



12月の給食



社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 篠瀬 実千代

献立		食	材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー	献立		食	材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー		
1	金	ご飯 肉じゃが 三度豆とツナのサラダ しめじと白菜のみそ汁	米 牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・ 淡口醤油 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ しめじ・白菜・だし・みそ	やおやさん カステラ	スティック チーズ	つなっこ	乳児 462kcal 幼児 563 kcal	19	火	ご飯 白身魚の煮付け 春雨梅焼きサラダ 豚汁	米 からすかれい・酒・砂糖・醤油・みりん 春雨・梅焼き・きゅうり・すりごま・砂糖・酢・淡口醤油・ごま油 豚肉・大根・白菜・人参・板こんにゃく・だし・みそ	豆乳 どーなっつ	バナナ	ビスコ	乳児 426kcal 幼児 526 kcal		
2	土	作品展						20	水	麦ロール ポークビーンズ マカロニサラダ(ハム) ★コーンと野菜のスープ	麦ロール(パン) 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・大豆水煮・トマト水煮・酒・砂 糖・淡口醤油・ケチャップ・油 マカロニ・きゅうり・コーン缶・ハム・マヨネーズ・塩・こしょう じゃが芋・玉ねぎ・クリームコーン缶・鶏がらスープ・塩・こしょう	白い風船	ミニゼリー	ハーベスト 乳児牛乳 あり	乳児 448 kcal 幼児 480 kcal		
4	月	ほうとううどん さつまいものレモン煮 ブロッコリーのごま和え	きしめん・豚肉・大根・ごぼう・かぼちゃ・油揚げ・白ねぎ・だし・ 酒・みりん・赤みそ・白みそ さつまいも・砂糖・レモン汁 ブロッコリー・すりごま・淡口醤油	星っこ	いちご ヨーグルト	マシュマロ おこし (手作り)	乳児 462 kcal 幼児 540kcal	21	木	ご飯 鶏と大根の五目煮 ★小松菜とキャベツの煮浸し 納豆汁	米 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・干し椎茸・板こんにゃく・だし・砂糖・ みりん・淡口醤油 ベーコン・キャベツ・小松菜・人参・みりん・砂糖・淡口醤油・だし 納豆・青ねぎ・だし・みそ	ひじき スティック	おさかなの ソーセージ	国産 やさい ゼリー	乳児 456kcal 幼児 530kcal		
5	火	ご飯 ★ぶりの塩焼き れんこん入りきんぴらごぼう ★赤だし	米 ぶり・酒・塩 れんこん・ささがき・人参・糸こんにゃく・すりごま・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 豆腐・玉葱・三つ葉・赤味噌・だし	にぎにぎ ポーロ	バナナ	カリポテ	乳児 432 kcal 幼児 537 kcal	22	金	ご飯 ★豚肉の柳川煮 ブロッコリーの塩昆布和え うす揚げとかぼちゃのみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・ささがきごぼう・人参・青ねぎ・卵・砂糖・醤油・み りん・だし ブロッコリー・塩昆布・ごま油 油揚げ・かぼちゃ・だし・みそ	ココナッツ クリーム サンド	スティック チーズ	源氏パイ	乳児 458 kcal 幼児 616 kcal		
6	水	冬野菜のカレーライス キャベツとハムのサラダ ポテトスープ	米・牛肉・玉ねぎ・大根・れんこん・人参・ほうれん草・カレール ウ・王子様・油 キャベツ・ハム・コーン缶・フレンチドレッシング じゃがいも・人参・わかめ・昆布・淡口醤油	ミニボン えびせん	ミニゼリー	胚芽 スティック 乳児牛乳 あり	乳児 450 kcal 幼児 543 kcal	23	土	天皇誕生日							
7	木	ご飯 白身魚の満点揚げ 小松菜の納豆和え ちゃんこ汁	米 すり身・玉ねぎ・さつまいも・豆腐・ひじき・淡口醤油・塩・片栗粉・油 小松菜・納豆・醤油 豚肉・たけのこ水煮・つきこんにゃく・キャベツ・青ねぎ・人参・玉 葱・もやし・焼き蒲鉾・味噌・中華ブイヨン・醤油・こしょう	海苔 チップス	おさかなの ソーセージ	まがり せんべい	乳児 455 kcal 幼児 560 kcal	25	月	けんちんうどん ちくわの磯辺揚げ 三度豆のおかか和え	うどん・豚肉・焼き豆腐・大根・ごぼう・人参・里いも・だし・淡口 醤油・みりん・ごま油 ちくわ・青のり・小麦粉・油 三度豆・おかか・淡口醤油	ミレー ビスケット	ブルー ベリー ヨーグルト	ミニ メロンパン 乳児牛乳 あり	乳児 471 kcal 幼児 478 kcal		
8	金	ミートソーススパゲティ かぼちゃとアスパラのマヨサラダ きのこのスープ	スパゲティ・合挽き肉・玉ねぎ・ピーマン・小麦粉・トマトビュ レ・ケチャップ・砂糖・ブイヨン・塩 かぼちゃ・アスパラ・ハム・ヨーグルト・マヨネーズ しいたけ・しめじ・えのき・コンソメ	マンナ ウエハース	ベビー ダノン	ワッフル ホット ココア	乳児 430 kcal 幼児 502 kcal	26	火	ご飯 山賊焼き ほうれん草とツナの和え物 ★ベーコンとかぼの野菜スープ	米 鶏肉・にんにく・しょうが・淡口醤油・酒・片栗粉・油 ほうれん草・ツナ缶・淡口醤油 ベーコン・人参・かぶ(根・葉)・塩・醤油・昆布	カルシウム & テツウエ ハース	バナナ	駄のラスク (手作り)	乳児 442 kcal 幼児 483 kcal		
