

## 12月の献立予定表

## 小諸市公立保育園

		•	材料名				栄養価
日(曜日)	主食	献立名	血や肉や 骨になるもの (赤)	熱や力に なるもの (黄)	体の調子を 整えるもの (緑)	午後のおやつ	エネルギー タンパク質 脂質 塩分
1 (火)	ごはん	マーボー豆腐	豚ひき肉・しょうゆ・豆腐	炒め油・砂糖・塩 <u><b>ごま油</b></u> ・片栗粉	にんじん・長ねぎ 干し椎茸・しょうが	・クリーム和え ( <b>生クリーム</b> ・砂糖 パナナ・パイン缶 もも缶)	360 kcal 15.7 g 18.4 g 1.7 g
		かきたま汁	<b>聖</b> ・こんぶ・かつお節 薄ロしょ <b>う</b> ゆ	塩・片栗粉	玉ねぎ・ほうれんそう にんじん		
		みかん			みかん		
2 (水)	ごはん	筑前煮	鶏もも肉・しょうゆ	里いも・じゃがいも こんにゃく・炒め油 砂糖・みりん	にんじん・ごぼう・枝豆 たけのこ・干し椎茸	・牛乳 ・きなこ揚げパン ( <u><b>ミニねじりパン</b></u> 揚げ油・きなこ 砂糖・塩)	450 kcal 22.0 g 14.6 g 2.2 g
		えのきの味噌汁	みそ・煮干し		白菜・えのき にんじん・長ねぎ		
		りんご			りんご		
3 (木)	ミニロール	みそラーメン	豚肉・ガラ・しょうゆ・みそ	<b>中華めん</b> ・炒め油 みりん・ <b>ごま油</b>	にんじん・白菜・コーン もやし・長ねぎ・しょうが にんにく	・牛乳 ・青りんごゼリー (青りんごゼリーの素 パイン缶)	394 kcal 16.2 g 10.5 g 1.7 g
		ゆかり和え		塩	キャベツ・きゅうり・ゆかり		
		みかん		-	みかん		
		チキンカツ	鶏ささみ・ <u>卵</u>	塩・こしょう・ <u>小麦粉</u> <u>パン粉</u> ・揚げ油・ソース	ケチャップ	・牛乳 ・鮭わかめおにぎり (米・鮭わかめ)	415 kcal 25. 1 g 12. 8 g 2. 0 g
4 (金)	丸 パン	麩のすまし汁	こんぶ・かつお節 薄口しょうゆ	<u>麩</u> · 塩	ほうれんそう・にんじん		
	-	パインサラダ		油・酢・塩	キャベツ・きゅうり パイン缶		
7 (月)	_,	すき焼き風煮	豚肉・豆腐・しょうゆ	炒め油・ <u>麩</u> ・砂糖 糸こんにゃく・みりん 片栗粉	白菜・にんじん・玉ねぎ 長ねぎ・しいたけ・えのき	・ <sup>牛乳</sup> ・チーズトースト ( <b>食パン・白ごま</b> <u>とけるチーズ</u> )	416 kcal 23.6 g 17.0 g 2.3 g
	はん	小松菜の味噌汁	油揚げ・みそ・煮干し		大根・小松菜・にんじん		
		みかん			みかん		
	ごはん	コーンカレー	豚肉・ <u>スキムミルク</u>	じゃがいも・炒め油 <u>小麦粉</u> ・ <u>バター</u> カレー粉・塩・ソース	にんじん・玉ねぎ・枝豆 にんにく・しょうが コーン・ケチャップ	・ヨーグルト ・せんべい	388 kcal 13.3 g 10.9 g 2.1 g
8 (火)		福神漬け和え			キャベツ・きゅうり 福神漬け		
		りんご			りんご		
9 (水)		じゃがいものうま煮	豚肉・ <u><b>ちくわ</b></u> ・しょうゆ	じゃがいも・こんにゃく 砂糖・みりん・炒め油	にんじん・大根・干し椎茸	・牛乳 ・ニラの薄焼き ( <b>小麦粉</b> ・ニラ 油・砂糖・しょうゆ)	376 kcal 16.8 g 11.2 g 2.3 g
	ごはん	麩の味噌汁	みそ・煮干し	麩	白菜・長ねぎ・にんじん		
		みかん		<b>数</b>	みかん		
1 0 (木)	来 粉 パ ン	サケのレモン風味	サケ・しょうゆ	片栗粉・揚げ油・砂糖	レモン汁・パセリ	・牛乳 ・おかかおにぎり (米・かつお節 しょうゆ・塩・ <b>白ごま</b> )	422 kcal 26.1 g 15.2 g 2.0 g
		豆腐のすまし汁	豆腐・こんぶ・かつお節 薄ロしょうゆ	塩	白菜・にんじん えのき・長ねぎ		
		ごま酢和え	<u>ハム</u> ・薄口しょうゆ	油・砂糖・酢・ <b>白ごま</b>	キャベツ・きゅうり にんじん		
1 1 (金) おたの しみ会	マーブル食パン	カレーうどん	鶏もも肉・ <u><b>ちくわ</b></u> こんぶ・かつお節	<u>うどん</u> ・塩・酒 カレー粉・炒め油・片栗粉	長ねぎ・玉ねぎ・しめじ ほうれんそう・にんじん	 ・牛乳 ・せんべい 	409 kcal 20.3 g 15.9 g 2.7 g
		梅ドレサラダ	ツナ・しょうゆ	油・酢・砂糖	キャベツ・大根 にんじん・きざみ梅		
		動物チーズ	<u>チーズ</u>				

