

2020 12月給食献立表

食前の手洗いを正しくしましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	水	木	金	土
14・28	1・15	2・16	3・17	4・18	5・19	7・21	8・22	9	23	10・24	11・25	12・26
・ごはん ・チキンカレー ・かぶの煮物	・ごはん ・さつまいもの肉巻き ・ひじき煮 ・すまし汁	・ごはん ・チキンカツ ・キャベツのきのこ炒め ・みそ汁	・ごはん ・おでん ・マカロニサラダ	・ミートスパゲティ ・きゅうりの酢の物 ・野菜スープ	・鶏そぼろ丼 ・さつまいもサラダ ・みそ汁	・ごはん ・厚揚げの炒め煮 ・白菜のじゃこ和え ・みそ汁	・ごはん ・鯖のポテト焼き ・切干大根煮 ・すまし汁	・ごはん ・春雨の炒め物 ・ポテトサラダ ・みそ汁	・カレーピラフ ・鶏肉のカリカリ焼き ・ポテトサラダ ・かぼちゃスープ ・ミニゼリー	・きのこごはん ・ささみと野菜のマリネ ・みそ汁	・ぶどうパン ・小松菜のツナ炒め ・クリームシチュー	・ごはん ・鶏と高野豆腐の煮物 ・大根の甘酢和え ・みそ汁
七分づき米 油・鶏肉 玉葱・人参 じゃが芋・南瓜 グリーンピース ノンビーフルウ トンカツソース かぶ・人参 油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油	七分づき米 油・豚肉 さつまいも 小麦粉・酒 砂糖・味醂 濃口醤油 ひじき・人参 油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油 豆腐・もやし 薄口醤油 濃口醤油 出汁	七分づき米 油・鶏肉 小麦粉・パン粉 ケチャップ キャベツ しめじ・油 ニラ・人参 濃口醤油 出汁・味噌 納豆	七分づき米 鶏手羽元 人参・大根 油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油 マカロニ 胡瓜・人参 ノンエッグマヨネーズ	油・豚ミンチ スパゲティ グリーンピース 玉葱 ケチャップ 胡瓜・人参 わかめ・砂糖 酢・濃口醤油 青梗菜・鶏だし えのき茸 薄口醤油	七分づき米 鶏ミンチ 三度豆・人参 出汁・砂糖 濃口醤油 さつまいも・人参 胡瓜・レーズン ノンエッグマヨネーズ 玉葱・油揚げ 出汁・味噌	七分づき米 油・豚ミンチ 人参・玉葱 厚揚げ・ニラ しめじ・片栗粉 鶏だし 濃口醤油 白菜・人参 縮緬雑魚 濃口醤油 じゃが芋 キャベツ 出汁・味噌	七分づき米 鯖・じゃが芋 玉葱・片栗粉 クリームコーン 塩・油 切干大根 人参・油揚げ 出汁・砂糖 濃口醤油 麩・わかめ 薄口醤油 濃口醤油 出汁	七分づき米 油・豚ミンチ 春雨・人参 ニラ・玉葱 鶏だし 濃口醤油 青梗菜 じゃが芋 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 豆腐・貝割菜 出汁・味噌	七分づき米 人参・コーン グリーンピース 洋風だし カレー粉 鶏肉・にんにく 土生姜・片栗粉 濃口醤油 じゃが芋・人参 ノンエッグマヨネーズ ほうれん草 ノンエッグマヨネーズ ミニゼリー 南瓜・玉葱 豆乳・塩 洋風だし	七分づき米 しめじ・ツナ 舞茸・人参 薄口醤油 濃口醤油 ささ身・胡瓜 玉葱・人参 酢・砂糖 濃口醤油 茄子・油揚げ 出汁・味噌	油・豆乳 強力粉・砂糖 レーズン・塩 砂糖・イースト 油・小松菜 ツナ・人参 えのき茸 濃口醤油 バター・鶏肉 じゃが芋・人参 玉葱・牛乳 クリームコーン 小麦粉	七分づき米 油・鶏ミンチ 人参・しめじ 小松菜・塩 片栗粉・出汁 味醂・砂糖 濃口醤油 大根・人参 縮緬雑魚 胡瓜・砂糖 酢・濃口醤油 出汁・味噌 わかめ じゃがいも
・ぶどうゼリー ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・きなこ マカロニ きなこ・砂糖 マカロニ・塩 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・おせんべい ・煮干(幼児) ・お茶	・ドーナツ 小麦粉・砂糖 ベーキングパウダー 豆乳・油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・かぼちゃ 寒天 南瓜・砂糖 寒天・豆乳 ・煮干(幼児) ・牛乳	・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・かぼちゃ 饅頭 小麦粉・砂糖 重曹・南瓜 片栗粉 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ミニゼリー ・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼き芋 ・棒チーズ ・煮干(幼児) ・牛乳	・ホットケーキ 油・小麦粉 砂糖・豆乳 豆乳ホイップ BP・いちご ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ソフトクッキー 小麦粉・砂糖 BP・油・豆乳 ヨーグルト ・煮干(幼児) ・お茶	・バナナ ・おせんべい ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳

