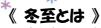
12月の予定献立表

さむかわ保育園

	-ı ·- ¹			det i : :			,,, <u>,,,</u> ,,,,,-,	<u>, </u>
にち	乳児組	+1		1	体内での働き	45.14	栄養価(幼児)	行 事
	午前おやつ	献立名	血や肉に	熱や力に	体の調子を	おやつ	エネルキ゛- 蛋白質	および
曜日	主 食		なるもの	なるもの	整えるもの		脂質 塩分	連絡事項
1	かし	麦ご飯 ぶり大根	ぶり カニかまぼこ	米麦	生姜 大根 ひじき きゅうり 人参	♪鮭青菜おにぎり	629(586) 26.9(24.7)	1日 幼児組
月	牛乳	ひじきサラダ みそ汁☆	油揚げ 豆腐		コーン缶 もやし にら	牛乳	19.3(18.4) 2.7(2.4)	身体測定
2	かし	ご飯 厚揚げの肉巻き煮	豚肉 ウインナー	米ごま	ブロッコリー 人参 きゃべつ	♪サーターアンダギー	591 (561) 22.5 (21.3)	2日 人形劇
火	牛乳	ブロッコリーの胡麻和え 野菜ポトフ	厚揚げ	じゃが芋	えのきたけ	牛乳	25.4(24.2)1.6(1.5)	あか組身体測定
3	かし	麦ご飯 コーンシチュー	鶏肉 卵 ヨーグルト	米麦	玉葱 人参 コーン缶 クリームコーン缶	ジャム&マーガリンサ ンド	650(612) 24.8(23.5)	3日 ちゅうりっぷ組
水	牛乳	人参しりしり ヨーグルト	脱脂粉乳 ツナ缶	じゃが芋	グリンピース	牛乳	14.7(14.7)1.9(1.7)	身体測定
4	果物	ご飯 お好み焼き風卵焼き	豚挽き肉 卵	米 油	玉葱 人参 切干大根 いんげん きゃべつ ビーマン	せんべい クッキー	506(484)17.4(16.7)	4日 リトミック
木	豆乳	切干大根のカレー炒め オレンジ	油揚げ	小麦粉	青のり しらたき カレー粉 干椎茸 オレンジ	牛乳	16.6(16.1) 1.3(1.1)	身体測定
5	かし	麦ご飯 八宝菜	鶏肉 えび	米麦油	白菜 人参 もやし 筍水煮 玉葱	♪ミルククリームサン ド	596(563) 22.8(21.3)	5日 たんぽぽ組
金	牛乳	さつま芋の天ぷら りんご	ほたて なると	さつま芋	りんご	牛乳	14.3(15.3) 1.1(1.1)	身体測定
6	かし	やきそば	豚肉	油	人参 もやし きゃべつ 青のり	シュガーロールパン せんべい	465(468) 18.3(18.0)	
土	牛乳	かぼちゃののみそ汁	豆腐	焼きそば	かぼちゃ 玉葱 わかめ	牛乳	13.1(13.9) 2.1(2.4)	
8	かし	麦ご飯 かれいの煮つけ	かれい 茹大豆	米麦	小松菜 人参 きゃべつ 玉葱	♪ポテトたこやき	562(529) 30.1(27.5)	
月	牛乳	大豆のトマト煮 みそ汁☆	豚肉 油揚げ	油	しめじ トマト缶 刻み昆布	牛乳	16.1 (12.9) 2.8 (2.7)	
9	かし	ご飯 マーボー豆腐	豆腐 豚挽肉	米 ごま油	玉葱 人参 干椎茸 にら もやし 筍水煮	カステラ せんべい	595(564) 21.7(22.4)	
火	牛乳	ブロッコリーのツナ和え オレンジ	ツナ缶	油	生姜 にんにく ブロッコリー オレンジ	牛乳	16.6(17.1) 4.6(1.1)	
10	かし	ホットパン 松風焼き	鶏挽肉 豆腐	パン 油	玉葱 人参 椎茸	♪しらすおにぎり	576(538) 26.4(23.5)	AAR
水	豆乳	マカロニサラダ りんご	卵 ハム 脱脂粉乳	ごま マカロニ	きゅうり きゃべつ りんご	牛乳	22.3(20.2) 3.31.8)	
11	かし	ご飯 かじきの甘酢あんかけ	かじき 豆腐	米 油 麩	生姜 人参 ひじき しらたき	♪フルーツゼリー チー ズ	565(549) 23,9(23,0)	11日 リトミック
木	牛乳	ひじきの炒り煮 キラキラスープ☆	油揚げ	じゃが芋	グリンピース コーン缶 わかめ	牛乳	28.8(19.7) 1.7(2.1)	1•2•5歳児
12	かし	麦ご飯 鶏肉の唐揚げ	鶏肉 豆腐 ハム	米麦 ごま油	もやし きゅうり	紫芋アンパン	601 (563) 23.8 (22.2)	12⊟
金	牛乳	中華風酢の物 けんちん汁☆	豚肉 油揚げ	油 春雨 里芋	大根 人参 ごぼう	牛乳	20.3(19.2) 1.4(1.3)	おもちつき
13	かし	焼うどん	豚肉 豆腐	油	もやし 人参 玉葱	黒糖フークレ せんべ い	428(426) 17.3(17.0)	
土	牛乳	豆腐とじゃが芋のみそ汁	油揚げ	うどん じゃが芋	きゃべつ 青のり	牛乳	11.8(12.4) 2.2(1.9)	
15	かし	麦ご飯 鮭の竜田揚げ	さけ 油揚げ	米麦	細切昆布 人参 つきこんにゃく いんげん	♪ババロア寒天 せん べい	557(549) 24.3(23.1)	9-0-100
