献立表 12月 令和了年度 女 塚 保 育 園 冬を元気に過ごしましょう!! 上段は1.2歳児のおやつ 今月の目標 給食だより 火 金 + 豆乳、クラッカー 牛乳、ビスケット 豆乳、塩せんべい 牛乳、クッキー 牛乳、カルシウムせんべい 牛乳、小魚せんべい △《冬至の日》△ ご飯 醤油ラーメン 3 ご飯 バターロール 5 わかめご飯 6 キーマカレー 煮魚 水菜のフレークサラダ 鶏のつくね焼き 鶏肉のマーマレード焼き 竹輪の磯部揚げ レーズンサラダ 日本では12月22日頃を 青梗菜とホタテの和え物 バナナ 小松菜の白和え ひじきとポテトのサラダ ゆでブロッコリー りんご 冬至(とうじ)といっていま ミニトマト 小魚 りんご オレンジ 人参の土佐煮 たまごスープ す。冬至は一年の中で 茄子とベーコンのスープ 味噌汁(かぼちゃ、玉葱) みかん グレープフルーツ |『昼が一番短く、夜が一番 キャベツの豆乳味噌汁 かぶと豚肉の澄まし汁 長い日』です。 この冬至の日には、『かぼ 牛乳.. ごまポッキー 牛乳、りんご蒸しパン 牛乳、焼きビーフン 牛乳.. メープルチーズラスク 牛乳、青のりビスケット 牛乳、豆苗と油揚げの混ぜご飯 ちゃルを食べ、『ゆずのお 風呂』に入るという習慣が 牛乳、ビスケット 牛乳、カルシウムせんべい 豆乳、小魚せんべい 牛乳、クッキー 牛乳、塩せんべい あります。 8 バターロール 13 食パン(ジャム) 9 カレーライス 10 ご飯 11 クリームスパゲティー 12 ゆかりご飯 ゆで豚の甘味噌和え 豆腐サラダ 魚の梅肉焼き 蓮根サラダ 鶏の竜田揚げ ビーフシチュー ●冬至かぼちゃ 予 りんご ブロッコリーサラダ フレンチサラダ ひじきの炒り煮 オレンジ 水菜と人参の和え物 行 ミニトマト ポークスープ りんご **ど** グレープフルーツ 冬至(とうじ)の日に食べる グレープフルーツ 練 かぼちゃは、厄よけや風邪 スイートポテトスープ みかん 味噌汁(わかめ、葱) も一小魚 習 味噌汁(小松菜、生揚げ) 会 予防に効果があると伝えら れています。 牛乳、もやしうどん 牛乳、ココアクッキー 牛乳、ピザトースト 麦茶、卵チャーハン、スルメ 牛乳、干し芋、みかん 牛乳、プリン、クラッカー |カロテンやビタミンをたくさ ん含んだかぼちゃは、ビタ 牛乳、クラッカー 豆乳、クッキー 牛乳、小魚せんべい 牛乳、カルシウムせんべ 豆乳、塩せんべい 牛乳、ビスケット ミン不足になりがちなこの 15 ご飯 20 トマトソーススパゲティー 16 あんかけ焼きそば 17 【鶏肉と根菜の炊き込みご飯 【 18 【食パン(ジャム) 19 ご飯 |時季の栄養補給に昔から 魚の照り焼き きゅうりと豆腐の中華和え キャベツの塩昆布和え マカロニシチュー 牛肉と大根の炒め煮 カリフラワーサラダ 欠かせない食べ物だったよ ウインナー もやしの甘酢和え ほうれん草と竹輪の和え物 バナナ レタスとコーンのサラダ オレンジ うです。 グレープフルーツ ミニトマト 長ネギと胡麻のスープ りんご みかん ポテトスープ みかん 味噌汁(にら、卵) 小魚 味噌汁(なめこ、三つ葉) (((1)) 味噌汁(白菜、油揚げ) ((1))牛乳、米粉パンケーキ 牛乳、味噌おにぎり、スルメ 牛乳、ふかし芋 麦茶、にゅうめん 牛乳.、マシュマロおこし 牛乳.. バナナマフィン ●ゆずのお風呂 牛乳、カルシウムせんべい 牛乳、塩せんべい 豆乳、小魚せんべい 牛乳、ビスケット 豆乳、クラッカー 牛乳、クッキー 22 ご飯 23 バターロール 24 ご飯 25 トナカイライス 26 肉野菜うどん 27 和風チャーハン \odot \odot 鶏とかぼちゃの筑前煮 豚ヒレ肉の香草焼き 五目卵焼き ツリーサラダ がんもの含め煮 豆苗とじゃこのサラダ この習慣は、江戸庶民から マリネサラダ 誕 いちご りんご きゅうりの胡麻和え 水菜とごぼうの和え物 白菜のおかか和え 生まれたとされています。 生 ミネストローネ バナナ 大根スープ りんご オレンジ ミニトマト 冬至は湯につかって病を 至 味噌汁(お麩、わけぎ) ほうれん草スープ グレープフルーツ \Box 小魚 |治す―湯治(とうじ)にかけ 会 味噌汁(豆腐、玉葱) ていて、ゆずは融通が利く ようにと願いが込められて 牛乳、焼きドーナツ 牛乳、すいとん汁 牛乳、ふりかけ海苔巻き、スルス 牛乳、スノーボールクッキー 牛乳、お楽しみケーキ 牛乳、胡麻みそラスク いるそうです。 ゆず湯は、冬の寒さに負け ず健康に過ごすために、ゆ |ずを浴槽に浮かべてはい るお風呂のことです。ゆず 湯には、風邪の防止や肌 |を強くするという効果があり ます。