令和5年12月給食献立表

青梅梨の木保育園

○★印は手づくりおやつです。 ○都合により一部変更する場合があります。

しか・くま・きりんぐみ

○延長保育児は補食としておにぎりと飲み物を提供します。

【予定摂取量

		こっこりんくか	المارين المارين		このの物を促出	5 5 7 8 1 7 7 C	门兴以里』
ひにち	よ う び	ちゅうしょく	ごごのおやつ	はたらくちから や、たいおんにな るしょくひん	ちやにくにな るしょくひん	からだのちょうしをととの えるしょくひん	熟量 (kcal) たん白質 脂質 (g) 12
1	きん	てづくりふりかけごはん さつまいものみそしる さけのてりやき もやしサラダ バナナ	★ りんごカップケーキ ぎゅうにゅう	こめ ごま ごまあぶら さつまいも	ちりめんじゃこ けずりぶし あぶらあげ さけ	あおのり たまねぎ わけぎ しょうが もやし きゅうり にんじん	556 27.7 15.3
2	ど	やきにくどん ぐだくさんポトフ ゼリー	★ ごへいもち やさいジュース	こめ じゃがいも もちごめ	ぶたにく ウインナー みそ	たまねぎ ピーマン にんじん さやいんげん ゼリー やさいジュース	562 20.7 7.5
4	げっ	ごはん だいこんとなめこのみそしる たらのあまからだれ こふきいも りんご	★ おこのみやき のむヨーグルト	こめ かたくりこ じゃがいも バター	みそ たら ベーコン ほしえび	だいこん なめこ ねぎ しょうが たまねぎ コーンかん あおのり りんご キャベツ	525 20.9 13.6
5	か	トマトクリームパスタ ぎゅうにゅう さつまいもサラダ バナナ	★ こうちゃの ホットケーキ むぎちゃ	スパゲッティ さつまいも こむぎこ バター	とりにく なまクリーム たまご ぎゅうにゅう	たまねぎ マッシュルーム しめじ トマトかん パセリ バナナ こうちゃ	614 22.9 20.4
6	すい	ゆかりごはん ほうれんそうのみそしる まつかぜやき だいこんツナサラダ みかん	★ バーベキューポテト ジョア	こめ ごま あぶら じゃがいも	とうふ とりひきにく ツナ ジョア	ほうれんそう まいたけ たまねぎ しいたけ あおのり だいこん にんじん みかん	523 23.6 21.0
7	t	ごはん ふのすましじる ぶりのみそあんかけ しおこんぶサラダ バナナ	プチパン のむヨーグルト	こめ かたくりこ ごまあぶら プチパン	ぶり みそ のむヨーグル ト	みずな にんじん コーンかん キャベツ きゅうり しおこんぶ バナナ	526 19.3 15.1
8	きん	ロールパン わかめコーンスープ じゃがいものミートグラタン ゆでやさい ごまドレッシングそえ	★ のざわなおにぎり むぎちゃ	ロールパン じゃがいも バター こめ	ぶたひきにく ぎゅうにゅう こなチーズ しらす	たまねぎ わかめ クリームコーンかん にんじん トマトピューレ ブロッコリー みかん	594 22.6 17.5
9	ど	ぶたにくどん もやしととうふのみそしる ごぼうとハムのごましょうゆマヨ みかん	おかし やさいジュース	こめ あぶら マヨネーズ	ぶたにく とうふ ハム	キャベツ たまねぎ しいたけ もやし えのきたけ ごぼう にんじん みかん	625 25.5 22.0
11	げっ	ふりかけごはん かぶのみそしる ながいもとたらのチーズやき はくさいのあえもの バナナ	★ おふの しょうゆラスク のむヨーグルト	こめ ながいも バター ごま	あぶらあげ とうふ たら チーズ	かぶ にんじん わかめ たまねぎ はくさい ひじき バナナ	533 23.4 16.9
12	か	カレーうどん ジャーマンポテト ヨーグルト りんご	★ ひじきごはん むぎちゃ	うどん じゃがいも こめ	ぶたにく ウインナー ョーグルト あぶらあげ	にんじん ねぎ たまねぎ りんご ひじき ほししいたけ	525 17.6 13.3
13	すい	ごはん バナナ こんさいのみそしる ぶりのてりやき いんげんとぶたにくのきんぴら	★ ミートソースペンネ ヤクルト	こめ ごま マカロニ	とうふ ぶり ぶたにく ぶたひきにく	ごぼう にんじん れんこん ねぎ しょうが さやいんげん バナナ たまねぎ エリンギ	562 23.1 16.7
14	5	ゆかりごはん みかん ぐだくさんスープ とりのスティック マカロニケチャップブロッコリーそえ	★ デコレーションプリン むぎちゃ	こめ マカロニ プリン	とりスティック ベーコン なまクリーム	ゆかり たまねぎ にんじん コーンかん にんにく ブロッコリー みかん いちご	559 26.8 21.7
15	きん	さんしょくどん きのことあおなのみそしる おかずだいがくいも バナナ	★ コーンマヨトースト むぎちゃ	こめ さつまいも ごま しょくパン	ぶたひきにく みそ	にんじん えだまめ まいたけ しめじ こまつな キャベツ バナナ	599 19.4 19.7
16	ど	ごましおごはん きゃべつのみそしる にくじゃが ゼリー	★ わかめおにぎり やさいジュース	こめ じゃがいも	こおりどうふ ぶたにく	キャベツ にんじん たまねぎ ゼリー たきこみわかめ やさいジュース	566 17.6 9.2