★早いもので今年もあと1カ月ですね。冬になると根菜がおいしいです。根菜は体を温めてくれる働きがあります。 大根、里いも、さつまいも、ごぼう など、献立にもたくさん取り入れました。根菜をたくさん食べて体を温め、 手洗いをこまめにして、カゼや新型コロナに負けずに年を越したいですね! ★18日は「冬至献立」、24日は「クリスマス献立」です!お楽しみに♪

\* 今月の平均栄養量・・・・エネルギー 4 O O Kcal 、たんぱく質 1 9 . 7 g、脂質 1 5 . 2 g、塩分 2 . O g \* 保育所栄養給与目標・・・エネルギー 3 8 9 Kcal 、たんぱく質 1 8 . 8 g、脂質 1 5 . 6 g、塩分 1 . 5 g



			血や肉や 骨になるもの (赤)	熱や力に なるもの (黄)	体の調子を 整えるもの (緑)		
	ごはん	大根のそぼろ煮	鶏ひき肉・しょうゆ	炒め油・こしょう 酒・砂糖・片栗粉	大根・にんじん 玉ねぎ・枝豆・しょうが	・牛乳 ・ココア蒸しパン ( <u>小麦粉</u> ・ココア・BP 砂糖・ <u>牛乳</u> ・油)	422 kcal 18.9 g 15.6 g 2.1 g
1 4 (月)		キャベツの味噌汁	高野豆腐・みそ・煮干し		キャベツ・玉ねぎ・にんじん		
		ごまあえ	しょうゆ	<u>白すりごま</u> ・砂糖	白菜・ほうれんそう にんじん		
	ごはん	さばのごまだれ焼き	<u>さば</u> ・しょうゆ	酒・砂糖・みりん・ <b>白ごま</b>		・牛乳 ・みたらしマカロニ ( <mark><b>マカロニ</b>・しょうゆ</mark> 砂糖・片栗粉・水)	369 kcal 21.6 g 16.5 g 2.0 g
1 5 (火)		小松菜のすまし汁	こんぶ・かつお節 薄口しょうゆ	塩	小松菜・にんじん・えのき		
		レモン和え	しょうゆ	砂糖	キャベツ・きゅうり にんじん・レモン汁		
	ごはん	肉じゃが	豚肉・しょうゆ	じゃがいも・つきこん 炒め油・酒・みりん 砂糖・片栗粉	にんじん・玉ねぎ・枝豆	・牛乳 -・ごぼうせんべい (ごぼう・片栗粉・揚げ油 砂糖・しょうゆ みりん・ <b>白ごま</b> )	410 kcal 18.6 g 14.7 g 1.7 g
16 (水)		なめこの味噌汁	豆腐・みそ・煮干し		なめこ・大根・長ねぎ		
		りんご			りんご		
	パーガーパン	クリスマスパーガー	豚ひき肉・豆腐	炒め油・ <u><b>パン粉</b></u> ・塩 こしょう・ソース	玉ねぎ・にんじん ケチャップ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	423 kcal 19.5 g 18.5 g 1.9 g
1 7 (木)		ミッキーのABCスープ	薄口しょうゆ・だし汁	塩・こしょう・酒 <b>ABCパス<i>タ</i></b>	玉ねぎ・白菜・にんじん	・ホットケーキ ※ <u>小麦、卵</u> 、 <u>乳</u> が 含まれます。	
		アリエルの海藻サラダ	わかめ・しょうゆ	<u>ごま油</u> ・酢・砂糖	きゅうり・キャベツ にんじん・コーン		
		みかん			みかん		
