

2019年度

たんぽぽ・ちゅうりっぷぐみ 12月 献立表

待鳳保育園

日	月 2・16	火 3・17	水 4・18	木 5・19	金 6・20	土 21
献立	豆腐のたまごとし 小松菜のゴマおかかあえ	おでん 野菜はるさめ	サーモンフライ タルタルソース風ぞえ コールスローサラダ みそ汁	牛肉のしぐれ煮 白和え	ミニローストチキン マカロニサラダ コーンクリームスープ	きつねとじうどん 煮豆
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	パン	うどん
材料	豚肉・豆腐・れんこん 人参・玉ねぎ・ねぎ 玉子・片栗粉・ガラスープ 小松菜・人参・ちくわ ゴマ・かつおぶし 濃口しょうゆ・砂糖	鶏肉・ごぼ天・切り昆布 大根・じゃがいも・ちくわ こんにやく・厚あげ しょうゆ・砂糖・みりん 春雨・キャベツ きゅうり・ハム しょうゆ・砂糖・酢・みりん	鮭・小麦粉・玉子・パン粉 サラダ油・マヨネーズ 玉ねぎ・パセリ キャベツ・人参・きゅうり 酢・砂糖・塩・サラダ油 ハム じゃがいも・玉ねぎ・ワカメ みそ	牛肉・人参 れんこん・しめじ こんにやく・エリンギ しょうゆ・砂糖 焼き豆腐・こんにやく 人参・ほうれん草 ゴマ・砂糖・濃口しょうゆ	鶏もも肉・濃口しょうゆ・砂糖 みりん・酒・にんにく マカロニ・ハム・ブロッコリー・玉子 人参・きゅうり・マヨネーズ コーン缶・玉ねぎ・パセリ シチューミックス・コンソメ	油あげ 人参 鶏肉 玉子 ねぎ しょうゆ・みりん 煮豆
おやつ	パンケーキ風・牛乳 小麦粉・玉子・砂糖 ベーキングパウダー	大学イモ風揚げ団子・牛乳 さつまいも・砂糖・片栗粉 豆乳・サラダ油 しょうゆ・ゴマ	ピザトースト・牛乳 食パン・玉ねぎ・ウインナー ピーマン・ケチャップ とろけるチーズ	みかん ビスケット	6 プリン・ア・ラ・モード プリン・くだもの 21 クリスマスケーキ風	さつまいも
日	月 9・23	火 10・24	水 11・25	木 12・26	金 13・27	土 14・28
献立	焼魚 大根のマヨネーズあえ みそ汁	大豆のトマト煮 ポテトサラダ チーズ	チキンカツ キャベツの和風ドレサラダ 豆腐の中華スープ	柳川風煮 ほうれん草のナムル	ほうとう風うどん 三色野菜のゴマあえ	サンドイッチ コンソメスープ
主食	ごはん	パン	ごはん	ごはん	うどん	パン
材料	白身魚・塩 大根・きゅうり カニかまぼこ・レモン汁 マヨネーズ はくさい・玉ねぎ・油あげ みそ	牛肉・大豆・キャベツ 玉ねぎ・人参・マカロニ カットトマト缶 コンソメ・ケチャップ・砂糖 じゃがいも・人参・きゅうり ベーコン マヨネーズ	鶏肉・小麦粉・玉子・パン粉 サラダ油・ケチャップ キャベツ・きゅうり・ちりめんじゃこ しょうゆ・サラダ油・ゴマ油・コーン 豆腐・人参・チンゲン菜・ねぎ ガラスープ・片栗粉	牛肉・玉ねぎ・ごぼう 人参・ねぎ・玉子 しょうゆ・砂糖 ほうれん草・人参 モヤシ・マイタケ・ゴマ しょうゆ・砂糖・酢・みりん	豚肉・かぼちゃ・大根 人参・ねぎ・かまぼこ みそ・しょうゆ・みりん ブロッコリー・きゅうり 人参・キャベツ ゴマ・しょうゆ・砂糖	玉子・マヨネーズ きゅうり マーガリン・イチゴジャム チーズ 玉ねぎ・人参 ウインナー コンソメ
おやつ	ポンデケージョ・牛乳 ホットケーキミックス・白玉粉 チーズ・牛乳・油・塩	おにぎり・にぼし 米・ちりめんじゃこ しょうゆ・海苔	あずきもちもち・牛乳 白玉粉・あずき 豆乳・サラダ油	フレンチトースト・牛乳 食パン・玉子 ココア・牛乳・砂糖	おはぎ うるち米・もち米・きなこ・砂糖	くだもの

※25(金)はお誕生日会です

- ドライカレー風
米・ひびき肉・玉ねぎ・ピーマン
水煮大豆・コンソメ
カレーパウダー
- からあげ
鶏肉・片栗粉・サラダ油・片栗粉
しょうゆ・みりん・酒・にんにく
- サラダ
キャベツ・きゅうり・人参
マヨネーズ
- スープ
玉ねぎ・人参・コンソメ
- カステラ・牛乳

※だし汁は昆布・かつおぶし
煮干しでとっています

※調味料の表記について
砂糖⇒三温糖
しょうゆ⇒うすくちしょうゆ
上記以外はそれぞれ表記
しています

※材料・調理等の都合により
献立の一部が変更になる
場合があります
ご了承ください