		ごはん	*	こめ	さわら	なめこ こまつな ねぎ				
18	げ	なめこのすましじる	さつまいももち	あぶら	あぶらあげ	わかめ しょうが	522			
	2	さわらのみそマヨやき	ぎゅうにゅう	さつまいも		にんじん しいたけ	18.9			
		ひじきのにつけ みかん		かたくりこ		ひじき みかん	19.0			
19		ハヤシライス		こめ	ぶたにく	たまねぎ にんじん				
	カュ	もやしのスープ	プチパン	あぶら	とうふ	マッシュルーム ピーマン	536			
		コーンポテト	ヤクルト	じゃがいも	ヤクルト	トマトかん もやし	17.9			
		バナナ		バター		わかめ コーンかん	13.3			
20		スパゲッティーミートソース	*	スパゲッティ	ぶたひきにく	たまねぎ にんじん				
	すい	ぎゅうにゅう	パリパリしらすピザ	ぎょうざかわ	ぎゅうにゅう	ピーマン マッシュルーム	537			
		コールスローサラダ	むぎちゃ	マヨネーズ	しらす	キャベツ きゅうり	24.8			
		りんご		·	チーズ	コーンかん あおのり	18.0			
		ブリオッシュ	*	ブリオッシュ	ハム	たまねぎ にんじん				
	ŧ	マカロニスープ	ほっかけごはん	マカロニ	ぶたにく	キャベツ にんにく	623			
21	<	ぶたにくのマーマレードやき	むぎちゃ	じゃがいも	とりひきにく	しょうが きゅうり	29.5			
		ポテトサラダ バナナ		こめ		バナナ ごぼう こまつな	16.6			
22		ふりかけごはん	*	こめ	とうふ	だいこん にんじん				
	き	かぼちゃのみそしる	チーズケーキ	かぼちゃ	サバ	しょうが ゆず	599			
22	ん	サバのゆうあんやき	むぎちゃ	ごまあぶら	クリームチーズ	れんこん みかん	20.3			
		れんこんきんぴら みかん		こむぎこ	たまご		29.5			
23		そぼろどん	*	こめ	ぶたひきにく	しょうが だいこん				
	ど	ぐだくさんみそしる	ふがし	あぶら	こおりどうふ	にんじん ゼリー	533			
		ゼリー	やさいジュース	じゃがいも	みそ	やさいジュース	17.1			
				くろざとう			17.6			
		キーマカレーライス みかん	*	こめ	ぶたひきにく	くちなし たまねぎ				
0.5	げ	わかめスープ	クリスマスバウムクーヘン	ごま	とりにく	にんじん ピーマン	633			
25	2	とりのてりやき ブロッコリー	むぎちゃ	じゃがいも	なまクリーム	にんにく トマトかん	22.8			
		マッシュポテト ほしがたにんじん		バター		トマトケチャップ	21.5			
26		きつねうどん	*	うどん	あぶらあげ	にんじん しいたけ				
	か	さけとこまつなむし	やきおにぎり	かたくりこ	さけ	ねぎ しょうが	524			
	/// 1	ヨーグルト	むぎちゃ	こめ	みそ	こまつな バナナ	21.2			
		バナナ			ヨーグルト		11.0			
		マーボーどうふどん	*	こめ	ぶたひきにく	にんじん ねぎ ピーマン				
	す	チンゲンサイのスープ	なまクリームサンド	かたくりこ	とうふ	チンゲンサイ しいたけ	608			
27	٧V	もやしのナムル	むぎちゃ	ごまあぶら	なまクリーム	もやし にら みかん	22.2			
		みかん		ロールパン			23.4			
28		わかめごはん		こめ	とりにく	たきこみわかめ だいこん				
	t	だいこんのみそしる	おかし	マヨネーズ	あつあげ	たまねぎ とうみょう	591			
	<	とりにくとあつあげに	やさいジュース	おかし		しょうが こまつな	23.2			
		あおなのごまマヨあえ りんご				キャベツ にんじん	18.7			
	今月の平均値 エネルギー 565kcal たんぱく質 22.0 g 脂質 17.4 g									

食事だより

12月はクリスマスや年末年始などイベントがあり、

ご家族や親しい人と食卓を囲んで楽しい時間を過ごしたいですね。

保育園では 25 日(月)にクリスマス会があり、クリスマスメニューを提供して楽しみたいと思います。



今年の冬至 は12月22日 です。

12月のカルシウムメニューは 1日(金)の<u>『手作りふりかけ』</u>です。

カルシウムたっぷりのちりめんじゃこかつお節・すりごま・青のりをフライパンで炒って甘辛く味付けします。

★季節の食材★ ブロッコリー カリフラワー

ごぼう れんこん 長芋 大根 ほうれん草 小松菜 みかん りんご 鮭 ぶり 鱈 鰆





旬のさわらで成長を促進

さわらは、回遊魚のため、地域によって旬の異なる魚で、産卵期前の脂の乗ったものが人気です。また、成長とともに名前が変わる出世魚です。栄養の特徴は、子どもの成長を促進するビタミンB2が豊富なこと。摂取した糖質や脂質、たんぱく質がよいギーに変わるのを助け、粘膜や爪、髪、皮膚の健康を保ちます。さらに、カルシウムの吸収を促進するビタミンDも含んでいます。塩焼きや照り焼き、ホイル焼き、蒸し焼き、ムニエル、フライなど、幅広い調理法で旬の味を楽しみましょう!





