

R7年

12 月 の 給 食 (完了期)

※食材、調理方法の変更がある場合があります。
※必要に応じて片栗粉（とろみ付け）、だし汁（味を薄める）を使用する場合があります。

社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 高野 員江

		献立	食	材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	献立	食	材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	
1	月	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 春雨とわかめのサラダ えのきと水菜のすまし汁	米 豚肉・絹揚げ・キャベツ・人参・酒・砂糖・みりん・醤油・みそ・油 春雨・きゅうり・人参・わかめ・醤油・砂糖・酢 えのき・水菜・醤油・こんぶだし		星っこ	みかん缶				かもなんばん風うどん ★れんこんの磯辺唐揚げ ★小松菜とえのきの和え物	うどん・鶏もも肉・白菜・人参・白ネギ・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし れんこん・エッグケア・鶏ガラ・青のり・片栗粉・油 小松菜・コーン・えのき・醤油・酢・砂糖	星っこ	キウイ	きなこ トースト (豆乳食パン・きな 粉・砂糖・塩・豆乳) 牛乳
2	火	ご飯 ミニおでん ブロッコリーのおかか和え なめこと豆腐のみそ汁	米 鶏肉・じゃが芋・絹揚げ・大根・人参・平天・こんにゃく・砂糖・酒・醤油・みりん・かつおだし ブロッコリー・人参・かつお節・醤油 なめこ・豆腐・青ねぎ・みそ・かつおだし		木の葉 せんべい	ベビー ダノン				ミネラルロール なすのベビーミートグラタン ほうれん草とハムのサラダ マカロニスープ	ミネラルロール 合いびき肉・玉ねぎ・なす・トマトケチャップ・小麦粉・バター・油・塩・にんにく・チーズ ほうれん草・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢 マカロニ・しめじ・玉ねぎ・人参・コンソメ・パセリ	うさぎの しっぽ	もも缶	みかん 牛乳
3	水	ご飯 ぶりの照り焼き 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ さつま汁	米 鯛・生姜・酒・みりん・砂糖・醤油・片栗粉 小松菜・うす揚げ・酢・醤油 さつま芋・人参・大根・板こんにゃく・ねぎ・平天・みそ・かつおだし		まんま ボンせん	チーズ				ご飯 回鍋肉 春雨の中華サラダ ニラ玉中華スープ	米 豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・片栗粉・醤油・酒・砂糖・鶏ガラ・油 春雨・きゅうり・カニカマ・すりごま・醤油・砂糖・酢・ごま油 卵・ニラ・片栗粉・鶏ガラ	きなこ せんべい	オレンジ	エースコイン 牛乳
4	木	醤油ラーメン 焼き餃子 ひじきの中華風サラダ	中華めん・豚肉・キャベツ・人参・ほうれん草・もやし・鶏ガラ・醤油 焼き餃子 ひじき・春雨・コーン・玉ねぎ・ハム・醤油・砂糖・酢		つなっこ	もも缶				牛丼 りんごゼリー	米・牛肉・玉ねぎ・ねぎ・人参・醤油・砂糖・みりん・こんぶだし・片栗粉 りんごゼリー	かぼちゃ ボーロ		ベジたべる 牛乳
5	金	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 ほうれん草のおひたし 白菜としめじのみそ汁	米 牛肉・エリンギ・玉ねぎ・酒・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし ほうれん草・人参・醤油・こんぶだし 白菜・しめじ・みそ・こんぶだし		昆布 おかき	おさかな ソーセージ				ご飯 ★南瓜のひき肉フライあんかけ キャベツのゆかり和え 大根とわかめのみそ汁	米 南瓜のひき肉フライ・ケチャップ・みりん・砂糖 キャベツ・人参・ゆかり 大根・わかめ・みそ・こんぶだし	まんま ボンせん	もも缶	味しらべ 牛乳
6	土		バザー							きのこスパゲティ ポテトサラダ 白菜と人参のスープ	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・しめじ・えのき・まいたけ・のり・醤油・鶏ガラ・塩・こしょう・油 じゃが芋・きゅうり・ハム・コーン・エッグケア・塩・こしょう 白菜・人参・鶏ガラ	ミニ ハート	バナナ	バームクーヘン 牛乳
