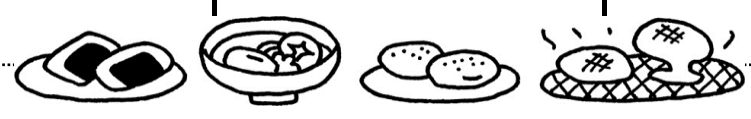


# 令和5年度 12月 献立表 岡崎幼稚園

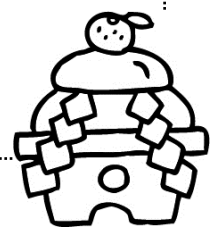
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
				<b>1</b>	<b>2</b>
				<b>カレーライス</b> 米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 油3 塩0.2 醤油0.3 カレールウ5  <b>大根サラダ</b> 大根50 きゅうり8 ごま2 冷コーン8 マヨドレ6 醤油0.5 砂糖0.3  <b>りんご</b>	<持ち帰り給食>  <b>中華風おこわ&amp;みかん</b>
				<b>チーズスティック</b> 強力粉 粉チーズ 砂糖 塩 バター ドライイースト  <b>牛乳</b>  ※フルーン	
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7 (誕生日会)</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
米40  <b>マーボー豆腐</b> 豆腐50 豚ミンチ12 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱20 生姜 赤味噌1 油  <b>春雨の中華サラダ</b> 春雨7 きゅうり8 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.5 塩0.3 醤油1  <b>わかめと玉葱のスープ</b> 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40  <b>松風焼き</b> 鶏ミンチ30 玉葱15 牛蒡10 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油1  <b>白菜の土佐和え</b> 小松菜10 人参10 白菜50 花かつお1 砂糖0.8 塩0.1 醤油2  <b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>きのこスパゲティ</b> スパゲティ(小麦)30 無添加ベーコン15 しめじ15 エリンギ15 えのき15 醤油3 油 塩 玉葱15  <b>かぼちゃサラダ</b> かぼちゃ50 きゅうり10 レーズン3 塩0.2 マヨドレ8 砂糖0.5  <b>野菜スープ</b> 大根15 人参10 大根葉 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	<b>いなり&amp;巻きずし</b> 米45 油揚げ10 ごま1 高野豆腐4 干し椎茸1 人参6 塩0.3 酢3 砂糖2 きゅうり5 かんぴょう3  <b>鯖の照り焼き</b> 鯖40 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4  <b>ブロッコリー和え</b> ブロッコリー40 砂糖0.5 カリフラワー30 醤油1  <b>清汁</b> 豆腐25 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお  <b>みかん</b>	米40  <b>鶏ささみフライ</b> 鶏ささみ45 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉3 ソース3 ケチャップ3  <b>ほうれん草とキャベツのサラダ</b> ほうれん草30 キャベツ20 冷コーン10 醤油2 酢2 塩0.1 砂糖0.2  <b>味噌汁</b> さつま芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>ふわふわ丼</b> 米40 豆腐45 卵20 鶏ミンチ15 人参10 油0.5 青葱7 砂糖1 醤油3 塩 焼きのり0.5 片栗粉2 酒2 みりん2  <b>ごぼうの土佐煮</b> ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつお1 醤油2 みりん1 酒0.2  <b>味噌汁</b> かぼちゃ25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布
