

2024年12月ランチメニュー

社会福祉法人晋栄福祉会
認定こども園
城東ちどり保育園

後期食

日	曜	献立名		使っている主な食材		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
2	月	全粥 タラの煮付け 切干大根煮 人参の味噌汁	にゅうめん	たら 味噌	ブロッコリー 切干大根 人参	米
3	火	全粥 鶏肉煮 ひじき煮 南瓜の味噌汁	じゃが芋茶巾	鶏肉 ひじき 味噌	グリーンアスパラ きゅうり、人参 南瓜	米
4	水	全粥 豚肉煮 キャベツ煮 ほうれん草の味噌汁	きな粉粥	豚肉 味噌	たまねぎ、人参 キャベツ ほうれん草	米
5	木	全粥 豚肉煮 胡瓜煮 キャベツのスープ	人参粥	豚肉	じゃがいも、人参 きゅうり 人参 キャベツ	米
6	金	全粥 高野豆腐煮 ブロッコリーの煮浸し 玉ねぎのスープ	麩のあべかわ	高野豆腐	人参 ブロッコリー 人参 たまねぎ	米
7	土	全粥 そぼろ煮 白菜煮 人参のすまし汁	コーン粥	豚ミンチ	たまねぎ はくさい 小松菜 人参	米
9	月	全粥 タラの煮付け ひじき煮 玉ねぎの味噌汁	じゃが芋茶巾	たら ひじき 味噌	南瓜 大根、人参 たまねぎ	米
10	火	全粥 鶏肉煮 小松菜の煮浸し さつまいもの味噌汁	りんごのコンポート	鶏肉 味噌	はくさい 小松菜 人参	米 さつまいも
11	水	全粥 豚肉と野菜煮 ブロッコリー煮 小松菜のスープ	人参粥	豚肉	はくさい、ピーマン ブロッコリー 人参 小松菜	米
12	木	全粥 ホキの煮付け ほうれん草の煮浸し 大根の味噌汁	バナナ	ホキ 味噌	いんげん ほうれん草 人参 大根	米
13	金	全粥 鶏大根 切干大根煮 じゃが芋としめじの味噌汁	にゅうめん	鶏肉 味噌	大根、人参 切干大根 きゅうり しめじ	米 じゃがいも
14	土	全粥 鶏肉煮 胡瓜の煮びたし 小松菜のスープ	南瓜粥	鶏肉	たまねぎ きゅうり 人参 小松菜	米

日	曜	献立名		使っている主な食材		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
16	月	全粥 タラの煮付け ひじき煮 ほうれん草の味噌汁	きな粉マカロニ	たら ひじき 味噌	キャベツ 人参、たまねぎ ほうれん草	米
17	火	全粥 豚肉と野菜煮 いんげん煮 麩としめじの味噌汁	さつまいも茶巾	豚肉 味噌	はくさい、たまねぎ いんげん 人参 しめじ	米 麩
18	水	全粥 豚肉煮 ほうれん草煮 大根のすまし汁	みかん	豚肉	キャベツ、人参 ほうれん草 大根	米
19	木	全粥 タラの煮付け 南瓜煮 キャベツの味噌汁	コーン粥	たら 味噌	小松菜 南瓜 キャベツ	米
20	金	全粥 鶏肉煮 ブロッコリー煮 ほうれん草のスープ	りんごのコンポート	鶏肉	たまねぎ ブロッコリー 人参 ほうれん草	米
21	土	全粥 豆腐のそぼろ煮 南瓜煮 白菜のスープ	ブロッコリー粥	豆腐 豚ミンチ、赤みそ	たまねぎ 南瓜 はくさい	米 片栗粉
23	月	全粥 タラの煮付け 切干大根煮 キャベツの味噌汁	南瓜茶巾	たら 味噌	ほうれん草 切干大根 人参 キャベツ	米
24	火	全粥 鶏肉煮 胡瓜煮 じゃが芋と人参のスープ	オレンジ寒天	鶏肉 味噌	たまねぎ きゅうり 人参 じゃがいも、人参	米
25	水	全粥 豚大根 小松菜の煮浸し 白菜の味噌汁	人参粥	豚肉 味噌	大根 小松菜 人参 はくさい	米
26	木	全粥 豚肉の味噌煮 キャベツの煮浸し 麩とほうれん草のすまし汁	にゅうめん	豚肉 赤みそ	たまねぎ、ピーマン キャベツ 人参 ほうれん草	米 麩
27	金	全粥 鶏肉煮 ブロッコリー煮 大根のすまし汁	南瓜粥	鶏肉	ほうれん草 ブロッコリー 人参 大根	米
28	土	家庭協力日				

★食材仕入れの都合で、献立を多少変更することがあります。変更する場合はボード等でお知らせいたします。
★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。
★朝おやつにお菓子とお茶を提供します。

朝おやつ	月	火	水	木	金	土
	ハイハイ	アンパンマンせんべい	ハイハイ	アンパンマンせんべい	ハイハイ	アンパンマンせんべい