18	ミニロール	かぼちゃほうとう	豚肉・油揚げ・こんぶ かつお節・しょうゆ	<u>うどん</u> ・炒め油 みりん・酒	長ねぎ・にんじん 白菜・しめじ・かぼちゃ	・牛乳 ・麩のラスク ( <b>麩</b> ・ <b>マーガリン</b> ・砂糖)	441 kcal 16.6 g 18.7 g 1.5 g
(金)		だいコーンサラダ	しょうゆ	<u>ごま油</u> ・砂糖・酢	大根・にんじん きゅうり・コーン		
		みかん			みかん		
	ごはん	白身魚の塩麹焼き	銀ヒラス	塩麹		- ・牛乳 ・グレープゼリー (グレープゼリーの素 - パイン缶)	368 kcal 23.8 g 16.0 g 1.7 g
2 1 (月)		さつま汁	豚肉・油揚げ・みそ・煮干し	さつまいも・こんにゃく	にんじん・大根 ごぼう・長ねぎ		
		みかんサラダ	<u> </u>	油・酢・塩・こしょう	キャベツ・きゅうり みかん缶		
		ポークカレー	豚肉・ <b>スキムミルク</b>	じゃがいも・ <u>小麦粉</u> <u>バター</u> ・カレー粉 塩・ソース・炒め油	玉ねぎ・にんじん・パセリ にんにく・しょうが ケチャップ	・ヨーグルト和え	336 kcal 12.4 g 11.7 g 1.6 g
2 2 (火)	ぱん	もやしのナムル	<u>ハム</u> ・しょうゆ	砂糖・酢・ <u>ごま油</u>	きゅうり・もやし・にんじん	(プレーンヨーグルト 砂糖・もも缶 パイン缶・りんご)	
		みかん			みかん		
	ごはん	レバーの甘みそ煮	豚レバー・鶏もも肉 しょうゆ・みそ	片栗粉・揚げ油 酒・砂糖・ <b>白ごま</b>	しょうが・にんにく	· 牛乳	423 kcal 25.9 g 18.4 g 2.2 g
23 (水)		なるとのすまし汁	<u>なると</u> ・こんぶ かつお節・薄ロしょうゆ	塩	にんじん・小松菜	・もちもちチーズパン (白玉粉・塩・ <u>牛乳</u> <b>粉チーズ</b> ・油)	
		コーンサラダ		酢・油・塩・こしょう	キャベツ・きゅうり・コーン		
		チキンライス	鶏もも肉	米・塩・こしょう	玉ねぎ・にんじん ピーマン・ケチャップ	・牛乳 ・豆乳米粉ロールケーキ ※ <b>卵</b> が含まれています。 -	主食込みの 栄養価
2 4 (木)		タンドリーチキン	鶏もも肉・しょうゆ <b>プレーンヨーグルト</b>	塩・こしょう・カレー粉・酒	にんにく・ケチャップ		629 kcal 28.8 g 19.2 g 2.5 g
誕生会		コーンスープ	だし汁	塩	チンゲンサイ・玉ねぎ にんじん・コーン <b>クリームコーン</b>		
		磯香和え	しょうゆ・のり	<u>マヨネーズ</u>	キャベツ・えのき・にんじん		
2 5 (金)	食 パ ン 	肉団子ワンタンスープ	豚ひき肉・しょうゆ	<sub>片栗粉・塩</sub> <u>ワンタンの皮</u>	玉ねぎ・しょうが・長ねぎ にんじん・干し椎茸・白菜 ほうれんそう	・ ・ ・ せんべい	366 kcal 15.5 g 15.6 g 1.8 g
		ごぼうサラダ		<u>白すりごま</u> マヨネーズ · 塩	ごぼう・にんじん・きゅうり		
		ジャム&マーガリン		<u>マーガリン</u>	ジャム		