

2019年12月給食献立表

日付	曜日	献立	材 料		
			(赤) 体をつくる	(黄) 働く力に	(緑) 体の調子を整える
2	月	鮭のちらし寿司 野菜の煮物 えのきのすまし汁	鮭 卵 厚揚げ	米	海苔 葱 大根 人参 いんげん えのき 椎茸 小松菜
3	火	五穀米 豚づつと添え野菜 わかめの酢の物 ほうれん草のスープ	豚肉	米 五穀	キャベツ わかめ 胡瓜 人参 ほうれん草 玉葱 人参
4	水	鯖のご飯 鯖の塩焼きと梅和え ひじきの煮物 大根の味噌汁	鯖 うす揚げ	米	梅 小松菜 ひじき 人参 いんげん 大根 玉葱 葱
5	木	ロールパン ホワイトシチュー マカロニサラダ 果物	鶏肉	ロールパン じゃが芋 マカロニ	玉葱 人参 グリンピース 胡瓜 人参 バナナ
6	金	餅つき(きなこ あんに 豚汁)			
7	土	ビーフコロッケパン	ミンチ	じゃが芋 パン	玉葱
3~5歳はお弁当です。					
9	月	エビピラフ しゅうまいと添え野菜 かきたま汁	エビ ミンチ 卵	米 しゅうまいの皮	玉葱 人参 グリンピース 玉葱 ブロccoli 玉葱 人参 小松菜
10	火	五穀米 鶏肉のトマトソースがけと添え野菜 春雨サラダ 大根のスープ	鶏肉 ハム	米 五穀 春雨	トマト 玉葱 キャベツ 胡瓜 大根 人参 ほうれん草
11	水	鯖のご飯 豚肉の生姜焼きと添え野菜 いんげんの胡麻和え 小松菜の味噌汁	豚肉 ちくわ	米 胡麻	胡瓜 いんげん 人参 小松菜 玉葱 人参
12	木	五穀米 カレーの照り焼きと添え野菜 自家製ナゲットとおかか和え 青梗菜のスープ	カレー ミンチ かつお	米 五穀	キャベツ 玉葱 ほうれん草 青梗菜 玉葱 人参
13	金	しそご飯 リースハンバーグと添え野菜 ツリーのポテト コーンスープ	牛豚ミンチ	米 じゃが芋	しそ 玉葱 ブロccoli 胡瓜 ミントマト コーン 玉葱 パセリ
14	土	エッグ	卵	パン	
3~5歳はお弁当です。					
16	月	カレーライス シーチキンサラダ 果物	牛肉 シーチキン	米 じゃが芋	玉葱 人参 グリンピース 胡瓜 人参 バナナ
17	火	五穀米 鮭のムニエルと添え野菜 マカロニグラタン 玉葱のスープ	鮭 ベーコン チーズ	米 五穀 マカロニ	キャベツ 玉葱 コーン 玉葱 人参 小松菜
18	水	鶏肉の唐揚げと添え野菜 洋風卵焼き きのこのすまし汁	鶏肉 卵	米	ブロccoli ほうれん草 人参 えのき 椎茸 人参 葱

関東地方の郷土料理

冬

日付	曜日	献立	材 料		
			(赤) 体をつくる	(黄) 働く力に	(緑) 体の調子を整える
19	木	焼きそば ジャーマンポテト 小松菜のスープ	豚肉 ウインナー	中華麺 じゃが芋	キャベツ 玉葱 人参 玉葱 小松菜 玉葱 人参
20	金	五穀米 カレイのマヨネーズ焼き添え野菜 南瓜の煮物 なめこの味噌汁	かれい	米 五穀	ブロccoli 南瓜 いんげん なめこ えのき 人参 葱
21	土	焼きそばパン	ウインナー	パン 中華麺	人参 キャベツ
3~5歳はお弁当です。					
23	月	牛丼 じゃこの酢の物 南瓜の味噌汁	牛肉 卵 じゃこ	米	玉葱 人参 葱 わかめ 胡瓜 人参 南瓜 玉葱 人参
24	火	五穀米 鯖のみそ焼きと胡麻和え 豆腐サラダ 小松菜のすまし汁	鯖 豆腐 じゃこ	米 五穀 胡麻	ほうれん草 胡瓜 コーン トマト 小松菜 人参 椎茸
25	水	鯖のご飯 肉じゃが レバーの香り揚げと添え野菜 えのきの味噌汁	豚肉 レバー	米 じゃが芋 蒟蒻	玉葱 人参 グリンピース 胡瓜 えのき 玉葱 人参 葱
26	木	五穀米 鶏肉の照り焼きと添え野菜 茶碗蒸し 春雨スープ	鶏肉 卵 ささ身	米 五穀 春雨	ブロccoli 人参 ほうれん草 玉葱 人参 小松菜
27	金	サンドイッチ	ハム	パン	レタス
28	土	お弁当の日(給食はありません)			
30	月	お休み			
31	火	お休み			

今月の見本はすみれ組さんです。
どうぞご覧ください。

冬

バイキング