

2019

12月の給食献立表

好き嫌いをなく何でも食べましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
2・16	3・17	4・18	5・19	6・20	7・21	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27	14・28
・ごはん ・高野豆腐の炒め煮 ・きゅうりの梅和え ・味噌汁	・芋ごはん ・おでん ・マカロニサラダ	・ごはん ・サーモンのポテト焼き ・春雨の和え物 ・味噌汁	・餡かけうどん ・南瓜サラダ	・ごはん ・肉じゃが ・白菜のお浸し ・味噌汁	・ロールパン ・きゅうりのカレー酢和え ・ミネストローネ	・ごはん ・マーボー豆腐 ・さつま芋の土佐煮 ・澄まし汁	24) トマトピラフ ・ミニゼリー ・タンドリーチキン ・ブロッコリーの和え物 ・澄まし汁	・ごはん ・春巻き ・ひじき煮 ・味噌汁	・和風スパゲティー ・南瓜煮 ・味噌汁	・ごはん ・ポークカレー ・小松菜の煮浸し	・五目おこわ ・切干大根煮 ・味噌汁
七分つき米 油・鶏肉 玉葱・人参 しめじ・出汁 グリーンピース 高野豆腐 砂糖 濃い口醤油 きゅうり 人参・わかめ 梅干・酢 砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 えのき茸	七分つき米 さつま芋・塩 鶏手羽元・砂糖 人参・大根 油揚・出汁 濃い口醤油 マカロニ・油 人参・豆乳・塩 きゅうり・酢	七分つき米 サーモン・塩 片栗粉・玉葱 じゃが芋 クリームコーン グリーンピース 春雨・人参 酢・砂糖 きゅうり 濃い口醤油 出汁・味噌 油揚・青梗菜	出汁・うどん 鶏肉・玉葱 油揚・片栗粉 薄口醤油・葱 南瓜・おから レーズン・塩 きゅうり・油 酢・砂糖 白菜・人参 油揚 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆	七分つき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリーンピース 出汁・砂糖 濃い口醤油 片栗粉 白菜・人参 油揚 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆	強力粉・塩 砂糖・牛乳 バター イースト きゅうり・酢 人参・砂糖 カレー粉 わかめ 濃い口醤油 鶏肉・人参 玉葱・ピーマン ケチャップ 洋風出汁 油・小麦粉	七分つき米 油・豚ミンチ 豆腐・味噌 白葱・砂糖 豆腐・片栗粉 濃い口醤油 さつま芋 鯉節・味醂 濃い口醤油 出汁・麩 しめじ 濃い口醤油 薄口醤油	24) コーン 人参・ケチャップ グリーンピース バター・洋風出汁 ミニゼリー 七分つき米 鶏肉・カレー粉 ヨーグルト 濃い口醤油 ブロッコリー 人参 濃い口醤油 出汁・玉葱 もやし 薄口・濃い口醤油	七分つき米 油・豚肉 人参・ニラ ピーマン 皮・春雨 濃い口醤油 ひじき 人参・油揚 出汁・砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 キャベツ わかめ	バター・鶏肉 コーン・人参 ほうれん草 玉葱・海苔 濃い口醤油 スパゲティー 南瓜・出汁 砂糖 濃い口醤油 出汁・納豆 味噌	七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 南瓜 トンカツソース ノンビーフール グリーンピース 小松菜・人参 しめじ・出汁 濃い口醤油	もち米・人参 牛蒡・鶏肉 小豆・三度豆 濃い口醤油 塩・酒・味醂 薄口醤油 切干大根 人参・出汁 小松菜・砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 油揚・玉葱
・ピザ トースト 食パン・コーン ケチャップ ツナ・チーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・煮干(幼児) ・牛乳	・牛乳寒天 寒天・砂糖 みかん缶 桃缶 ・煮干(幼児) ・お茶	・おかか おにぎり ごはん・鯉節 海苔 濃い口醤油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・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	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干(幼児) ・お茶	・さつま芋 ドーナツ 米粉・砂糖 さつま芋・油 ・煮干(幼児) ・牛乳	強力粉・砂糖 塩・バター イースト・南瓜 スキムミルク 小豆 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	