



令和5年 12月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
11 25	月	ウエハース 牛乳	ロールパン・鶏肉のトマト煮 ツナサラダ・ぶどうゼリー	ひじきおにぎり ほうじ茶	鶏肉・あさり・ツナ ひじき	ロールパン・じゃがいも 砂糖・油・米・ゼリーの素 チンゲン菜・きゅうり
12 26	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁(いんげん・おふ) すき焼風煮・小松菜のお浸し	きなこマカロニ 牛乳	豚肉・豆腐・糸かつお みそ・牛乳	白菜・いんげん・人参・えのき ねぎ
13 27	水	クラッカー ほうじ茶	ハヤシライス 花野菜サラダ・りんご	チョコプレッツェル 牛乳	豚肉・牛乳	米・じゃがいも・油・砂糖 ホットケーキミックス・強力粉・バター 玉ねぎ・人参・マッシュルーム・りんご ブロッコリー・カリフラワー・グリーンピース
14 28	木	菓子 牛乳	中華丼・中華スープ(卵・ねぎ) 切干大根のサラダ	お好み焼き ほうじ茶	豚肉・えび なると・ハム・卵	米・油・砂糖 肉まん 玉ねぎ・人参・たけのこ・白菜・きぬさや 切干大根きゅうり・ねぎ
1 15	金	ビスケット 牛乳	ごはん・みそ汁(大根・油揚げ) さわらのマヨネーズ焼き・もやしとハムのサラダ	ポン菓子 牛乳	さわら・油揚げ・みそ 牛乳・ハム	米・マヨネーズ・油・砂糖 ポン菓子 人参・もやし・小松菜 大根
2 16	土	菓子 牛乳	ごはん・すまし汁(えのき・わかめ) 鶏肉の味噌漬焼き・キャベツとコーンのサラダ	お菓子 牛乳	鶏肉・みそ・牛乳	米・砂糖・油 キャベツ・コーン・きゅうり えのき・わかめ
4 18	月	菓子 牛乳	野菜醤油らーめん・揚げぎょうざ ほうれん草のおかか和え	菜めしおにぎり ほうじ茶	豚肉・ぎょうざ	ラーメン・油・ごま油・砂糖 米 キャベツ・人参・きくらげ・もやし ねぎ・ほうれん草
5 19	火	チーズ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(玉ねぎ・生揚げ) 赤魚の煮付け・ブロッコリーサラダ	シュガートースト 牛乳	赤魚・生揚げ みそ・牛乳	米・砂糖・油 食パン・マーガリン 人参・ブロッコリー 玉ねぎ・コーン
6 20	水	ビスケット 牛乳	カレーライス・枝豆サラダ みかん	メロンフルーチェ ほうじ茶	豚肉・あさり 牛乳	米・じゃがいも・砂糖・油 メロンフルーチェ 玉ねぎ・人参・キャベツ 枝豆・みかん
7 21	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁(さつまいも・大根の葉) 筑前煮・磯香和え	大豆とチーズのスコーン 牛乳	鶏肉・カニ風味かまぼこ・卵 牛乳・みそ・大豆・チーズ	米・里芋・油・砂糖・マーガリン さつまいも・ホットケーキミックス 人参・ごぼう・大根・れんこん チンゲン菜・もやし・のり・大根の葉
8 22	金	ポーロ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(白菜・なめこ) 鶏の唐揚げ・サツマイモサラダ	マドレーヌ 牛乳	鶏肉・卵・ハム みそ・牛乳	米・油・さつまいも・小麦粉 マヨネーズ・マドレーヌ きゅうり・人参 白菜・なめこ
9 23	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(豆腐・キャベツ) レバーのかりんあげ・白菜と青菜のごま和え	お菓子 牛乳	あじフライ 豆腐・みそ・牛乳	米・砂糖・油 ごま 小松菜・人参・白菜 キャベツ

クッキング
保育
フルーチェ
12月6日
ちゅうりっぷ

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価: 1~2歳児 エネルギー 479Kcal たんぱく質 19.2g 脂質 14.1g カルシウム 260mg 鉄 3.0g 塩分 1.3g
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー 589Kcal たんぱく質 22.2g 脂質 17.4g カルシウム 246mg 鉄 2.8g 塩分 1.4g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



令和 5年 12月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
1	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 さばの味噌マヨ焼き・白菜の和え物	15	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 高野豆腐の卵とし・カリフラワーの和え物
4	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チキンピカタ・コーンサラダ	18	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チキンカツ・キャベツのドレッシング和え
5	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・大根の中華和え	19	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チーズ入りスクランブルエッグ・フレンチサラダ
6	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・グリーンサラダ	20	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 メンチカツ・ほうれん草サラダ
7	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・チンゲン菜のおかか和え	21	木	菓子 ほうじ茶	ツナチャーハン・中華スープ 大根サラダ・マスカットゼリー
8	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・ブロッコリーサラダ	22	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 煮魚・ツナサラダ
11	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・チンゲン菜のごま和え	25	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 肉みそ野菜炒め・しょうまい
12	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 ヒレカツ・キャベツのマヨネーズ和え	26	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 あじフライ・もやしとチンゲン菜のごま和え
13	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ 小籠包・中華風サラダ	27	水	菓子 ほうじ茶	カレーピラフ・コンソメスープ キャベツサラダ・ぶどうゼリー
14	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・枝豆サラダ	28	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 鶏肉の味噌漬け焼き・根菜の煮物
				29	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・チンゲン菜のごま和え

月 * 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。
 * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。
 * 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をする場合があります。ご了承願います。