月	牛乳	切昆布の炒め煮 豆乳汁☆	豆乳	油	チンゲン菜 大根 えのきたけ	牛乳	16.1(17.3) 1.8(2.3)	
16	かし	ご飯 鶏肉のさっぱり煮	鶏肉	米 油	生姜 にんにく 大根 ごぼう 人参	♪パンプキンチーズ ホットケーキ	620(549)27.5(23.1)	
火	牛乳	ごぼうサラダ りんご	90	ごま	もやし ほうれん草 りんご	牛乳	22.8(17.3) 1.2(1.1)	
17	かし	食パン ポークビーンズ	豚肉 茹で大豆	油 パン ごま	玉葱 人参 トマト缶 きゃべつ きゅうり	♪ごへいもち	492(484)22.4(21.1)	
水	豆乳	コールスローサラダ バナナ	ハム	じゃが芋	バナナ パセリ	牛乳	13.5(14.5) 1.8(1.6)	~~~~~~
18	かし	カレーライス(非常用レトルトカレー)	豚肉 高野豆腐	米 油	玉葱 人参 グリンピース	ジャム&マーガリンサ ンド	559(625)17.4(21.8)	(3)
木	牛乳	高野豆腐の含め煮 りんご		じゃが芋	りんご	牛乳	22.4(24.9) 2.8(3.1)	E 25 5 2
19	かし	リースご飯 鶏肉のレモン風味揚げ	鶏肉 卵 チーズ	米油 ごま	ブロッコリー 人参	ロールケーキ せんべい	572(558)20,6(19.9)	168
金	牛乳	ブロッコリーサラダ みかん	鮭フレーク	ごま油	レモン グリンピース みかん	ヤクルト	22.0(21.5) 1.1(1.0)	お誕生日会
20	かし	スパゲティナポリタン	豚挽肉	油	人参 玉葱 ピーマン	チース蒸しパン せん べい	441(441)17.4(17.2)	
土	牛乳	コンソメスープ	豆腐	スパゲティ	しめじ わかめ	牛乳	11.3(12.9) 1.5(1.3)	
22	かし	麦ご飯 鯖のソース煮	さば 卵 油揚げ	米麦油	生姜 りんご 人参 ほうれん草	♪かぼちゃもち	549(522)23.6(22.1)	
月	牛乳	きゃべつの胡麻和え かきたま汁		ごま	玉葱 きゃべつ	牛乳	16.2(15.9) 1.6(1.5)	
23	かし	ご飯 すき焼風煮	豚肉 ちくわ	米油	白菜 人参 干椎茸 しらたき 青のり	♪キャロットゼリー ウ エハース	654(618)24.6(22.9)	
火	牛乳	ちくわの磯部揚げ バナナ	焼き豆腐		長葱 春菊 えのきたけ バナナ	牛乳	21.0(21.0) 2.2(1.9)	(Merry stras)
24	果物	麦ご飯 煮込みハンバーグ	豚鶏挽肉 ハム	米麦油	人参 コーンクリーム缶 コーン缶	ワッフル せんべい	704(670)24.0(22.5)	248
水	豆乳	ポテトサラダ コーンクリームスープ	豆腐 卵 牛乳 脱脂粉乳	じゃが芋	玉葱 きゅうり ミニトマト	牛乳	28.6(27.3) 2.1(1.8)	クリスマス会
25	かし	けんちんうどん	鶏肉	うどん	大根 人参 こんにゃく 長葱 干椎茸	♪サラダおにぎり	448(440)16.0(15.9)	
木	牛乳	わかめときゅうりの酢の物 バナナ	油揚げ		わかめ きゅうり バナナ	牛乳	10.5(11.2) 3.7(3.1)	
26	かし	ホットパン マカロニグラタン	鶏肉 かまぼこ	パン油	玉葱 人参 マッシュルーム缶 ほうれん草			+ 11 +
金	牛乳	ポパイソティ オレンジ	脱脂粉乳	ごま マカロニ	クリームコーン缶 コーン缶 オレンジ	牛乳	12.2(13.6) 2.6(2.2)	
27	かし	カレーうどん	豚肉	油 さつま芋	玉葱 人参 しめじ 小松菜		525(503) 17.3(17.0)	
土	牛乳	さつま芋の甘煮		干しうどん		牛乳	12.8(13.2) 3.5(3.0)	-
	(m)	* + * *		0			. 1°. 1 → □	*** / m



北半球では太陽の高さが1年で最も低くなり、 そのため、日の出から日没までが短くなり夜が 最も長くなる日です。

かぼちゃを食べる習慣があります。 かぼちゃは保存が利くので、夏から冬至用とし てとっておき、冬の貴重な栄養源としました。 また、『ん』の字が二つ付く付く食べ物

なんきん(かぽちゃ)、にんじん、れんこん、 うどん等を、7種類食べると幸運になる という説も あるそうです。 AP o





『鶏肉のさっぱり煮』 ぱくぱくレシピ!

- < 材料 1人分g>
- •鶏肉...50
- ・生姜…にんにく…少々
- •酢...4 •砂糖...2.5
- •醤油...3.5
- •みりん...1
- (作り方)
- ① 生姜は薄くスライス、にんにくは1かけずつにしておく。
- ②鍋に①と調味料と水を入れ沸騰させる。
- ③②に鶏肉を加え落とし蓋をして20~30分くらい煮込む。 ※ 途中でゆで卵や青菜を入れて一緒に煮ても美味しいです。
- ブロッコリーを飾ったりすると彩りもきれいです。
- 酢で煮ることにより肉がやわらかくなり、酸味もとんで 酸っぱくなくなります。



