



12月



曜日	日	朝の未満児おやつ	副 食	材 料	主食	3時 おやつ
月 1 15		牛乳 チーズ	鶏肉のトマト煮 さつま芋サラダ ほうれん草のスープ	鶏もも肉・ホールトマト・玉葱・スペゲティ・油・にんにく・砂糖・ワイン・ケチャップ・パセリ さつま芋・じゃが芋・胡瓜・人参・マヨネーズ・塩・P ほうれん草・玉葱・人参・醤油・鶏がら	ごはん	牛乳 ジャムサンド
火 2 16		ヨーグルト	魚のムニエルタルタルソースかけ 添) プロッコリー 南瓜ともやしの味噌汁	魚の切り身・塩・P・小麦粉・油・卵・玉葱・人参・パセリ・マヨネーズ・レモン汁 プロッコリー 南瓜・もやし・油揚げ・乾燥若布・にら・味噌・煮干	ごはん	牛乳 バナナ せんべい
水 3 17		牛乳 コーンフレーク	白菜と肉団子のスープ 大根サラダ ワインナー	鶏ミンチ・卵・豆腐・片栗粉・葱・白菜・ほうれん草・人参・干し椎茸・春雨・醤油・酒・塩・煮干 大根・ツナ缶・レモン汁・胡瓜・人参・マヨネーズ・塩・P ワインナー	ごはん	ココア牛乳 チーズ りんご
木 4 18		牛乳 せんべい	チキンカツ 添え野菜・果物 きのこスープ	鶏肉・塩・P・卵・小麦粉・パン粉・油・ケチャップ・中濃ソース・砂糖 キャベツ・胡瓜・ミニトマト /みかん 豆腐・しめじ茸・えのき茸・乾燥若布・葱 醬油・煮干 ワインナー	コーン入りごはん	牛乳 ビスケット
金 5		牛乳 ウエハース	魚の西京焼き 添え野菜 春雨の酢の物 お麩のすまし汁	白身魚・味噌・みりん・酒・砂糖・油 / レタス・ミニトマト 春雨・胡瓜・人参・卵・油・ごま・砂糖・酢・醤油 お麩・えのき茸・かまぼこ・三つ葉・醤油・煮干	ごはん	牛乳 ふかし芋
土 6 20		牛乳 ビスケット	カレーうどん おかか・サラダ	うどん・鶏肉・玉葱・人参・じゃが芋・ほうれん草・油・カレールウ 胡瓜・人参・鰹節・醤油・マヨネーズ		牛乳 ステイックパン
月 8 22		牛乳 卵ボーロ	ポトフ スクランブルエッグ プロッコリー	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・グリンピース・塩・P・醤油・鶏がら 卵・しらす干し・ピーマン・トマト・砂糖・油・ケチャップ プロッコリー・りんご		牛乳 みたらし団子 (白玉粉・豆腐・砂糖・醤油)
火 9		ヨーグルト	魚の煮付け ほうれん草の白和え 大根の味噌汁	魚の切り身・生姜・砂糖・みりん・醤油 豆腐・ほうれん草・胡瓜・人参・ごま・砂糖・みそ・みりん 大根・油揚げ・人参・乾燥若布・葱・味噌・煮干し	ごはん	牛乳 カステラ
水 10 24		牛乳 チーズ	麻婆豆腐 カブの酢の物 すまし汁	豚ミンチ・豆腐・玉葱・人参・干し椎茸・グリンピース・生姜・味噌・砂糖・塩 かぶ・胡瓜・人参・砂糖・酢・塩 / 醬油・ごま油・片栗粉・炒め油 人参・ちくわ・乾燥若布・卵・三つ葉・醤油・煮干し	ごはん	お茶 ぜんざい (小豆・砂糖・塩・さつま芋)
木 11 25		牛乳 バナナ	魚のチーズフライ キャベツの浅漬け・人参の甘煮 コーンスープ	白身魚・塩・P・小麦粉・卵・パン粉・粉チーズ・パセリ・油 キャベツ・酢・醤油・みりん / 人参・砂糖・醤油・だし汁 クリームコーン・ホールコーン・玉葱・人参・卵・パセリ・塩・P・鶏がら	ごはん	カップヨーグルト クラッカー
金 12 26		牛乳 せんべい	カブのクリームシチュー 胡瓜とりんごのサラダ 果物	鶏肉・かぶ・グリンピース・玉葱・人参・じゃが芋・バター・小麦粉・牛乳・塩P・酒・鶏がら 胡瓜・りんご・人参・ハム・油・酢・砂糖・塩・P パイン缶		牛乳・野菜蒸しケーキ (ほうれん草・野菜ジュース・卵・小麦粉・砂糖)
土 13 27		牛乳 あられ	ちゃんぽん ピーマンの昆布和え・果物	中華麺・豚肉・いか・かまぼこ・卵・キャベツ・人参・玉葱・干し椎茸 もやし・葱・ごま油・醤油・鶏がら ピーマン・塩昆布 / みかん		牛乳 クロワッサン
誕生会	19	牛乳 ウエハース	ベーコンライス・果物 マカロニサラダ から揚げ・すまし汁	米・ベーコン・ミックスベジタブル・玉ねぎ・塩・コンソメ・バター・ケチャップ / みかん マカロニ・胡瓜・人参・卵・マヨネーズ 手羽元・から揚げ粉・小麦粉・油 / えのき茸・豆腐・葱・醤油・煮干		牛乳 おたのしみ！

\* 行事等により、メニューが変わることがあります。ご了承ください。

