



12月の献立表



令和1年11月29日
宮野浦保育園

日	曜日	献立表	おやつ		おもな材料名			栄養価(3才以上児)	
			午前 (3才未満児)	午後	黄 熱や力になる食べ物	赤 血や肉となる食べ物	緑 体の調子を整える食べ物	E:エネルギー F:脂質 g	P:タンパク質g 塩:食塩 g
2	月	豚肉の生姜焼き 二色浸し わかめスープ りんご	バナナ	牛乳 量たべよ	砂糖 油 ビーツ	豚肉 わかめ 牛乳	ピーマン 玉ねぎ 生姜 小松菜 人参 コーン りんご バナナ	E 316 F 15.8	P 12.8 塩 1.5
3	火	味噌おでん チンゲン菜の和え物 ゆかり すまし汁 みかん	麦茶 ウエハース	牛乳 バリバリ餃子	じゃが芋 砂糖 ごま油 片栗粉 油 こんにゃく 餃子の皮	うすら卵 油揚げ 豚肉 ちくわ さつま揚げ たまご 牛乳 粉チーズ	大根 人参 チンゲン菜 もやし みかん	E 414 F 16.9	P 24.7 塩 3.4
4	水	赤魚の甘辛揚げ すき昆布煮 みそ汁 りんご	バナナ	牛乳 人参とチーズのマフィン	片栗粉 油 しらたき じゃが芋 砂糖 ホットケーキミックス	赤魚 すき昆布 味噌 薄揚げ 牛乳 バター チーズ	人参 ほうれん草 りんご バナナ	E 450 F 20.3	P 18.9 塩 2.9
5	木	照り焼きチキン ごま和え すまし汁 バナナ	野菜ジュース	牛乳 しらすトースト	砂糖 すりごま 油	鶏肉 豆腐 牛乳 しらす干し チーズ	生姜 にんにく キャベツ 小松菜 人参 なめこ バナナ	E 349 F 12.7	P 21.9 塩 2.5
6	金	カレーコロッケ コールスロー みそ汁 みかん	麦茶 マンナ	ジョア クッキー	じゃが芋 油 小麦粉 パン粉 砂糖	豚挽肉 味噌	玉ねぎ 人参 キャベツ コーン 小松菜 しいたけ みかん	E 433 F 16.7	P 14 塩 1.6
7	土	豚丼風 牛乳 バナナ		麦茶 菓子	しらたき 砂糖	豚肉 牛乳	キャベツ 玉ねぎ 人参 しいたけ グリーンピース バナナ	E 336 F 14.2	P 13.5 塩 0.8
9	月	【大黒様メニュー】 鮭のから揚げ田楽仕立て 黒豆煮 大根サラダ 納豆汁 みかん	バナナ	牛乳 クッキー	砂糖 油 マヨネーズ こんにゃく	鮭 味噌 ロースハム 黒豆 煮 豆腐 油揚げ 牛乳	大根 きゅうり 人参 なめこ 長ねぎ バナナ	E 404 F 17.5	P 24.3 塩 2.4
10	火	ささみフライ 茹でブロッコリー みそ汁 バナナ	りんご	牛乳 せんべい	小麦粉 パン粉 油	鶏ささみ 卵 薄揚げ 味噌 牛乳	ブロッコリー ミニトマト キャベツ バナナ りんご	E 314 F 11.6	P 20.6 塩 1.6
11	水	豚肉と根菜の味噌煮 すまし汁 そばろ納豆 りんご	みかんジュース	牛乳 メープルマフィン	つきこん 砂糖 油 ホット ケーキミックス	豚肉 味噌 納豆 バター 牛乳	大根 人参 れんこん 干しいたけ グリーンピース にんにく 生姜 切干大根 小松菜 えのき りんご	E 330 F 10.7	P 17.1 塩 2.5
12	木	【調理の会・庄内浜魚デー】 ぶりちり 茹でブロッコリー ミニトマト 田舎みそ汁 みかん	バナナ	牛乳 ビスケット	片栗粉 油 砂糖 さつま芋	ぶり 薄揚げ 味噌 牛乳	長ねぎ にんにく 生姜 ブロッコリー ミニトマト 白菜 人参 みかん バナナ	E 387 F 19.5	P 20.5 塩 1.5
13	金	米粉と豆乳のシチュー 味付のり 大根のツナ和え バナナ	麦茶 卵ボーロ	プリン	米粉 砂糖 すりごま	鶏肉 ベーコン 豆乳	玉ねぎ 人参 白菜 しめじ かぼちゃ コーン ブロッコリー もやし 小松菜 りんご バナナ	E 337 F 13.5	P 15 塩 1.5
14	土	クリスマス遊戯会(お寿司・クッキー)						E F	P 塩
16	月	肉団子汁 ポイルウインナー りんご だしがらの甘辛風 おかか和え	バナナ	水きりヨーグルト	片栗粉 ごま油 春雨	鶏挽肉 卵 ウインナー	玉ねぎ 生姜 白菜 干しいたけ ほうれん草 ブロッコリー 人参 りんご バナナ	E 390 F 14.4	P 25.6 塩 2.6
17	火	さばの味噌煮 ごま和え みそ汁 ゼリー	麦茶 ウエハース	ジョア せんべい	小麦粉 油 マヨネーズ 乾麺	さわら 豚肉 油揚げ 牛乳	切干大根 きゅうり 人参 コーン ミニトマト ほうれん草 長 ねぎ しいたけ みかん バナナ	E 542 F 26.4	P 23 塩 3.1
18	水	【誕生会メニュー】 味噌ラーメン みかん	バナナ	牛乳 手作り誕生会ケーキ	中華めん うどん 油	豚肉 味噌 ホイップクリ ム 牛乳	キャベツ 人参 もやし 長ねぎ ピーマン にんにく 生姜 コ ーン みかん缶	E 461 F 24.4	P 26.4 塩 2.2
19	木	五目卵蒸し こぎつね和え ゆかり みそ汁 りんご	麦茶 マンナ	牛乳 ポップコーン	油 砂糖 じゃが芋	鶏挽肉 薄揚げ ツナ 味噌 牛乳	人参 しいたけ 長ねぎ 大根 きゅうり ほうれん草 りんご	E 461 F 21.9	P 19.1 塩 3.2
20	金	白身魚の梅焼き ひじきの炒め煮 けんちん汁 みかん	バナナ	麦茶 冬至かぼちゃ	砂糖 しらたき 油 ごま油 もち米	カレイ 味噌 さつま揚げ ひじき 豆腐 牛乳 茹で小 豆缶	人参 大根 しいたけ 長ねぎ ほうれん草 みかん バナナ か ぼちゃ	E 253 F 5.8	P 15.1 塩 2.1
21	土	すき焼き風煮 牛乳 バナナ		麦茶 菓子	しらたき 砂糖 油	豚肉 焼き豆腐 牛乳	白菜 玉ねぎ 人参 長ねぎ し いたけ バナナ	E 389 F 18.2	P 14.7 塩 1.4
23	月	筑前煮 和え物 みそ汁 バナナ	りんご	牛乳 ビスケット	油 砂糖 小麦粉 白玉粉 こ んにゃく	鶏肉 味噌 豆腐 わかめ 豚肉 薄揚げ	大根 人参 孟宗缶 ごぼう 干 しいたけ いんげん 小松菜 も やし 長ねぎ なめこ バナナ	E 339 F 14.3	P 21.1 塩 1.8
24	火	【クリスマスメニュー】 サンドイッチ 鶏肉チュウリップ 付け合わせ ミネストローネ ゼリー	りんごジュース	牛乳 せんべい	食パン 片栗粉 じゃが芋 オ リーブ油 マヨネーズ	鶏肉チュウリップ ベーコン 牛乳	きゅうり 人参 ブロッコリー ミニトマト 玉ねぎ セロリー キャベツ にんにく	E 590 F 28	P 17 塩 3
25	水	豆腐の鶏団子 春雨サラダ 中華スープ りんご	麦茶 卵ボーロ	牛乳 アメリカンドック	じゃが芋 しらたき 片栗粉 春雨 ごま油 油 砂糖 ホ ットケーキミックス	鶏挽肉 卵 わかめ 豆腐 牛乳	孟宗水煮 長ねぎ 生姜 キャベ ツ もやし 人参 玉ねぎ 干し いたけ りんご	E 396 F 20.5	P 17.5 塩 1.9
26	木	サーモンの磯辺揚げ きんぴらごぼう みそ汁 バナナ	りんご	フルーツヨーグルト	小麦粉 油 砂糖 ごま油 こ ま	鮭 油揚げ 牛乳	ごぼう 人参 小松菜 しいたけ 長ねぎ バナナ りんご みかん 缶 バイン缶	E 408 F 11.6	P 22.4 塩 2
27	金	天ぷらうどん 浅漬け みかん	バナナ	プリン	乾麺 小麦粉 油	ちくわ 卵	小松菜 きゅうり 人参	E 357 F 7.4	P 15.5 塩 4.3
28	土	ブラウンシチュー 牛乳 バナナ		麦茶 菓子	じゃが芋 油	豚肉 牛乳	玉ねぎ 人参 ブロッコリー し めじ バナナ	E 403 F 18.9	P 15 塩 1.8

