

2021年度12月献立表

幼児弁当日22日(水)

希望の家 カトリック保育園

日	13・27(月)	14・28(火)	1・15(水)	2・16(木)	3(金)	4(土)
昼食	じゃこ納豆ごはん ★チャプチェ ♡たらのみぞれ汁	麦ごはん ★ホイコーロー ♡カブのツナマヨサラダ 豆腐のスープ	ごはん ♡鶏肉と白菜の煮物 大根と人参の きんぴら さつま芋のみぞれ汁	ごはん 豚肉のオイスターソース炒め ほうれん草のおかか和え わかめのみぞれ汁	ごはん 鶏のてりやき きんぴらのごは和え 小松菜の清汁	鶏五目ごはん 玉ねぎのみぞれ汁
材料	米 納豆・ちりめんじゃこ しょうゆ・サラダ油 韓国春雨 鶏ミンチ ほうれん草・人参 玉ねぎ・しいたけ しょうゆ・さとう・ごま油 たら・大根 ゆり根・みつば 片くり粉 しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節)	米・押麦 豚肉・鶏レバー きゃべつ・ピーマン 玉ねぎ 赤みそ・しょうゆ・さとう 酒・土生姜・サラダ油 カブ・ブロッコリー レタス・人参・ツナ缶 マヨネーズ・米酢・塩 豆腐・ニラ 白ねぎ・土生姜 鶏ガラ しょうゆ・塩	米 鶏肉・白菜 小松菜・まいたけ 厚揚げ しょうゆ・みりん・酒 さとう・だし(削り節) 大根・人参 ちくわ しょうゆ・さとう・みりん サラダ油 さつま芋・玉ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 豚肉・豆苗 きゃべつ・しめじ 玉ねぎ オイスターソース・しょうゆ 酒・さとう・サラダ油 ほうれん草・太もやし 白菜 かつお節 しょうゆ・さとう わかめ・みつば みそ だし(昆布・煮干し)	米 鶏肉・しょうゆ・酒・みりん きゃべつ・水菜・人参 きゃり・ごま・しょうゆ・さとう 小松菜・南瓜・しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節) 17(金) じゃこごはん 白身魚の天ぷら ユールスローサラダ 春雨スープ・♡みかん 米・ちりめんじゃこ 白身魚・酒・塩 小麦粉・サラダ油 きゃべつ・きゃり・人参 米酢・さとう・塩・サラダ油 春雨・小松菜・しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節)	米 鶏ミンチ・人参 しめじ・玉ねぎ ちりめんじゃこ しょうゆ・酒・みりん だし(昆布・削り節) 18(土) ＜お祝いクリスマス会＞ 乳児：鶏雑炊 幼児：持ち帰りパン
おやつ	うどんがりんとう 牛乳 うどん 塩 サラダ油	♡りんご 菓子 牛乳	ライスお好み焼き 牛乳 米・豚ミンチ きゃべつ・しょうゆ 小麦粉・片くり粉 サラダ油	すめ 菓子 スキムミルク シロ さとう	みかん じゃがもち・牛乳 じゃが芋・塩 片くり粉・しょうゆ	菓子
昼食	ごはん ♡鮭のゆうあん焼き 七か干大根煮 麦天のみぞれ汁	パン じゃが芋とひき肉の カレー炒め きゃりりのピクルス ♡ポトフ	麦ごはん すき焼き風煮 ほうとう風みぞれ汁	ごはん ♡聖護院大根の 煮物 ♡けんちん汁	ごはん ★油淋鶏 ♡白菜と菊菜の のり和え ♡長芋の清汁	ためきうどん バナナ
材料	米 鮭・ゆず しょうゆ・酒 七か干大根 人参・油あげ いんげん・しいたけ しょうゆ・みりん・さとう だし(削り節) 麦天 小松菜 みそ だし(昆布・煮干し)	フランスパン 牛ミンチ・じゃが芋 人参・玉ねぎ ピーマン 大豆水煮 カレー粉・カレー油 ソース・さとう・サラダ油 きゃり 米酢・さとう・塩 きゃべつ ブロッコリー ウインター 鶏ガラ・ローリエ 塩	米・押麦 牛肉・白菜 焼豆腐・玉ねぎ 茶ごんにやく・麦 菊菜・ごぼう しょうゆ・さとう・酒 みりん・だし(削り節) きしめん・南瓜 大根・油あげ 青ねぎ みそ・みりん だし(昆布・削り節)	米・ちりめんじゃこ 聖護院大根 豚肉・ほうれん草 人参・平天 レンコン しょうゆ・酒・みりん だし(昆布・削り節) 木綿豆腐 里芋・こんにやく しいたけ・青ねぎ しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節)	米 鶏肉・白ねぎ 片くり粉・サラダ油 米酢・さとう・しょうゆ 白菜・太もやし 菊菜・人参 のり・しょうゆ・さとう 長芋 玉ねぎ・青ねぎ しょうゆ 塩 だし(昆布・削り節)	うどん 油あげ 玉ねぎ 人参 小松菜 鶏肉 しょうゆ・みりん・酒 だし(昆布・削り節) バナナ
おやつ	じゃこ 菓子 スキムミルク ココア さとう	わかめおにぎり 牛乳 米 わかめふりかけ	ぶどうゼリー 牛乳 ぶどうジュース アガー さとう	マカロニ きな粉 牛乳 マカロニ きな粉 さとう	10日 春のリラック・牛乳 フランスパン・青のり さとう・レード 24日 クリスマスケーキ・牛乳 小麦粉・豆乳・さとう ココア・サラダ油 ベーキングパウダー 豆乳・ホイップ・いちご	菓子

☆：多文化メニュー♡：旬の食材 仕入の都合により献立が変更になる場合があります。ご了承ください