



# 保育所給食献立表

平成23年12月

長久手町立長久手給食センター

曜日	献立名	ジャム・マーガリン その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
1 木	白 菜 ス ー プ リボンパスタのソテー キャベツ入りメンチカツ	牛乳 ブルーベリージャム	豚もも肉・はくさい・たまねぎ・干しいたけ・パセリ/ マカロニ・ベーコン・にんじん・とうもろこし・粉チーズ	スライスパン	かぼちゃプリン
2 金	か き た ま い ん げ ん の 和 え れ ん こ ん ハ ン パ ー	よいこ牛乳	卵・豆腐・かまぼこ・にんじん・みつば/いんげん・もやし・ 油揚げ	ごはん	ピーチゼリー
3 土	型 抜 き チ ー ズ ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	
5 月	ワ ン タ ン ス ー プ あ じ の 南 蛮 漬	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワントン・ ねぎ/もやし・ほうれん草・にんじん・ごま・ごま油/あじ・ ねぎ・たまねぎ	ごはん	かみかみおやつ 以上児:お豆腐やさんかりんとう 未満児:かぼちゃポーロ
6 火	生 揚 げ の 吹 き 寄 せ 即 席 煮 け ん	よいこ牛乳	生揚げ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・いんげん・ 鶏もも肉・えび/たくあん漬け・きゅうり・ごま	ごはん (各園炊飯)	野菜ウエハース 発酵乳(飲むヨーグルト)
7 水	豚 酢 さ ん ま の お か の か 煮	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	豚もも肉・大根・にんじん・ごぼう・板こんにやく・豆腐・ ねぎ/きゅうり・わかめ・キャベツ・しらす干し	ごはん	ヨーグルト
8 木	じゃがいものバター アメリカンサラダ からあげ	牛乳	じゃがいも・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・ とうもろこし・バター/ベーコン・きゅうり・キャベツ・ チーズ・ポテトチップス/鶏もも肉	バター ロールパン	※りんご
9 金	カ レ ー ラ イ ス ハ ム サ ラ タ ミ ニ ト マ ト	牛乳	豚もも肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・バター・ スキムミルク・りんご・バナナ・粉チーズ/キャベツ・きゅうり・ ハム	麦ごはん	カステラドッグ
10 土	一 口 チ ー ズ バ ナ ナ	土曜日牛乳		おにぎり	
12 月	マ ー ポ ー 豆 腐 バ ン サ ン ス オ レ ン ジ	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら/きゅうり・にんじん・ハム・ キャベツ・はるさめ・ごま油	ごはん	ミニパン
13 火	シ ー フ ー ド シ チ ュ オ フ ル ー ツ ミ ッ ク	よいこ牛乳 いちごジャム	えび・いか・あさり・鶏むね肉・にんじん・たまねぎ・ じゃがいも・パセリ・バター・粉チーズ・スキムミルク/ 黄桃・みかん・パイン・バナナ	スライスパン	ベジタブルせんべい 発酵乳(アシドミルク)
14 水	す ま し 汁 鉄 火 味 噌 白 ご ま つ ね	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・かまぼこ・干しいたけ・ほうれん草/ 大豆・豚もも肉・板こんにやく・ごぼう・にんじん・ピーマン	ごはん	スイートポテト
15 木	五 目 中 華 きゅうりのごまじょうゆあえ えびの水晶包み	よいこ牛乳	豚もも肉・キャベツ・もやし・たまねぎ・にんじん・ あさり・いか・ねぎ/きゅうり・ごま・ごま油	中華麺	レモンタルト
16 金	け ん ち ん 汁 白 菜 の お 浸 し 揚 げ 鶏 の 甘 辛 た れ	よいこ牛乳	豚もも肉・大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ/ 白菜・小松菜/鶏もも肉	ごはん	カルテツゴフレット 発酵乳(アシドミルク)
17 土	ソ ー セ ー ジ ミ ニ ト マ ト	オレンジ豆乳		ツナパン	
19 月	吉 野 汁 ひ じ き の 炒 め コ ロ ッ ケ	よいこ牛乳	大根・にんじん・生揚げ・ねぎ/ひじき・鶏もも肉・油揚げ・ 枝豆	ごはん	※バナナ
20 火	え び し ん じ ょ う さ さ み と 野 菜 の ご ま 和 え か ぼ ち ゃ の 照 り か	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	えびだんご・豆腐・えのきたけ・干しいたけ・みつば/ ほうれん草・にんじん・もやし・鶏ささみ・ごま/ぶり	ごはん (各園炊飯)	カリポテミニ
21 水	あ さ り の 炊 き 込 み ご は ん 白 み そ 汁 か ぼ ち ゃ の そ ぼ ろ	よいこ牛乳	米・あさり・にんじん・ごぼう・干しいたけ・じゃがいも・ 大根・にんじん・油揚げ・ねぎ/かぼちゃ・豚ひき肉・いんげん	あさりの 炊き込みごはん	ホットケーキ
22 木	委 託 弁 当	よいこ牛乳		ごはん	クリスマスデザート (各園)
24 土	型 抜 き チ ー ズ バ ナ ナ	土曜日牛乳		おにぎり	
26 月	さ つ ま い も の シ チ ュ チ キ ン サ ラ オ レ ン ジ	よいこ牛乳 りんごジャム	豚もも肉・さつまいも・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・ 牛乳・バター/キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ	スライスパン	ブルーヨーグルト
27 火	五 目 ご は ん 根 菜 の ご ま 揚 げ	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	米・にんじん・干しいたけ・こんにやく・鶏むね肉・ 油揚げ/大根・はくさい・里芋・ごぼう・豆腐・ねぎ/ かわはぎ・ねぎ・ごま	五目ごはん	ロールパン 発酵乳(アシドミルク)
28 水	委 託 弁 当	よいこ牛乳		ごはん	パームクーヘン

**冬至のカボチャ**

冬至の日は、1年でいちばん風が短く、夜が長くなります。昔から、この日にカボチャを食べる習慣がありました。カボチャには風邪などの予防になる栄養素が、たっぷり詰まっているからです。今年も22日が冬至です。給食では21日に「かぼちゃのそぼろ煮」が出ます。

**朝食を食べましょう**

体力の少ない子どもたちには朝食は大切なエネルギー源です。生活のリズムを整えて、しっかり朝ごはんを食べましょう。

材料名は献立別に記入してあります。血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など 働く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など 体の調子をととのえる食品……野菜・果物など 食事は楽しく バランスよく

**献立紹介**

長久手町で採れた野菜が給食に登場します!

白菜… 1日 (白菜スープ)  
5日 (ワントンスープ)  
16日 (白菜のお浸し)  
27日 (根菜汁)

都合により食材の変更をさせていただく場合があります。古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度 70%