※行事や発注材料の関係で、一部献立を変更させていただく場合もあります。

※3歳以上児の副食(完全給食の日主食を含む)とおやつ(土曜日は除く)の栄養価を記載しております。

※赤い字の日は完全給食です。 ※青い字の日は手作りおやつの日です。 ※緑の字はカムカムの日で、よく噛む日です。 冬は子供たちが風邪をひきやすい時期です。風邪を予防するには、日ごろからウイルスに感染しないよう栄養、運動、睡眠をしっかりとりとる事と手洗い、うがいなど衛生面に注意することが大事です。

栄養たっぷり・温かいごはんて風邪予防!

給食目標
好きなものを増やそう!
何でも食べ、何でも食べ、何を食べても健康な体を増やそう!



たんぱく質で抵抗力アップ

基礎体力をつけ、抵抗力を高める
(肉・魚・卵・乳製品・大豆製品)



ビタミンCで免疫力アップ

ウイルスの感染や寒さへの抵抗力をつけ、風邪の予防に役立ちます
(ブロッコリー・キャベツ・じゃが芋・キウイ・いちご)



ビタミンAでウイルスを防ぐ

喉や鼻の粘膜を保護し、ウイルスの侵入を防ぎます
(人参・かぼちゃ・ほうれん草・チーズ)

