乳,	501 (384)
火	んご	乳、/キャベツ、コーン缶、にんじん、食塩、油、酢、しょうゆ、砂	コーンフレーク	19. 2 (13. 9)
		糖、/りんご、/牛乳、/コーンフレーク、		17. 9 (11. 1) 4. 3 (3. 1)
11	御飯、鮭のごまマヨ焼き、白	   牛乳、/ビスケット、/米、/さけ、酒、マヨネーズ、しょうゆ、すりご	◎牛乳, ◎ビス	570 (530)
水	菜のおかか和え、豚汁、オレ	ま、/はくさい、にんじん、しょうゆ、かつお節、/豚肉(もも)、だいこん、にんじん、さといも、ごぼう、板こんにゃく、ねぎ、ごま油、水、淡	ケット,牛乳,あ	25. 5 (21. 6)
	ンジ	色みそ、ほんだし、/オレンジ、/牛乳、/食パン、マーガリン、つぶし	んトースト	19. 2 (18. 1)
		あん(砂糖添加)、		4. 5 (3. 7)
12	五目まぜチャーハン・パス  タサラダ・卵スープ・バナナ	牛乳、/塩せんべい、/米、焼き豚、酒、ねぎ、にんじん、たけのこ(ゆで)、干ししいたけ、油、しょうゆ、食塩、こしょう、ごま油、/スパゲ	◎牛乳, ◎せんべい, 牛乳, ふかし	500 (440)
木	'*'   ''   ''	ティー、ハム、きゅうり、キャベツ、にんじん、マヨネーズ、食塩、/	ど、千礼、 かがし 芋じゃが	18.6(16.3)
		卵、たまねぎ、中華スープ、食塩、片栗粉、/バナナ、/牛乳、/じゃが いも、食塩、		16. 5 (14. 5)
13	   ミートスパゲティー,ボイル	   牛乳、/ビスケット、/スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじ	◎牛乳, ◎ビス	8. 6 (6. 9) 349 (363)
金	フロッコリー、わかめスープ、	ん、油、小麦粉、水、ケチャップ、ウスターソース、食塩、/ブロッ	ケット ,牛乳,	16. 9 (15. 9)
	オレンジ	コリー、食塩、/たまねぎ、カットわかめ、ごま油、中華スープ、食 塩、/オレンジ、/牛乳、/塩せんべい、	せんべい	12. 9 (13. 3)
				3.7(3.3)
, -	おにぎりメンチカツバナ	牛乳、/塩せんべい、/おにぎり、/メンチカツ(冷凍)、/バナナ、/牛乳、/揚げせんべい、	◎牛乳,◎せんべ	506 (458)
土	<b> </b>	/ 、 / 一孔、 / 1笏() ヒルベンド、	い, 牛乳, せんべ い	16. 4 (15. 1)
				14. 9 (13. 3)
1,	  御飯,田舎煮,もやしのおひ	    牛乳、/サブレ、/米、/鶏もも肉、さといも、れんこん、ごぼう、板こ	◎牛乳, ◎サブ	0.8(0.7)
16   月		んにゃく、にんじん、しいたけ、油、砂糖、酒、淡色みそ、しょうゆ、/	シャ乳, シップレ, 牛乳, ワッフ	540 (516) 18. 8 (17. 0)
Н	き),みかん	もやし、こまつな、にんじん、食塩、しょうゆ、/焼ふ、えのきたけ、ねぎ、水、ほんだし、しょうゆ、食塩、/みかん、/牛乳、/カステラ、ホ	ル	18. 8 (17. 0) 13. 2 (14. 6)
		イップクリーム、		4. 6 (3. 6)
17	御飯、鶏の唐揚げ、キャベツ	元気ヨーグルト、/塩せんべい、/米、/鶏もも肉、しょうゆ、酒、しょ	◎ヨーグルト,◎	589 (497)
火	のごま和え、みそ汁(たまねぎょうのま) バナナ	うが、にんにく、片栗粉、油、/キャベツ、にんじん、すりごま、しょうゆ、砂糖、/えのきたけ、たまねぎ、カットわかめ、水、淡色みそ、ほん	せんべい,牛乳, フライドポテト	25. 4 (20. 6)
	ぎ・えのき),バナナ	だし、/バナナ、/牛乳、/フレンチフライポテト(冷凍)、油、食塩、ケチャップ、	/ / 1 トルアト 	19.5(13.4)
		ツノヾンノ <b>、</b> 		2.6(2.0)

