

令和4年

12月 メニュー表

名北ゼンヌ幼稚園

	曜日	メニュー名	赤の食品(主として血・肉・骨になる)	みどりの食品(主として体の調子を整える)	黄色の食品(主として働く力になる)
			魚・肉・卵・大豆大豆製品・牛乳・小魚海苔など	野菜・くだもの・きのこなど	穀類・いも類・さとう・油類 +アレルギー含む調味料
1	木	チキンライス 肉じゃが 小松菜の煮びたし	鶏肉 豚肉 油揚げ	玉ねぎ 玉ねぎ 人参 小松菜	米 じゃが芋 しらたき
2	金	もちつき大会(お雑煮)	鶏肉	白菜	餅
5	月	甘辛肉団子 さつまいもの煮物 ほうれん草ののり和え ごはん	肉団子	ほうれん草 のり	さつまいも 米
6	火	カレーの煮つけ(年長骨あり) 切干大根の煮物 チキンサラダ ごはん	カレー 油揚げ 鶏肉	切干し大根 キャベツ きゅうり	和風ドレッシング 米
7	水	豚汁 厚揚げのそぼろあんかけ オクラの醤油和え ごはん	豚肉 厚揚げ 鶏肉	大根 ごぼう 人参 オクラ	こんにゃく 米
8	木	球技大会 おにぎり弁当(給食なし)			
9	金	球技大会予備日 おにぎり弁当or手作り弁当(給食なし)			
12	月	ハンバーグ きんぴらごぼう 白菜の煮びたし ごはん	ハンバーグ 油揚げ	ごぼう 人参 白菜	米 ごま
13	火	あじのごま焼き れんこんそぼろ炒め 切干大根の中華サラダ ごはん	あじ 鶏肉 シーチキン	れんこん 切干し大根 きゅうり	米 ごま
14	水	チャブチエ 里芋の煮物 いんげんのごま和え ごはん	豚肉	玉ねぎ 人参 小松菜 にんにく 生姜 いんげん	春雨 里芋 ごま 米
15	木	ポークチャップ じゃが芋のうま煮 ブロッコリーのおかか和え ごはん	豚肉 鯉節	玉ねぎ ブロッコリー	じゃが芋 米
16	金	焼肉 大根の煮物 キャベツのゆかり和え ごはん	豚肉	玉ねぎ 人参 にんにく 生姜 大根 キャベツ ゆかり	米
19	月	お楽しみ会 手作り弁当(給食なし)			
20	火	麻婆豆腐 かぼちやの煮物 春雨サラダ ごはん	木綿豆腐 豚肉 シーチキン	ねぎ にんにく 生姜 かぼちや きゅうり	春雨 米
21	水	鶏の唐揚げ 高野豆腐の煮物 わかめサラダ ごはん	鶏肉 高野豆腐	にんにく 生姜 わかめ もやし	和風ドレッシング 米
22	木	終業式			