

H30 12月の給食献立表 すき嫌いせずに食べましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
10	11・25	12・26	13・27	14・28	1・15	3・17	4・18	5・19	6・20	7・21	8・22
・ごはん ・大根の煮物 ・白菜の 鰹和え ・味噌汁	・ごはん ・鱈の ホイル焼き ・きゅうりの 酢の物 ・味噌汁	・ごはん ・ポーク ビーンズ ・マカロニ サラダ ・澄まし汁	・ごはん ・南瓜の 炒め煮 ・小松菜の 雑魚和え ・澄まし汁	・ごはん ・チキン カレー ・ほうれん草 和え物	・焼きうどん ・味噌汁 ・りんご	・ごはん ・高野豆腐 の煮物 ・じゃが芋の 和え物 ・澄まし汁	・ひじき ご飯 ・五目豆 ・石狩汁	・ごはん ・鶏レバーの 生姜煮 ・大根の 甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・春巻き ・三度豆の 和え物 ・澄まし汁	7)・ごはん 21)・トマトピラフ ・タンドリー チキン ・ブロッコリー ・南瓜スープ 21)ミニゼリー	・ごはん ・さつま芋 コロッケ ・ほうれん草 のお浸し ・澄まし汁
七分つき米 油・豚ミンチ 人参・大根 厚揚げ・出汁 砂糖 濃口醤油 白菜・人参 えのき茸 鰹節 濃口醤油 出汁・味噌 納豆・わかめ	七分つき米 鱈・玉葱 しめじ バター きゅうり 人参・しめじ 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・味噌 さつま芋 油揚げ	七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 大豆・小麦粉 ケチャップ マカロニ 人参 ほうれん草 豆乳・砂糖 酢・油 出汁・豆腐 三つ葉 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 油・豚ミンチ 南瓜・玉葱 ピーマン グリーンピース 出汁・砂糖 濃口醤油 小松菜・人参 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁・麩 湯葉 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 油・鶏肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリーンピース ノンビーフルー トンカツソース 南瓜 ほうれん草 人参 もやし 濃口醤油	油・豚肉 キャベツ 人参 ピーマン ソース・鰹 青海苔 うどん 出汁・味噌 玉葱 油揚げ じゃが芋 りんご	七分つき米 油・鶏肉 人参・玉葱 高野豆腐 しめじ・出汁 グリーンピース 砂糖 濃口醤油 じゃが芋 人参・きゅうり 油・砂糖・酢 豆乳 出汁・小松菜 えのき茸 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 ひじき・ツナ 人参・油揚げ 縮緬雑魚 薄口醤油 濃口醤油 人参・蓮根 昆布・牛蒡 大豆・出汁 砂糖 濃口醤油 大根・人参 出汁・味噌 葱・鮭	七分つき米 鶏レバー 土生姜・出汁 濃口醤油 砂糖・酒 味醂 大根・人参 きゅうり 縮緬雑魚 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・味噌 厚揚げ	七分つき米 油・皮 豚肉・人参 春雨・ニラ ピーマン 濃口醤油 三度豆 人参・しめじ 濃口醤油 出汁・豆腐 玉葱 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 21)人参・コーン ケチャップ グリーンピース 洋風出汁 鶏肉・豆乳 カレー粉 濃口醤油 にんにく ブロッコリー 人参・濃口醤油 南瓜・玉葱 洋風出汁・豆乳	七分つき米 油・豚ミンチ 玉葱・小麦粉 パン粉 さつま芋 ほうれん草 人参・油揚げ 濃口醤油 出汁・もやし 湯葉 薄口醤油 濃口醤油 ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳
・きんぴらおこわ のおにぎり もち米・人参 酒・牛蒡 しめじ・塩 濃口醤油・味醂 ・煮干(幼児) ・牛乳	・南瓜 ドーナッツ 上新粉・砂糖 BP・油 南瓜・スターチ ・煮干(幼児) ・牛乳	・干し芋 ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ホットケーキ 小麦粉・豆乳 砂糖・BP シロップ 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	・南瓜クッキー 南瓜・砂糖 油・小麦粉 豆乳 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ふかし芋 ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ぶどうパン 強力粉・砂糖 豆乳・さつま芋 イースト・塩 干しぶどう・油 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	7)バナナケーキ 小麦粉・砂糖BP・豆乳・バナナ 21)クリスマスカップケーキ 小麦粉・砂糖・豆乳・BP・油 いちご・豆乳ホイップ・ゼリー ・煮干(幼児) ・牛乳	