8	月	ご飯 ベビーポークチャップ 高野豆腐の煮物 ★もずくとキャベツのみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・ケチャップ・酒・砂糖・油 高野豆腐・人参・三度豆・大根・こんぶだし・醤油・砂糖・みりん・塩 もずく・キャベツ・ねぎ・みそ・こんぶだし		おさつで ボン	パイン缶				ご飯 豚肉の柳川煮 無限ピーマン 豆腐と小松菜のみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・卵・人参・ごぼう・青ねぎ・醤油・砂糖・みりん・かつおだし ピーマン・キャベツ・ツナ・かつお節・鶏ガラ・ごま油・ごま 豆腐・小松菜・みそ・かつおだし	こめ棒 くん	チーズ	りんご 牛乳
9	火	ベビービーフカレー ブロッコリーと卵のサラダ もも缶ヨーグルト	米・牛肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・カレーの王子様・油 ブロッコリー・人参・コーン・卵・エッグケア ブルガリアヨーグルト・もも缶・スキムミルク・砂糖		かぼちゃ ボーロ	オレンジ				チキンライス ベビーもみの木ハンバーグ キャベツとハムのサラダ ほうれん草のスープ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・ケチャップ・塩・コショウ・油 もみの木ハンバーグ・ケチャップ・みりん・砂糖 キャベツ・ハム・人参・醤油・砂糖・酢 ほうれん草・人参・鶏ガラ	ミニわかめ ちゃん	おさかな ソーセージ	ココア&苺の カップケーキ 牛乳
10	水	ご飯 鰯のパン粉焼きあんかけ 千切大根の煮物 麩と三つ葉のすまし汁	米 鰯・パン粉・塩・こしょう・粉チーズ・酒・にんにく・パセリ・オリーブオイル・片栗粉 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・かつおだし・砂糖・みりん・醤油・油 麩・三つ葉・醤油・かつおだし		ミニ ハート	バナナ				わかめご飯 牛肉の野菜煮 ★千切大根のカレー風味サラダ のっぺい汁	米・混ぜるわかめ 牛肉・かぼちゃ・じゃが芋・人参・絹揚げ・こんにゃく・こんぶだし・砂糖・みりん・醤油 千切大根・きゅうり・コーン・人参・エッグケア・カレー粉・酢 鶏肉・大根・人参・絹揚げ・里芋・なめこ・椎茸・こんぶだし・醤油・みりん・片栗粉	昆布 おかき	パイン缶	粉ふき芋 (じゃが芋・塩) 牛乳
11	木	麦ロール タンドリーチキンあんかけ キャベツとコーンのサラダ 豆乳クリームシチュー	麦ロール 鶏肉・ヨーグルト・ケチャップ・カレー粉・塩・片栗粉 キャベツ・コーン・オリーブオイル・塩・レモン汁 ウィンナー・玉ねぎ・じゃが芋・人参・ほうれん草・豆乳・鶏ガラ・塩・こしょう・片栗粉		うさぎの しっぽ	みかん缶				★バイクドさつま芋 (さつま芋・塩・油)	米・豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・みそ・砂糖・醤油・鶏ガラ・片栗粉・油 ももゼリー	つなっこ		源氏パイ 牛乳
12	金	ご飯 牛肉のボン酢炒め ★三度豆の塩昆布和え ★石狩汁	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・パプリカ・ボン酢・塩・こしょう 三度豆・人参・塩昆布 鮭・絹揚げ・白菜・大根・えのき・みそ・かつおだし		きなこせん べい	キウイ				ルヴァン	年末休館日			
13	土	豚みそ丼 ももゼリー	米・豚肉・糸こんにゃく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 ももゼリー		こめ棒 くん					ぼたぼた焼き	年末休館日			
15	月	ご飯 ★油淋鶏あんかけ ブロッコリーと豆苗の和え物 舞茸と豆腐のみそ汁	米 鶏肉・酒・塩・こしょう・生姜・片栗粉・油・にんにく・長ネギ・醤油・酢・砂糖 ブロッコリー・わかめ・豆苗・ハム・醤油・酢・砂糖 舞茸・豆腐・青ねぎ・みそ・こんぶだし		ミニ のりすけ	みかん缶				さやえんどう	年末休館日			
16	火	ご飯 鯖のごま照り焼き ひじきの煮物 さつま芋としめじのみそ汁	米 鯖・ごま・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 ひじき・糸こんにゃく・うす揚げ・人参・かつおだし・砂糖・みりん・醤油・ごま油 さつま芋・しめじ・ねぎ・みそ・かつおだし		ミニわかめ ちゃん	ベビー ダノン		【郷土料理】今月の郷土料理は北海道の「石狩汁」です。 北海道を代表する郷土料理で主に鮭を使った味噌仕立ての汁物です。 鮭のうま味と味噌のkokoroが絶妙に調和し、体が温まる料理です。野菜も入れ、地域や家庭によって様々なアレンジが存在します。 ※新メニューには★印をつけています。 ※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。						