



平成30年 12月

# 幼児食 予定献立表



きりん保育園

日曜日	献立名	おやつ	さいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
1 土	親子丼 梨 豆乳	パン ミルク	米 パン	きざみのり 卵 鶏もも肉 調整豆乳 ミルク	玉葱 人参 乾しいたけ ねぎ 生姜 梨	卵は多種類の栄養素 を含みます。 色々な料理に使い ましょう！
3 月	雑穀御飯 鮭の味噌マヨネーズ焼き タマネーちゃんぶるー ソーメン汁 柿	黒糖くずもち ミルク	米 もちぎび 押麦 マヨネーズ そつめ ん 黒糖 芋くず タピオカ粉	鮭 沖縄豆腐 豚肉 きなこ ミルク	生しいたけ 人参 玉葱 キャベツ 貝割れ大根 柿	昔から食べられている 黒糖くずもち。 きな粉をまぶして いただきます。
4 火	ポークカレー 白菜甘酢漬け しいたけの卵スープ みかん	ポパイホットケ- キ 豆乳	米 さつま芋 じゃが芋 はちみつ ホットケーキミック ス	豚肉 スキムミルク 卵 牛乳 調整豆乳	にんにく 生姜 玉葱 人参 白菜 ゆず 乾しいたけ みかん ほうれん草	これから、どんどん 美味しくなる白菜 バランス良く さまざまな栄養素を 含んでいます
5 水	雑穀御飯 酢鶏 粉ふき芋 コーンと卵のスープ バナナ	ひらやーち- 豆乳	米 もちぎび 押し麦 じゃが芋	鶏もも肉 卵 ベーコン ツナ缶 調整豆乳	玉葱 人参 ピーマン 生椎茸 パイン缶 パセ リ ホールコーン缶 トウモロコシ バナナ にら	酢豚もおいしいけど 酢鶏もおすすめてです。 家庭でも作ってみてね
6 木	雑穀御飯 納豆味噌 煮魚 柿と大根のなます 白菜と厚揚げの味噌汁 ブルー	焼き芋 ミルク	米 もちぎび 押麦 白ごま さつま芋	納豆 赤魚 厚揚げ豆腐 ミルク	生姜 柿 大根 白菜 ブルー	納豆味噌。 意外と子供達に 人気の献立です。
7 金	胚芽ロールパン スパゲティ-ミートソース 野菜サラダ 南瓜コーンスープ りんご	味噌おにぎり 豆乳	胚芽ロールパン スパゲティ 生クリーム 米	牛挽き肉 豚挽き肉 鶏レバー ツナ缶 プロセスチーズ 味付けのり 調整豆乳	にんにく 玉葱 人参 セロリー ピーマン トマト缶 レタス 胡瓜 トマト 南瓜 パセリ クリームコーン缶 りん ご	大好きなスパゲティ- 麺と具をからめて うま〜く食べられる かな？
10 月	雑穀御飯 ぎせい豆腐 野菜イリチ- 南瓜の味噌汁 みかん	麸△麸△ おしゃぶり昆布 ミルク	米 もちぎび 押麦 車ふ 生クリーム	沖縄豆腐 鶏挽き肉 卵 豚肉 わかめ スキムミルク ミルク おしゃぶり昆布	人参 ねぎ 乾しいたけ キャベツ にら 南瓜 玉葱 みかん	大人気麸△麸△！ 簡単なのでお家 でも作ってみてね！
11 火	雑穀御飯 魚のよもぎ天ぷら ひじき炒め キャベツと鶏肉のみそ汁 りんご	チリコンカン 野菜クラッカー りんごジュース	米 雑穀ミックス	白身魚 卵 ひじき 豚肉 鶏もも肉 レッドキドニー缶 豚バラ肉	よもぎ いんげん 人参 キャベツ にら りんご 玉葱 にんにく トマトホール缶	チリコンカン。 豆を荒つぶしに するとみんな よく食べますよ！
12 水	特製みそラーメン にがな白和え グレープフルーツ	ふりかけおにぎり 豆乳	茹で中華めん 白ご ま マヨネーズ 米	豚肉 沖縄豆腐 ツナ缶 味付けのり 調整豆乳	玉葱 人参 にんにく 生姜 長葱 もやし ホールコーン缶 ニガナ グレープフルーツ	麺類はみんな大好き！ 野菜もトッピング してバランス良く！
13 木	お芋おこわ さばの香味焼き 白菜和え物 イナムドゥチ みかん	固形ヨーグルト 亀の甲せんべい	米 もち米 さつま芋 黒ごま	あずき 白身魚 ゆで小豆缶詰 さば 糸削り節 豚肉 固形ヨーグルト	生姜 にんにく 白菜 人参 大根 こんにゃく 乾しいたけ ねぎ みかん	みかんはビタミンが 豊富。病気に負けない 元気な体を作ります
14 金	とうもろこし御飯 チキンのケチャップ煮 マッシュポテト 卵ときのこの味噌汁 バナナ	サラダサンド ミルク	米 もちぎび じゃが芋 胚芽ロールパン マヨネーズ	鶏もも肉 卵 ささみ チーズ ミルク	ホールコーン缶 玉葱 ブロッコリー にんにく 生姜 パセリ えのき バナナ キャベツ 胡瓜	パンにコールスロー をサンドして 野菜をたくさん摂り ましょう！