<b>焼き芋</b> さつま芋  <b>牛乳</b>  ※みかん	<b>みたらし団子</b> 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉  <b>牛乳</b>  ※りんご	<b>五平餅</b> 米 もち米 味噌 はちみつ  <b>チーズ</b>  ※牛乳	<b>スノーボール</b> 小麦粉 砂糖 バター 粉糖  <b>牛乳</b>  ※レーズン	<b>マスカットゼリー</b> マスカットジュース 砂糖 アガー  <b>カリカリトースト</b> (小麦) <b>牛乳</b>  ※フルーン	<b>バナナ</b>  <b>ビスケット (市販)</b> (小麦・乳・卵)  <b>牛乳</b>  ※おせんべい
<b>11</b>	<b>12 (幼児弁当)</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
米40  <b>鯖の味噌煮</b> 鯖50 酒2 みりん2 味噌1 赤味噌2 生姜 砂糖2  <b>納豆和え</b> ほうれん草30 もやし30 納豆8 砂糖0.8 醤油3  <b>味噌汁</b> 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>ひじきご飯</b> 米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布  <b>かぼちゃのそぼろ煮</b> かぼちゃ40 鶏ミンチ10 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜 酒1 みりん1 片栗粉0.5  <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>いそべもち・黄粉もち</b> もち米70 黄粉2 砂糖2.5 のり0.5 しょうゆ3 小豆5  <b>雑煮</b> 大根30 金時人参10 鶏肉15 ほうれん草10 出し昆布 花かつお 塩0.4 醤油2 煮干 みりん  <b>煮込みうどん</b> (てんとうむし・あり組) ゆでうどん30 ※雑煮の餅の代わりに うどんを使用。  <b>みかん</b>	<b>バケツ</b> (小麦)  <b>ポークビーンズ</b> 豚肉15 大豆5 玉葱25 じゃが芋30 ケチャップ5 砂糖0.5 冷枝豆3 トマト缶10 醤油1 塩0.1 ブイヨン  <b>ごぼうサラダ</b> ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	米40  <b>春巻き</b> 春巻きの皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3  <b>ごま酢和え</b> もやし50 豆苗10 塩 乾わかめ0.5 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2  <b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>やきそば</b> 中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお  <b>じゃが芋の炒め煮</b> じゃが芋40 みりん1 醤油1 砂糖0.5  <b>わかめ卵のスープ</b> 乾わかめ0.2 卵15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン
<b>肉まん</b> 小麦粉 豚ミンチ 玉葱 干椎茸 生姜 砂糖 醤油 ゆでたけのこ 片栗粉 BP  <b>牛乳</b>  ※みかん	<b>パリッとスイート</b> 春巻きの皮(小麦) 砂糖 さつま芋 レーズン 油  <b>牛乳</b>  ※フルーン	<b>ヨーグルト</b> (市販)  <b>おせんべい (市販)</b>  <b>牛乳</b>	<b>手作り昆布のおにぎり</b> 米 昆布 花かつお 醤油 みりん  <b>炒り小魚</b>  ※チーズ	<b>スコーン</b> 小麦粉 卵 砂糖 バター チーズ  <b>牛乳</b>  ※おせんべい	<b>のりおにぎり</b> 米 塩 のり  <b>チーズ</b>  ※牛乳

