

12月 詳細献立表



会和4年12日

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	Iネルギー たんぱく質 脂質
	切干し大根のビビンパ		豚肉,えび米,	麦,油	にんにく,しょうが,たまねぎ,ホールコーン, ピーマン,赤ピーマン	810 kca
1 木	わかめスープ	0	鶏肉油		にんにく,しょうが,にんじん,キャベツ,もやし	26.9 g
1,	ゼリー入りフルーツポンチ		粉寒天 砂糊		パイン(缶),みかん(缶),ぶどうジュース	22.2 g
	ごはん	- 0	米,這			780 kca
2	 鮭のちゃんちゃん焼き		<u></u> 鮭,白みそ 油,{	 砂糖,でん粉	しょうが,たまねぎ,キャベツ,ホールコーン, えのきたけ,ピーマン	36.7 g
2 金	 こんにゃくのピリリ煮			こんにゃく,じゃがいも,砂糖	にんじん,ごぼう,さやいんげん	17.7 g
	 みぞれ汁		鶏肉,油揚げ,わかめ		にんじん,えのきたけ,大根,ねぎ,小松菜	
	フレンチトースト					792 kc
5 月	レンズ豆のトマトシチュー			じゃがいも	 にんにく,しょうが,たまねぎ,にんじん,	33.0 g
月	コロコロ野菜サラダ			 	トマト,トマトピューレ,キャベツ,パセリ にんじん,大根,きゅうり,ホールコーン,	31.9 g
					たまねぎ,りんご にんにく,しょうが,たまねぎ,ホールコーン,	+
6	ナシゴレン(インドネシア風のチャーハン) リトアヤム(チキンと春雨のスー	0		麦,油	ピーマン,赤ピーマン にんにく,しょうが,にんじん,キャベツ,もやし,	800 kc
火	プ)			はるさめ	チンゲンツァイ	28.2 g
	ビーンズポテト			じゃがいも,でん粉	にんにく,しょうが,にんじん,たけのこ,	26.7 g
_	四川豆腐丼	0	赤みそ,豚肉,大豆,豆腐 米,	麦,油,砂糖,でん粉,ごま油	干し椎茸,ねぎ,にら	786 kc
<i>/</i> 水	ワンタンスープ		鶏肉 ワンタ	クンの皮,ごま油	しょうが,にんじん,白菜,ねぎ, チンゲンツァイ	29.3 g
	りんご				りんご	21.8 g
	ごはん	0	米,非			836 kc
8 木	肉じゃがコロッケ			しらたき,砂糖,じゃがいも,ポテトパウダー,小 粉,生パン粉,ソフトパン粉,油	たまねぎ,にんじん	27.7 g
木	からし和え				キャベツ,もやし,小松菜,にんじん	23.0 g
	 み そ 汁		油揚げ,白みそ,赤みそ,わかめ		大根,ねぎ	7
	キーマカレーライス	0	豚肉,大豆 米,影	麦,油,バター,小麦粉	にんにく,しょうが,セロリ,たまねぎ, にんじん,エリンギ,トマト	865 kc
9 金	ツナキャベツサラダ				キャベツ,きゅうり,にんじん	26.6 g
区	みかん				みかん	28.6 g
		<u> </u> 		パゲニノ ih 7小姉 パター ホキャハ	<u> </u> にんにく,しょうが,たまねぎ,にんじん,	
2	スパゲティミートソース	0	豚肉,大豆	パゲティ,油,砂糖,バター,小麦粉 	マッシュルーム,しめじ,トマトピューレ, トマト,ピーマン	802 kc
Ī	ハム入りサラダ		ハム じゃ	ゃがいも,油,砂糖	キャベツ,きゅうり,にんじん	27.1 g
	フルーツポンチ		グラ	ラニュー糖	黄桃(缶),パイン(缶),みかん(缶)	22.4 g
	わかめとじゃこのご飯	-	炊き込みわかめ,ちりめんじゃこ 米,	麦 麦		780 kc
3	切干大根の卵焼き		ツナ,鶏卵	糖	にんじん,干し椎茸,切干し大根	35.5 g
