

※ ○印はスプーンを、□印はフォークを持参ください。



	あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの調子をととのえる	きいろのなかま エネルギーのもとになる	その他調味料	主食	
2月	鶏肉のマーマレード焼き・三色おひたし・みそ汁・果物	鶏もも肉・巻麹・みそ	しょうが・マーマレード・ほうれん草・人参・コーン・大根・長ねぎ・果物	しょうゆ・酒・だし汁	なめしごはん	
3火	麻婆豆腐・華風和え・中華スープ・果物	豆腐・豚ひき肉・ロースハム・わかめ・みそ	しょうが・人参・干しいたけ・長ねぎ・ニラ・きゅうり・もやし・小松菜・えのき・果物	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん	
4水	【12月誕生会】 照り焼きチキン・フライドポテト・マカロニサラダ・コーンスープ・ゼリー	鶏肉	にんじん・きゅうり・コーン・クリームコーン・みかん缶・フルーツ果汁	油・砂糖・じゃがいも・小麦粉・マカロニ・マヨドレ・片栗粉	わかめごはん	
5木	【お弁当DAYのため、きゅうしょくはありません】 水筒持参					
6金	サバのみそ煮・ひじきの炒り煮・すまし汁・ディズニーチーズ	サバ・みそ・ひじき・さつま揚げ・豆腐・かまぼこ・わかめ・チーズ	しょうが・ごぼう・人参・干しいたけ・きぬさや・長ねぎ	砂糖・しらたき・油	みりん・しょうゆ・だし汁・塩	ごはん
9月	白身フライ・三色ナムル・みそ汁・果物	タラ・わかめ・豆腐・巻麹・みそ	ほうれん草・人参・もやし・果物	パン粉・小麦粉・油・砂糖・ごま油	塩・しょうゆ・酢・だし汁・タルタルソース	なめしごはん
10火	中華丼・キャベツの塩昆布あえ・中華スープ・果物	豚肉・かまぼこ・わかめ・昆布	白菜・玉ねぎ・人参・干しいたけ・チンゲン菜・しょうが・キャベツ・きゅうり・長ねぎ・えのき・果物	油・ごま油・片栗粉	中華だし・塩・しょうゆ	ごはん
11水	みそラーメン・ふかし野菜・果物	豚肉・わかめ・みそ	長ねぎ・人参・もやし・キャベツ・しょうが・コーン・果物	ごま油・マヨドレ・じゃがいも・さつまいも	酒・しょうゆ・中華だし・塩	ちゃんぽん麺
12木	【食育の日】 白菜のシチュー・切干大根のごまサラダ・果物	鶏もも肉・牛乳	白菜・人参・玉ねぎ・しめじ・切干大根・きゅうり・もやし・果物	すりごま・じゃがいも・油・マヨドレ・砂糖	ホワイトルウ・シチューミックス・しょうゆ	クロワッサン
13金	【クリスマス音楽会のため、きゅうしょくはありません】					
16月	【本社弁当】 水筒持参 春巻き・鶏の照り焼き・ナチュラルポテト・おひたし・ゼリー	鶏もも肉・鶏肉・豚肉	ほうれん草・にんじん・たけのこ・もやし・玉ねぎ・キャベツ・フルーツ果汁	砂糖・春雨・小麦粉・油・じゃがいも	しょうゆ・塩	わかめごはん
17火	ビビンバ・卵焼き・チンゲン菜とわかめのスープ・果物	豚ひき肉・わかめ・豆腐・鶏卵	ぜんまい水煮・干しいたけ・ほうれん草・もやし・人参・玉ねぎ・チンゲン菜・コーン・果物	ごま油・砂糖・すりごま・油	しょうゆ・塩・中華だし・酢	ごはん
18水	【給食最終日】【もちつき】 カレーライス・切干大根とツナのおえ物・牛乳・みたらし団子	豚肉・ツナ缶・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし	じゃがいも・油・砂糖・ごま油・白玉・片栗粉	カレールウ・ケチャップ・ソース・しょうゆ・酢・酒	ごはん
19木	【午前保育のため、きゅうしょくはありません】					
20金	【午前保育のため、きゅうしょくはありません】					
23月	【終業式のため、きゅうしょくはありません】					
24火	【冬休み】					
25水	【冬休み】					
26木	【冬休み】					
27金	【冬休み】					
12/19(木)	【午前保育】 ほうとううどん・即席漬け・果物	豚肉・油揚げ・ちくわ・みそ・昆布	大根・きゅうり・かぼちゃ・しめじ・長ねぎ・小松菜・かぶ・人参・果物		だし汁・塩	うどん
12/20(金)	【午前保育】 サバの塩焼き・小松菜のごま和え・みそ汁・動物ゼリー	サバ・みそ・わかめ	小松菜・人参・大根・もやし・フルーツ果汁	砂糖・すりごま・じゃがいも	塩・だし汁・しょうゆ	ごはん
12/23(月)	【午前保育】 鶏肉のバーベキューソース焼き・ひじきサラダ・みそ汁・果物	鶏肉・ひじき・ツナ缶・豆腐・巻麹・みそ	ほうれん草・れんこん・しめじ・長ねぎ・しょうが・果物	マヨドレ・砂糖・オレンジジュース	だし汁・しょうゆ・みりん・酒	ごはん
12/24(火)	【冬休み】 鶏の唐揚げ・クリスマスサラダ・白菜のスープ・キラキラゼリー	鶏肉・ベーコン	しょうが・プロックリー・人参・コーン・白菜・玉ねぎ・フルーツ果汁・果物	砂糖・小麦粉・米粉・マヨドレ	塩・しょうゆ・コンソメ	わかめごはん
12/25(水)	【冬休み】 ハンバーグ・ポテトサラダ・コンソメスープ・果物	鶏肉・豚肉・ウィンナー	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・キャベツ・果物	パン粉・油・砂糖・じゃがいも・マヨドレ	塩・ウスターソース・コンソメ	ロールパン
12/26(木)	【冬休み】 赤魚のみそマヨ焼き・野菜のごまからめ・さつまいものみそ汁・果物	赤魚・みそ・わかめ	キャベツ・きゅうり・人参・えのき・果物	砂糖・マヨドレ・ごま油・いりごま・さつまいも	しょうゆ・だし汁	ごはん
12/27(金)	【冬休み】 肉じゃがコロッケ・キャベツのおかか和え・大根スープ・果物	かつお節・鶏ひき肉・豚ひき肉	長ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・大根・しょうが・玉ねぎ・グリーンピース・果物	じゃがいも・砂糖・油・小麦粉・パン粉	しょうゆ・酒・塩・中華だし・みりん	ごはん

