



今月の舟形町の食材

ねぎ だいこん さといも
にんじん はくさい じゃがいも
キャベツ マッシュルーム りんご

ひよこ・あひる・りす組用

★エネルギー ○たんぱく質 △脂質 ◆塩分

曜日	月	火	水	木	金	土
日にち					1	2
献立	クリスマスたんじょうかいメニュー ロールパン ハンバーグ、ポテト コールスローサラダ コーンスープ クリスマスゼリー 				とりのてりやき おかかあえ みそしる バナナ	ポークカレー やさいスープ ミニゼリー
材料					鶏肉、砂糖、小松菜、もやし 人参、かつお節、大根、わかめ みそ、バナナ	豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ グリルピーズ、生姜、にんにく ルウ、小松菜、コンソメ ゼリー
午前おやつ					ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ					ハーベスト ぎゅうにゅう	おせんべい
栄養成分					★484 △15.1 ○20.2 ◆1.3	
日にち	4	5	6	7	8	9
献立	ミニオムレツ やさしいため みそしる みかん	さばのカレーやき にくじゃが みそしる りんご	マーボーどんぶり コーンとブロッコリーのあえもの わかめスープ チーズ	アジフライ はるさめサラダ みそしる バナナ	ポークカレー はくさいのスープ ラフランスゼリー	はっぴょうかい 
材料	卵(卵)、キャベツ、砂糖)、グチャッ 人参、キャベツ、玉ねぎ、豚肉 コーン、のり、豆腐、みそ、かつお節 みかん缶	さば、トマト、砂糖、カレー粉、玉ねぎ 人参、豚肉、しらたき、じゃが芋 グリルピーズ、砂糖、油揚げ、白菜 わかめ、みそ、かつお節、りんご	豆腐、豚肉、ねぎ、にら、赤ピーマン 生姜、ごま油、砂糖、味噌、片栗粉 ブロッコリー、もやし、コーン、わかめ 椎茸、玉ねぎ、中華だし、チーズ	アジ、青のり、パン粉、米粉、油 春雨、鶏肉、人参、きゅうり ドレッシング、大根、えのき、麩 みそ、かつお節、バナナ	豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ グリルピーズ、にんにく、生姜、ルウ バター、白菜、パセリ コンソメ、ゼリー	
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	くだもの	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	
おやつ	スティックパン ぎゅうにゅう	ぱりんこ ぎゅうにゅう	とうにゅうクッキー ぎゅうにゅう	ほしたべよ ジョア	かっぱえびせん(1才からの) りすビスケット むぎちゃ	
栄養成分	★481 △12.9 ○16.0 ◆1.3	★480 △15.9 ○21.4 ◆1.4	★457 △15.8 ○16.5 ◆1.4	★454 △13.1 ○19.0 ◆1.3	★470 △15.1 ○19.3 ◆1.3	
日にち	11	12	13	14	15	16
献立	ショウロンポウ ビーフンいため とうふのちゅうかスープ パンナコッタ	さんまのおろしに きんぴらごぼう みそしる バナナ	ぶたのバーベキューいため キャベツのいそあえ みそしる りんご	さけのしおやき すきこんぶいため どさんこじる ミニゼリー	おべんどうのひ 	ブルコギどんぶり みそしる チーズ
材料	ショウロンポウ(豚肉)、玉ねぎ、キャベツ、 小麦粉)、ビーフン、玉ねぎ、人参 椎茸、ピーマン、油、コラーゲン、中華だし 豆腐、ねぎ、パナコッタ(卵・乳不使用)	さんま、大根、砂糖、バター、澱粉 ごぼう、人参、しらたき、ごま さつま揚げ、枝豆、里芋、油揚げ ねぎ、みそ、かつお節、バナナ	豚肉、玉ねぎ、にんにく、りんご 砂糖、キャベツ、ブロッコリー、人参、コーン 青のり、小松菜、麩、みそ かつお節、りんご	鮭、すき昆布、しらたき、人参 砂糖、さつま揚げ、いんげん にんにく、油、豚肉、じゃが芋 ねぎ、コーン、中華だし、バター、ゼリー		豚肉、にんにく、玉ねぎ、人参 もやし、砂糖、みそ、ごま、油 片栗粉、麩、ほうれん草 かつお節、チーズ
午前おやつ	コーンフレーク	ヨーグルト	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ	アパマンせんべい ぎゅうにゅう	にくまん ぎゅうにゅう	ビスコ ぎゅうにゅう	ヨーグルト ビスケット	マープルむしパン ぎゅうにゅう ☆手作りおやつ	クッキー