K	おろしおひたし				キャベツ,小松菜,大根	21.6 g
	いなか汁		豆腐,油揚げ,白みそ,赤みそ こん	 んにゃく,じゃがいも	にんじん,ねぎ	
	シナモントースト	0		パン,マーガリン,砂糖,グラニュー糖		785 kc
4	 ロヒケイット(鮭のシチュー)		<u></u> 鮭,牛乳,生クリーム 油,1	 じゃがいも,バター,小麦粉	にんにく,ねぎ,たまねぎ,にんじん,	28.5 g
水				砂糖	マッシュルーム,しょうが,レモン果汁,パセリ キャベツ,にんじん,きゅうり,ホールコーン	30.3 g
	ごはん		米,5		11. (7)[[[100][10][10][10][10][10][10][10][10][841 kc
		0			7.40///7	_
5	鰆のみかんソースかけ にんじんと小松菜のごま和			ん粉,油,砂糖 	みかん(缶)	32.8 g
•	え			ま,砂糖,ねりごま 	にんじん,もやし,小松菜	26.3 g
	かぼちゃのみそ汁			ゃがいも	たまねぎ,かぼちゃ,万能ねぎ ごぼう,にんじん,たまねぎ,	
	鶏ごぼうピラフ 		鶏肉 米,	麦,油,バター	ホールコーン,ピーマン	847 kc
6 金	ビーンズナゲット		鶏肉,いんげん豆,大豆,豆腐 でん	ん粉,油,砂糖	たまねぎ	29.7 g
	野菜のチャウダー		ベーコン,牛乳 油,1	じゃがいも,バター,小麦粉	たまねぎ,にんじん,しょうが, キャベツ,クリームコーン(缶)	30.4 g
_	プルコギ丼		豚肉 米,	麦,油,砂糖,ごま,ごま油,でん粉	にんにく,たまねぎ,にんじん, もやし,えのきたけ,小松菜	860 kc
9 	ししゃもの唐揚げ	0	UU+t TA	ん粉 ,油	しょうが	35.3 g
	にら玉スープ		豆腐,鶏卵でん		しょうが,たまねぎ,にら	28.0 g
	ごはん		米, !			785 kc
2	 鮭のねぎみそ焼き		鮭,赤みそ 砂糊	 搪	ねぎ	40.5 g
) K	ジャがいもとピーマンのき いぴら 5ゃんこ汁		<u>'''</u> じゃがいも,砂糖,ごま,ごま油	ー ピーマン,赤ピーマン	19.1 g	
•			り、 () () () () () () () () () (しょうが,にんじん,白菜,	-	
	カレーピラフ	乳酸菌飲		************************************	えのきたけ,ねぎ,小松菜 にんじん,たまねぎ,ホールコーン,ピーマン	A:824 kc
	カレーヒラフ 					_
	··· ·· — · + + /			グフリーマヨネーズ,オリーブ油,ソフトパン粉	パセリ	B:830 kc
			鶏肉,プレーンヨーグルト		たまねぎ,にんにく,しょうが にんにく,セロリ,たまねぎ,にんじん,	31.2 g
21	B:タンドリーチキン	菌飲			the many School of the control of th	1
21		菌飲 料	ベーコン 油,・	マカロニ	マッシュルーム,しょうが,トマト,	33.9 g
21 水	B:タンドリーチキン	菌飲		マカロニ ニーニー ラニュー糖	マッシュルーム,しょうが,トマト, キャベツ,かぶ	33.9 g
<u>'</u> 1 水	B:タンドリーチキン ミネストローネ	菌飲	粉寒天,牛乳,生クリーム グラ	ラニュー糖	マッシュルーム,しょうが,トマト, キャベツ,かぶ	
21 水 2 2 2	B:タンドリーチキン ミネストローネ ココアゼリー	財料	粉寒天,牛乳,生クリーム グラ 鶏肉,油揚げ うと		マッシュルーム,しょうが,トマト,	33.9 g 804 kc 41.9 g