\*朝の補食は3歳未満児のみです。

\*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。





平成30年 12月

幼児食 予定献立表



きりん保育園

日	曜日	献立名	おやつ	きいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
15	土	和風そぼろ丼 ぶどう 豆乳	シリアルビスケット ミルク	米 シリアルビスケット	ぎざみのり ミルク 沖縄豆腐 鶏挽き肉 調製豆乳	いんげん 乾しいたけ 人参 生姜 ぶどう	ミンチに漬した豆腐を混ぜたそぼろ丼。バランスがとれて食べやすいですよ！
17	月	チキンカレー 甘酢大根 絹ごし豆腐のすまし汁 ブルー	黒糖ヨーグルト 塩せんべい	米 ジャが芋 黒糖 せんべい	鶏もも肉 スキムミルク 絹ごし豆腐 プレーンヨーグルト	生姜 人参 セロリー 玉葱 りんご バナナ グリーンピース 大根 パクチョイ ブルー	寒くなって甘くなってきた大根。生の大根を甘酢味でいただきます。
18	火	雑穀御飯 ウチナー風煮付け 白菜としらすのお浸し 麩とねぎの味噌汁 ぶどう	シフォンケーキ 豆乳	米 もちきび 押麦 白ごま ぶ シフォンケーキ	ソーキ骨 豚肉 厚揚げ豆腐 昆布 わかめ しらす干し 調製豆乳	切ごんにやく 大根 白菜 ねぎ ぶどう	ウチナー風とは・・・豚肉と昆布と豆腐の黄金コンビ！沖縄で親しまれている食材であり栄養面でも優れています。
19	水	発芽玄米雑穀御飯 白身魚のきのこクリームかけ ピーマンソテー 豆苗わかめスープ ブルー	アメリカンドック 豆乳	米 発芽玄米 押麦 もちきび ごま 生クリーム ホットケーキミック ス	白身魚 ミルク スキムミルク 豚肉 わかめ ウィンナー かに風味かまぼこ 卵 調製豆乳	生しいたけ 舞茸 人参 えのき にんにく パセリ ピーマン 黄ピーマン トウモロコシ ブルー 玉葱	クリームソースにスキムミルクをプラスしてカルシウムアップ！
20	木	<b>お弁当会</b>	カステラ ミルク				今日のお弁当は何が入っているかな～？楽しみですね！
21	金	トゥンジージュージー 鮭の塩焼き 胡瓜とワカメの和え物 南瓜のみそ汁 みかん	胚芽クラッカー 棒チーズ ココア	米 里芋 胚芽クラッカー	豚肉 刻み昆布 鮭 わかめ ツナ缶 プロセスチーズ ミルク スキムミルク	人参 胡瓜 大根 南瓜 えのき ねぎ みかん	明日は一年でもっとも昼が短く夜が長い一日。家での夜の過ごし方を話し合うのもいいですね。
22	土	白菜鶏すき焼き丼 りんご 豆乳	パン ミルク	米 パン	鶏もも肉 調製豆乳 ミルク	白菜 切ごんにやく 生しいたけ 長葱 りんご	旬の白菜をたくさん使ったすき焼き。鶏肉のだしてアジクター。
25	火	クリスマスチキンライス チキンのから揚げ フロッコリーサラダ 南瓜スープ フルーツゼリー	スティックパイ りんご 豆乳	米 マヨネーズ 生クリーム ゼリー パイシート	鶏もも肉 スキムミルク 調製豆乳	玉葱 人参 パセリ 生姜 にんにく りんご フロッコリー 南瓜 カリフラワー ホールコーン缶	保育園のクリスマスメニュー楽しみにしていてください。
26	水	雑穀御飯 さんま梅煮 大根と島人参の炒め煮 じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 バナナ	プリン せんべい	米 雑穀ミックス 黒糖 ジャが芋 プリン カルシウムせんべい	さんま 白身魚 豚肉	梅干し 大根 人参 島人参 いら 玉葱 トウモロコシ バナナ	骨ごと食べるさんまの梅煮。コツは梅干しとお酢の”ちから”です。
27	木	雑穀御飯 鶏のにんにくみそ焼き マカロニサラダ 絹ごしとえのきのすまし汁 ぶどう	お誕生ケーキ ミルク	米 もちきび 押麦 マカロニ ケーキ マヨネーズ	鶏もも肉 卵 ツナ缶 絹ごし豆腐 ミルク	にんにく 胡瓜 ホールコーン缶 人参 えのき ねぎ ぶどう	味噌など発酵食品は病気に負けないよう体の免疫を強くします。
28	金	年越し沖縄そば きゃべつとしらすの和え物 みかん	パン ミルク	ゆで沖縄そば パン	豚肉 かまぼこ しらす干し 糸削り節 ミルク	ねぎ キャベツ 胡瓜 みかん	あっという間の一年でした。年越しそばを食べながら年末の過ごし方を話してみましょ。

\*朝の補食は3歳未満児のみです。

\*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。