7	Λ	7	Л	Œ	1	7	А
	.,			-		■.	_

LVL-	并12月			<u> </u>
日付	献立名	材料名	おやつ (○は10時おやつ)	エネルギー たんぱく質 脂質
18 水	御飯、鮭のフライ、もやしの ごま酢あえ、みそ汁(だいこん・あげ)、オレンジ	牛乳、/ビスケット、/米、/さけ、食塩、こしょう、小麦粉、卵、パン粉、油、ウスターソース・濃厚ソース、/もやし、ちくわ、こまつな、砂糖、食塩、しょうゆ、酢、すりごま、/だいこん、油揚げ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし、/オレンジ、/ジョアプレーン、/揚げせんべい、	◎牛乳,◎ビス ケット,ジョア, あられせんべい	<b>食物繊維</b> 541 (525) 24. 4 (22. 4) 12. 1 (14. 3) 2. 4 (2. 1)
19	御飯.チキンカレー,ごぼう のサラダ,バナナ	牛乳、/塩せんべい、/米、/鶏もも肉(皮付き)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、カレールウ、ウスターソース、牛乳、/ごぼう、きゅうり、にんじん、ハム、水、しょうゆ、みりん、マヨネーズ、ほんだし、/バナナ、/牛乳、/小麦粉、卵、キャベツ、ねぎ、豚ひき肉、ながいも、かつお節、油、おたふくお好みソース、	<ul><li>◎牛乳, ◎せんべい, 牛乳, お好み焼き</li></ul>	654 (613) 21. 0 (20. 6) 23. 5 (22. 7) 7. 6 (5. 6)
金	三色とぼろ丼,かぼちゃの 甘煮,みと汁(こまつな・な めこ),オレンジ	牛乳、/ビスケット、/米、凍り豆腐、鶏ひき肉、油、水、ほんだし、しょうが、しょうゆ、砂糖、酒、にんじん、水、ほんだし、砂糖、食塩、ほうれんそう、ごま油、しょうゆ、/かぼちゃ、しょうゆ、砂糖、水、ほんだし、/こまつな、なめこ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし、/オレンジ、/麦茶(浸出液)、/元気ョーグルト、/塩せんべい、	◎牛乳,◎ビス ケット ,麦茶, ョーグルト,せん べい	442 (470) 13. 9 (15. 3) 5. 1 (9. 3) 4. 1 (3. 4)
21 ±	おにぎり、コロッケ、バナナ	牛乳、/塩せんべい、/おにぎり、/ミートコロッケ(冷凍)、ウスターソース・濃厚ソース、/バナナ、/牛乳、/揚げせんべい、	◎牛乳, ◎せんべい, 牛乳, せんべい	484 (440) 13. 2 (12. 5) 13. 5 (12. 2) 0. 8 (0. 7)
23 月	御飯、さばの塩焼き、きんぴらごぼう、みど汁(もやし・わかめ)、みかん	牛乳、/サブレ、/米、/さば、食塩、/ごぼう、にんじん、油揚げ、ごま油、しょうゆ、砂糖、かつおだし汁、/もやし、にんじん、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし、/みかん、/牛乳、/食パン、マーガリン・ソフトタイプ、砂糖、	◎牛乳, ◎サブ レ, 牛乳, ラスク	610 (597) 24. 5 (22. 4) 22. 6 (23. 6) 4. 7 (3. 5)
24 火	ラーメン,揚げシュウマイ, バナナ	元気ヨーグルト、/塩せんべい、/生中華めん、豚肉(肩ロース)、 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ごま油、水、中華だしの素、しょう ゆ、食塩、/しゅうまい(冷凍)、油、/バナナ、/牛乳、/れんこ ん、油、食塩、	◎ヨーグルト,◎ せんべい,牛乳, れんこんチップ	499 (403) 19. 1 (14. 4) 21. 2 (13. 8) 5. 8 (4. 3)
25 水	ピラフ(ツナ・カレー),フレンチサラダ,コーンスープ, みかん	牛乳、/ビスケット、/七分つき米、ツナ油漬缶、たまねぎ、にんじん、ピーマン、水、カレー粉、コンソメ、油、/キャベツ、きゅうり、にんじん、食塩、マヨネーズ、酢、砂糖、/クリームコーン缶、コーン缶、たまねぎ、バター、水、牛乳、コンソメ、食塩、/みかん、/牛乳、/カステラ、生クリーム、いちご、ホイップクリーム、	<ul><li>◎牛乳,◎ビス ケット,牛乳, ロールケーキ (いちご、生ク リーム)</li></ul>	609 (540) 17. 2 (15. 4) 23. 2 (21. 0) 3. 5 (2. 8)
26 木	スパゲティーナポリタン, コールスローサラダ,コンソ メスープ,バナナ	牛乳、/塩せんべい、/スパゲティー、ベーコン、にんじん、たまねぎ、ピーマン、オリーブ油、ケチャップ、ウスターソース、食塩、こしょう、/キャベツ、にんじん、マヨネーズ、酢、砂糖、食塩、/じゃがいも、たまねぎ、水、コンソメ、食塩、/バナナ、/牛乳、/スティックパン、	◎牛乳,◎せんべい,牛乳,スティックパン	545 (490) 18. 2 (16. 6) 16. 2 (14. 4) 8. 1 (6. 4)
27 金	オレンジ	牛乳、/ビスケット、/米、豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、油、ハヤシルウ、バター、ケチャップ、ウスターソース、/だいこん、きゅうり、にんじん、コーン缶、食塩、油、酢、しょうゆ、砂糖、/オレンジ、/牛乳、/塩せんべい、	◎牛乳,◎ビス ケット ,牛乳, せんべい	547 (522) 18. 4 (17. 1) 18. 1 (17. 5) 5. 4 (4. 6)
28 ±	おにぎり,メンチカツ,バナ ナ	牛乳、/塩せんべい、/おにぎり、/メンチカツ(冷凍)、/バナナ、/牛乳、/揚げせんべい、	◎牛乳, ◎せんべい, 牛乳, せんべい, 牛乳, せんべい	506 (458) 16. 4 (15. 1) 14. 9 (13. 3) 0. 8 (0. 7)

※献立は、材料等の入荷の都合により変更する場合があります。

## ☆今月のひとこと☆

今年も早いもので残すところ1か月足らずとなりました。

子どもたちの生活リズムは、普段から大人に左右されがちですが、特に年末年 始は生活リズムが乱れやすくなります。早寝・早起き、食事時間をきちんと決 めるなど、生活リズムを意識し、風邪に負けない元気な身体で年を越せるよう に心がけましょう。



## 旬の野菜

にんじん たまねぎ 大根 ほうれん草 ブロッコリー ねぎ 白菜 など















持用保育園