



# 12月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園)



2021年

日	曜	献立	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)		
1	水	鮭の付け焼き ひじきの炒め煮 ごはん キャベツと若布のみそ汁 オレンジ	鮭/ひじき・油揚げ わかめ・みそ	油/砂糖/米	しょうが/人参・グリーンピース キャベツ/オレンジ	醤油・みりん・だし		
2	木	筑前煮 野菜コロッケ(乳・卵不使用) ごはん さつま芋と若布のみそ汁 パイン缶	鶏肉/野菜コロッケ わかめ・みそ	里芋・砂糖/油/米 さつま芋	ごぼう・人参・糸蒟蒻 蓮根・インゲン/パイン缶	醤油・みりん・だし		
3	金	ミートソーススパゲティ ポイルドウインナー コールスロー 食べる小魚(ごま含む)	牛肉・豚肉/ウインナー 食べる小魚	スパゲティ・油	玉葱・マッシュルーム 人参・トマト水煮 キャベツ・胡瓜・コーン	塩・こしょう・ソース ケチャップ・コンソメ 手作りドレッシング		
7	火	お野菜たっぷり刻みきつねうどん ちくわの磯部揚げ 焼き芋 キャンディチーズ	油揚げ/ちくわ あおのり粉 キャンディチーズ	うどん/小麦粉・油 さつま芋	ほうれん草・白菜・人参 しめじ・ねぎ	みりん・醤油・だし		
8	水	三色丼 金平ごぼう 豆腐とねぎのみそ汁 オレンジ	鶏肉・卵/木綿豆腐 みそ	米・砂糖・油/白ごま ごま油	青菜・ごぼう・ピーマン 人参・糸蒟蒻/ねぎ オレンジ	みりん・醤油・塩・だし		
9	木	発芽玄米ごはん 大豆ミートのから揚げ めかぶ納豆 大根と油揚げのみそ汁 黄桃缶	マクロビオティックの日 		米・発芽玄米/大豆ミート・しょうが・にんにく・みりん・醤油・片栗粉・油 納豆・めかぶわかめ・いりごま・醤油/大根・油揚げ・みそ・だし 黄桃缶			
10	金	カレーライス メンチカツ 花野菜のサラダ みかん	豚肉/メンチカツ	米・じゃが芋・油 カレールウ	玉葱・人参/ブロッコリー カリフラワー・コーン/みかん	<small>1大アレルゲン不使用マドリレンジング</small>		
13	月	クリームシチュー キャベツのサラダ ごはん ベジタブルケーキ	クリスマス メニュー 		鶏肉・牛乳 ホイップクリーム	じゃが芋・油・シチュールウ 米/ケーキミックス 玉葱・人参・グリーンピース キャベツ・胡瓜 野菜ジュース・トマト	<small>1大アレルゲン不使用マドリレンジング</small>	
14	火	タラの西京焼き さつま芋の甘煮 白菜とえのきのお浸し ごはん 花麩と三つ葉のお吸い物 みかん	薬膳料理 		タラ・みそ	砂糖・油/さつま芋 米/花麩 白菜・えのき・赤パプリカ 三つ葉/みかん	みりん・醤油・だし	
15	水	ハンバーグ ザワークラウト ごはん アイントプフ(農夫のスープ) リンゴ	世界味めぐり 「ドイツ」 		ハンバーグ mixビーンズ	油/砂糖・オリーブ油 米/じゃが芋	キャベツ・人参・コーン インゲン・マッシュルーム りんご	ケチャップ・ソース・酢 コンソメ・塩・こしょう
16	木	南瓜ごはん おでん(大根・厚揚げ・ちくわ) イカドーナツフライ 麩と貝割れのお吸い物 パイン缶	厚揚げ・ちくわ イカドーナツフライ	米・ごま塩/砂糖/油 麩	南瓜/大根/貝割れ パイン缶	醤油・みりん・だし		
17	金	フライドチキン 具沢山のナポリタンスパ ごはん 若布スープ フルーツonグレーゼリー	おたんじょう会 		鶏肉/ツナ缶/わかめ グレーゼリー	小麦粉・油 スパゲティ/米 しょうが・にんにく/玉葱 ピーマン・しめじ・赤パプリカ 黄パプリカ/パイン缶	塩・こしょう・ケチャップ コンソメ	
20	月	豚肉の生姜炒め 小松菜のサラダ ごはん 麩と油揚げのみそ汁 パイン缶	豚肉/油揚げ・みそ	砂糖・油/米/麩	玉葱・しめじ・しょうが 小松菜・キャベツ・人参 パイン缶	醤油・マヨドレ・だし		
21	火	お野菜たっぷりソース焼きそば 玉子焼き フライドスイートポテト みかん	豚肉/厚焼きたまご	焼きそば・油/さつま芋	人参・玉葱・キャベツ もやし・ピーマン・木耳 みかん	ソース		
22	水	南瓜コロッケ(乳・卵不使用) ポイルドブロッコリー マカロニソテー ごはん コンソメスープ キャンディチーズ	12月22日は 「冬至」 		南瓜コロッケ/鶏肉 わかめ キャンディチーズ	油/マカロニ/米 ブロッコリー/玉葱・人参 ピーマン/貝割れ	塩・こしょう・コンソメ	
23	木	チキンカツ しらす干しとキャベツの炒り玉子 ごはん 里芋と若布のみそ汁 食べる小魚(ごま含む)	チキンカツ/卵 しらす干し/わかめ みそ/食べる小魚	油/米/里芋	キャベツ・人参	塩・こしょう・だし		
24	金	麻婆飯 三色ナムル 若布スープ バナナ	豚肉・木綿豆腐 わかめ	米・砂糖・ごま油 片栗粉/白ごま	玉葱・椎茸・グリーンピース もやし・青菜・人参/バナナ	みりん・醤油・中華味		
27	月	発芽玄米ごはん 白身魚フライ 三色野菜のマヨドレ和え 若布と油揚げのみそ汁 黄桃缶	マクロビオティックの日 		米・発芽玄米/白身魚フライ・油 キャベツ・胡瓜・人参・マヨドレ/わかめ・油揚げ・みそ・だし 黄桃缶			
28	火	ハヤシライス ツナと千切り野菜のサラダ リンゴ	豚肉/ツナ缶	米・じゃが芋・油 ハヤシルウ	玉葱・人参/切干大根 キャベツ・胡瓜/りんご	手作りドレッシング		

材料等の都合により献立を変更することがございます。