9	土	ペアロール ウイナーと野菜のスープ おさかなソーセージ バナナ 牛乳	ペアロール(パン) ウイナー・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ おさかなソーセージ バナナ 牛乳	きなこ せんべい		エントリー	乳児 401 kcal 幼児 477 kcal	27	水	ご飯 ★鮭のごま味噌焼き かぼちゃのそぼろ煮 えのきと三つ葉のすまし汁	米 白鮭・赤みそ・酒・砂糖・いり白ごま 鶏ミンチ・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・かぼちゃ・片栗粉 えのき・三つ葉・だし・淡口醤油	ミニボン ござかな	ミニゼリー	ムーン ライト 乳児牛乳 あり	乳児 466 kcal 幼児 571 kcal		
11	月	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ 野菜たっぷりのみそ汁	米 鶏肉・白ねぎ・しょうが・酒・醤油・砂糖・レモン汁 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 なす・じゃがいも・油揚げ・ほうれん草・人参・だし・みそ	おから チップ	スティック チーズ	えび満月	乳児 476 kcal 幼児 540 kcal	28	木	ご飯 ★ひきすり 小松菜とツナのごま酢和え 玉ねぎとわかめのみそ汁	米 鶏もも肉・焼き豆腐・麩・かまぼこ・糸こんにゃく・白菜・白ねぎ・ 砂糖・酒・醤油・みりん 小松菜・ツナ缶・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油 玉ねぎ・わかめ・だし・みそ	豆乳ラスク	スティック チーズ	ココナッツ サブレ	乳児 447 kcal 幼児 546 kcal		
12	火	ご飯 カラスカレイのみそ漬け焼き ほうれん草の梅焼き和え さつま芋とうす揚げのみそ汁	米 カラスカレイ・みそ・砂糖・みりん・酒 ほうれん草・梅焼き・砂糖・淡口醤油・だし さつまいも・うす揚げ・ねぎ・だし・みそ	あずき おかき	バナナ	プリン (手作り)	乳児 461 kcal 幼児 554 kcal	29	金	年末休館日							
13	水	ご飯 ミニおでん 三度豆と春雨のサラダ ★むらくも汁	米 じゃがいも・大根・人参・平天・ちくわ・板こんにゃく・だし・砂 糖・みりん・淡口醤油・厚揚げ 三度豆・春雨・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ 鶏肉・青ねぎ・えのき茸・人参・玉葱・麩・卵・淡口醤油・塩・片栗粉・だし	アスパラ ガス	ミニゼリー	牛乳 かりんとう	乳児 477 kcal 幼児 566 kcal	30	土								
14	木	ご飯 チンジャオロース風炒め ごぼうサラダ 汁ピーマン	米 牛肉・玉ねぎ・ピーマン・たけのこ水煮・人参・土生姜・酒・砂糖・ 濃口醤油・塩・片栗粉・みりん・オイスターソース・ごま油 ささがきごぼう・きゅうり・コーン缶・カニカマ・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ キャベツ・もやし・人参・かまぼこ・ピーマン・ウエイパー・淡口醤油	カルシウム せん	おさかなの ソーセージ	麦ふあ ー パニラ	乳児 526 kcal 幼児 579 kcal			※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1〜3歳児。乳児デザートは、1歳児と2歳児のみの提供となります。 ※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつ献立表をご確認ください。幼児は、昼食時に牛乳を提供しています。 ※エネルギーの目標値は 乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。							
15	金	ご飯 イエローロール タンドリーチキン ブロッコリーとハムのサラダ ★椎茸と白菜の野菜スープ	イエローロール(パン) 鶏肉・ケチャップ・カレー粉・ヨーグルト ブロッコリー・ハム・コーン缶・フレンチドレッシング 白菜・玉葱・椎茸・人参・ベーコン・昆布・塩・醤油	紫いも チップ	みかん缶	クリスマス パフェ (手作り)	乳児 484 kcal 幼児 504 kcal			* * * * * “今月の郷土料理” 「ひきすり」～愛知県(名古屋)～ * * * * *							
16	土	豚ひき肉の春雨丼 カニスバサラダ 牛乳	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・干し椎茸・春雨・酒・ウエイ パー・砂糖・淡口醤油・片栗粉・ごま油 スパゲティ・カニカマ・きゅうり・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう 牛乳	野菜 スナック	ミニゼリー	鉄入り たっぷり しらすくん 乳児牛乳 あり	乳児 417 kcal 幼児 527 kcal			愛知県名古屋では、すき焼のことを「ひきすり」と言います。 すき焼き鍋の上で肉をひきするようにして食べたことから、「ひきすり」と呼ばれるよう になりました。大晦日にはひきすりを食べて、年の終わりにひきすってきたいらぬものを その年のうちに片付けてから新年を迎えるという習慣がありました。 すき焼きには牛肉を使いますが、愛知県では名古屋コーチンなどニワトリの飼育がさかんな のでひきすりにも鶏肉が使われます。ひきすりに入れるネギは津島(先月、津島で登場しまし た)で栽培されていたネギで越津(こしつ)ネギと言いますが、今では少ししか作られていま せん。給食では鶏肉と相性の良い白ねぎを使って作ります。							
18	月	ご飯 厚揚げと豚肉の炒め煮 ハリハリサラダ じゃがいもとわかめのみそ汁	米 厚揚げ・豚肉・ピーマン・人参・エリンギ・生姜・ごま油・砂糖・濃 口しょうゆ・酒・鶏ガラスープ・片栗粉 干切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ じゃがいも・わかめ・だし・みそ	こめおこし	スティック チーズ	みかん缶の ヨーグルト (手作り)	乳児 451 kcal 幼児 524 kcal			* * * * * * * * * *							

