

H29 12月の給食献立表

好き嫌いせず食べましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	金	土
11・25	12・26	13・27	14・28	1・15	2・16	4・18	5・19	6・20	7・21	8	22	9
・ごはん ・ミート スパゲティー ・おから煮 ・澄まし汁	・ごはん ・鮭の 南蛮漬け ・ひじき煮 ・味噌汁	・ごはん ・大根の 煮物 ・ほうれん草 の鰹和え ・味噌汁	・ごはん ・チキン カレー ・三度豆の 煮物	・ごはん ・納豆の 掻き揚げ ・豚汁	・きつね うどん ・鶏と野菜の 甘酢和え ・りんご	・炊き込み ごはん ・金時豆煮 ・クリーム シチュー	・ごはん ・鯛の パン粉焼き ・さつま芋の 土佐煮 ・味噌汁	・ごはん ・鶏の 信太巻き ・きゅうりの 酢味噌和え ・澄まし汁	・ごはん ・蕪の 煮物 ・マカロニの カレー炒め ・味噌汁	・ごはん ・照り焼き チキン ・ブロッコリー の雑魚和え ・南瓜 スープ	・カレーピラフ ・照り焼き チキン ・ブロッコリー の雑魚和え ・南瓜スープ ・ミニゼリー	・芋ごはん ・炒め豆腐 ・澄まし汁
七分つき米 油・豚ミンチ 玉葱 スパゲティー グリンピース ケチャップ おから・人参 油揚・出汁 砂糖 濃口醤油 出汁・にら もやし 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 鮭・片栗粉 油・出汁 砂糖・玉葱 ピーマン 人参・酢 濃口醤油 ひじき・人参 出汁・小松菜 砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 じゃがいも えのき茸	七分つき米 豚ミンチ 玉葱・人参 片栗粉 大根・牛蒡 出汁・砂糖 濃口醤油 ほうれん草 人参・鰹節 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐・わかめ	七分つき米 油・鶏肉 玉葱・人参 南瓜 ノンビーフルー グリンピース 厚揚げ 人参・出汁 三度豆 砂糖 濃口醤油	七分つき米 納豆・人参 さつま芋 玉葱・青海苔 てんぷら粉 油 豚肉・人参 大根・出汁 牛蒡・しめじ 油揚・味噌 葱	出汁・葱 うどん・油揚 薄口醤油 小松菜 砂糖 濃口醤油 鶏ささ身 人参・酢 砂糖・わかめ きゅうり 濃口醤油 キャベツ りんご	七分つき米 人参・ツナ しめじ 牛蒡・油揚 薄口醤油 濃口醤油 金時豆 濃口醤油 砂糖 鶏肉・人参 玉葱・白菜 じゃが芋 豆乳・小麦粉 油・洋風だし コーン	七分つき米 鯛・パン粉 にんにく 粉チーズ パセリ ケチャップ 油 さつま芋 人参・しめじ 鰹節・出汁 味醂 濃口醤油 出汁・味噌 小松菜 もやし	七分つき米 油揚・人参 三度豆・出汁 鶏ミンチ 片栗粉・葱 土生姜・砂糖 酒・味醂 濃口醤油 きゅうり 人参・わかめ えのき茸 酢・砂糖 濃口醤油 出汁・しめじ 麩・濃口醤油 薄口醤油	七分つき米 蕪・豚肉 油揚・出汁 濃口醤油 砂糖 マカロニ 人参・油 ほうれん草 濃口醤油 カレー粉 出汁・玉葱 豆腐 味噌	七分つき米 鶏肉・砂糖 濃口醤油 ケチャップ ウスターソース にんにく ブロッコリー 人参 縮緬雑魚 濃口醤油 南瓜・豆乳 玉葱・油 洋風だし 塩	七分つき米 グリンピース 人参・コーン 洋風だし カレー粉 鶏肉・砂糖 濃口醤油 ケチャップ ウスターソース にんにく ブロッコリー 人参 濃口醤油 縮緬雑魚 南瓜・豆乳 玉葱・油 洋風だし 塩 ミニゼリー	七分つき米 さつま芋・塩 油・豚ミンチ 玉葱・豆腐 人参 ピーマン グリンピース 味噌・砂糖 出汁・片栗粉 濃口醤油 出汁・白菜 薄口醤油 濃口醤油 麩 ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳
・フルーツ ヨーグルト りんご 桃缶・みかん缶 ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・干し芋 ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ひじき スティック ひじき・小麦粉 豆乳・砂糖 BP・スターチ 油・おから ・煮干(幼児) ・牛乳	・動物 クッキー 卵黄・バター 砂糖・小麦粉 BE ・煮干(幼児) ・牛乳	・きな粉 マカロニ きな粉・砂糖 塩・マカロニ ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・南瓜饅頭 小麦粉・重曹 砂糖・小豆 塩・BP 南瓜 ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼きうどん キャベツ 人参・うどん 油・豚ミンチ ソース 青海苔・鰹節 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ラスク 食パン バター 砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・りんごの カップケーキ 小麦粉・豆乳 BP・砂糖 油・りんご ・煮干(幼児) ・牛乳	・クリスマスカップケーキ 小麦粉・砂糖・豆乳 BP・豆乳ホイップ いちご・油・ゼリー アラザン ・牛乳	