月曜日 18 ご飯	火曜日 19 さつまいもご飯	水曜日 20 ご飯	木曜日 21 (クリスマス会) パンミートグラタン	金曜日 22 ご飯	土曜日 23 きんぴらごはん
米40 <b>鮭の磯辺焼き</b> 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 <b>千切大根の煮付け</b> 千切大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2 <b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米35 さつまいも25 もち米8 塩0.3 出し昆布 黒ごま1 <b>ブロッコリーのごまあえ</b> ブロッコリー30 人参5 カリフラワー30 砂糖0.5 醤油1 ごま2 <b>とん汁</b> 豚肉15 人参10 油揚げ5 ごぼう8 白菜10 こんにゃく5 大根15 大根葉5 味噌7 煮干 出し昆布	米40 <b>五目豆腐</b> 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや3 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜 <b>たたきごぼう</b> ごぼう20 ごま2 砂糖1 醤油1 酢1.5 塩 <b>味噌汁</b> 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>クリスマス会</b> <b>パンミートグラタン</b> ロールパン(小麦・乳・卵) 牛ミンチ10 豚ミンチ5 玉葱10 人参5 トマト缶8 マッシュルーム5 トマト8 ケチャップ2 チーズ5 牛乳2.5 小麦粉4.5 バター4.5 <b>クリスマスポテト</b> ジャガイモ50 冷コーン5 人参5 マヨドレ8 クラッカー(小麦・乳) 塩0.1 <b>ポトフ</b> 無添加ベーコン10 塩0.3 大根15 人参10 玉葱15 ブロッコリー15 キャベ15 醤油0.3 ブイヨン <b>みかん</b>	米40 <b>鶏のから揚げ</b> 鶏60 片栗粉5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油 生姜 <b>ほうれん草の土佐和え</b> ほうれん草40 えのき15 人参3 花かつお1 砂糖1 醤油2 <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>きんぴらごはん</b> 米40 牛ミンチ7 豚ミンチ3 人参5 こんにゃく10 塩 絹さや3 生姜0.3 砂糖0.5 酒2 出し昆布 醤油2 油1 <b>じゃが芋とツナの炊き合わせ</b> ジャガイモ50 三度豆3 玉葱20 ツナ8 砂糖0.5 醤油2 酒2 塩0.1 みりん0.8 <b>味噌汁</b> 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
<b>りんご</b> <b>カリカリトースト</b> (小麦) <b>牛乳</b> <b>※チーズ</b>	<b>豆乳もち</b> 豆乳 黄粉 砂糖 片栗粉 <b>牛乳</b> <b>※みかん</b>	<b>さつまいものコーンカップ</b> さつまいも 砂糖 バター 牛乳 コーンカップ(小麦・大豆) <b>牛乳</b> <b>※バナナ</b>	<b>りんごゼリー</b> りんごジュース 砂糖 りんご アガー <b>きらずあげ(市販)</b> (小麦) <b>牛乳</b> <b>※フルーン</b>	<b>クリスマスケーキ</b> 小麦粉 卵 砂糖 BP バター 桃缶 生クリーム <b>牛乳</b> <b>※おせんべい</b>	<b>バナナ</b> <b>ビスケット(市販)</b> (小麦・乳・卵) <b>牛乳</b> <b>※チーズ</b>
<b>25</b> <b>大根葉ご飯</b> 米40 大根葉1 みりん1 醤油1 花かつお1 <b>牛肉と根菜の含め煮</b> 牛肉20 大根50 人参20 こんにゃく15 ごぼう20 絹さや3 酒2 醤油3 砂糖1 みりん2 油0.3 <b>とろろ汁</b> とろろ芋15 ほうれん草10 卵15 醤油0.5 塩0.4 ちりめんじゃこ2 出し昆布 煮干	<b>26</b> <b>ご飯</b> <b>鯖ボール</b> おから10 鯖の水煮缶20 豆腐25 玉葱15 油5 カレー粉0.3 マヨドレ2 片栗粉5 塩0.1 醤油1 <b>白菜のゆかり和え</b> 小松菜20 人参10 白菜50 ゆかり0.5 砂糖0.3 醤油0.8 <b>味噌汁</b> かぼちゃ25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>27</b> <b>ご飯</b> <b>ひじきの千草焼</b> ひじき0.5 鶏ミンチ10 油0.3 卵30 玉葱20 砂糖0.3 ほうれん草5 醤油1 塩 <b>もやしの甘酢和え</b> もやし40 人参5 きゅうり8 油揚げ7 ごま2 砂糖1.5 酢3 塩0.1 醤油1 <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>28</b> <b>年越しうどん</b> 干しうどん30 鶏肉15 干椎茸1 人参8 塩0.3 油揚げ5 青葱3 醤油2 煮干 出し昆布 <b>厚揚げのそぼろ煮</b> 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜 酒1 みりん1 片栗粉0.5 <b>りんご</b>	<b>29</b> <b>休園日</b>	<b>30</b> <b>休園日</b>
<b>ミルクパン(市販)</b> (小麦・卵・乳) <b>フルーン</b> <b>牛乳</b> <b>※みかん</b>	<b>焼き芋</b> さつまいも <b>牛乳</b> <b>※バナナ</b>	<b>レーズン蒸しパン</b> 小麦粉 BP 砂糖 卵 油 レーズン <b>牛乳</b> <b>※おせんべい</b>	<b>五平餅</b> 米 もち米 味噌 はちみつ <b>チーズ</b> <b>※牛乳</b>		



朝晩の冷え込みが厳しくなってきましたね。

今年も残すところ1ヶ月となり、保育園では新年の準備の行事である「おもちつき」を13日に行います。本来、餅つきは「年神様を迎え入れる鏡餅を作るため」に行われますが、園では子どもたちの経験として行い、その日の給食としていただきます。子どもたちの前でお餅をつき、かぶとむし組の子ども達は実際に杵と臼を使って餅つきを体験する予定です。たくさん食べて元気にお正月を迎えられますように。



※印は乳児の朝のおやつです。  
 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。  
 (乳児は4/5(80%)になります。)  
 ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。