栄養成分	★439 △12.2 ○17.5 ◆1.3	★488 △13.9 ○22.1 ◆1.4	★481 △17.5 ○17.6 ◆1.4	★459 △12.3 ○20.4 ◆1.3		
日にち	18	19	20	21	22	23
献立	たこナゲット ホイコーロー わかめのスープ ふりかけ	ぶりフライ わかめのあえもの みそしる バナナ	マッシュルームカレー やさいスープ りんご	ほっけのしょうゆやき ちくぜんに みそしる みかん	★たんじょうかいメニュー	チキンカレー ちゅうかスープ ミニゼリー
材料	タコ(たこ、いか、小麦粉、砂糖) キャベツ、豚肉、ピーマン、玉ねぎ、人参 生姜、油、みそ、片栗粉、わかめ 椎茸、ねぎ、中華だし、ふりかけ	ぶり、小麦粉、パン粉、油、ソース 小松菜、もやし、わかめ、人参 大根、しめじ、みそ、かつお節 バナナ	豚肉、じゃが芋、人参 玉ねぎ、マッシュルーム、にんにく、油 生姜、ルウ、ほうれん草 ピーマン、コラーゲン、りんご	ほっけ、昆布、トマト、砂糖 鶏肉、こんにゃく、蓮根、ごぼう 人参、筍、いんげん、油、わかめ キャベツ、みそ、かつお節、みかん缶	ロールパン、豚肉、牛肉、玉ねぎ 砂糖、ソース、グチャッ、じゃが芋、油 キャベツ、きゅうり、人参、ササ、コーン ドレッシング、乳、小麦、ゼリー	鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ にんにく、生姜、油、グリルピーズ ルウ、わかめ、中華だし、ゼリー
午前おやつ	スティックパン	ビスケット(乳児用)	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ	えびせんべい ぎゅうにゅう	ホットケーキ ぎゅうにゅう	プリン おかき	ソフトせんべい ぎゅうにゅう	クリスマスケーキ ぎゅうにゅう	おせんべい
栄養成分	★469 △15.5 ○17.7 ◆1.3	★484 △14.6 ○21.7 ◆1.3	★481 △15.3 ○17.8 ◆1.3	★457 △13.9 ○18.0 ◆1.3	★478 △14.6 ○16.4 ◆1.3	
日にち	25	26	27	28	おめでとう 	
献立	ポテトオムレツ ひじきのいりに みそしる みかん	チキンカツ ブロッコリーのサラダ こめこめんスープ バナナ	たらのごまみそやき きりぼしだいこん すましじる パイン	ぶたどんぶり ほしポテト みそしる ぶどうゼリー		
材料	卵、じゃが芋、玉ねぎ、チーズ、ピーマン、 グチャッ、ひじき、さつま揚げ、油 人参、しらたき、砂糖、枝豆、白菜 厚揚げ、みそ、かつお節、みかん	鶏肉、ごま、味噌、小麦粉、油 ソース、ブロッコリー、きゅうり、人参 コーン、ドレッシング、米粉、玉ねぎ バター、パセリ、椎茸、コラーゲン、バナナ	たら、ごま、みそ、砂糖 切干大根、油揚げ、人参、枝豆 油、しらたき、豆腐、三つ葉 かつお節、パイン缶	豚肉、玉ねぎ、こんにゃく、人参 いんげん、生姜、にんにく、油 砂糖、片栗粉、じゃが芋、キャベツ わかめ、みそ、かつお節、ゼリー		
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)		
おやつ	めがみちゃんクッキー(同社手作り) ぎゅうにゅう	ばかうけせんべい ぎゅうにゅう	ブリッツ ぎゅうにゅう	あじしらべ むぎちゃ		
栄養成分	★490 △16.1 ○19.9 ◆1.3	★489 △15.8 ○21.9 ◆1.4	★438 △14.7 ○16.1 ◆1.3	★482 △13.9 ○16.3 ◆1.3		
備考	*ひよこ・あひる・りす組は完全給食でご飯はいりません。スプーン、フォークを毎日洗って清潔にし、持たせて下さい。 *栄養価の表示は、昼食+おやつ(2回分)の表記になっています。 *午前・午後2回のおやつでは、月齢に応じて内容は変更になる場合があります。 また、午前のおやつ時は、月齢や体調に応じて牛乳(麦茶の場合あり)をおやつと一緒に提供します。 *業者の都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。食物アレルギーにはその都度対応いたします。					