令和6年度

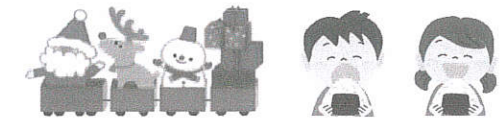


★子どもの窒息事故に注意しましょう★

噛んだり飲み込んだりする機能が未熟な幼児は、食品による窒息事故に注意が必要です。

窒息事故は、子どもの動き（泣く・遊ぶなど）や姿勢が原因で起こることがあります。

これからクリスマスや年末年始とイベントが続く、何かと慌ただしい時期になりますが、食事の時は、子どもが落ち着いて正しい姿勢で食べているか見守りましょう！



★子どもの食事の見守りポイント★

- 正しい姿勢で座っているか
- 子どもの口に合った量か（つめ込んでいないか）
- よく噛んで食べているか
- 口の中の物を飲み込んでから次の一口をいれているか
- 食事中に驚かせたりしていないか
- 眠い時に無理に食べさせていないか
- 泣いたり、笑ったりした後、食べ物を詰まらせていないか
- 汁物などの水分を適度に口にしているか
- 食事後、口の中に食べ物が残っていないか

食育の日
【白菜のシチュー】

今月の食育の日は、今が旬の白菜を使ったシチューです。

具材をスープで煮たら、牛乳・シチューミックスを加え、塩で味を調えます。

仕上げにホワイトルウでとろみをつけたらできあがりです◎

給食では鶏肉を使用していますが、鮭やタラなどの魚を具材にしてもおいしくできます。



* 献立内容を変更する場合があります。
* 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵のっていない製品を使用しています。