

令和3年12月献立表(中期)

二川保育園(川船)

日	曜	昼食	赤色 血や肉を作る食品	黄色 力や体温となる食品	緑色 体の調子を整える食品
6 ・ 20	月	煮込みうどん 鶏肉の煮物 小松菜の和え物 白菜の味噌汁	鶏肉	ごはん	白菜・人参・大根・葱 玉ねぎ・小松菜
7 ・ 21	火	おかゆ 鱈の煮つけ 人参の和え物 南瓜のスープ	鱈	ごはん 南瓜	玉ねぎ・人参・キャベツ
8	水	おかゆ 鶏肉の煮物 白菜の和え物 オニオンスープ	鶏肉	ごはん じゃが芋	大根・人参・白菜・玉ねぎ
9 ・ 23	木	おかゆ まぐろの煮つけ ほうれん草の和え物 葱の味噌汁	まぐろ	ごはん	ほうれん草・人参・玉ねぎ 葱
24	金	おかゆ 鶏肉の煮物 ブロッコリーの和え物 人参スープ	鶏肉	ごはん じゃが芋	玉ねぎ・人参・ブロッコリー
4 25	土	おかゆ 鶏肉の煮物 野菜スープ	鶏肉	ごはん	玉ねぎ・人参
13 ・ 27	月	おかゆ カレーの煮つけ 白菜の和え物	カレー	ごはん	玉ねぎ・人参・ほうれん草 白菜・大根・葱
14 ・ 28	火	おかゆ 豚肉の煮物 ほうれん草の和え物 チンゲン菜のスープ	豚肉	ごはん	人参・玉ねぎ・ほうれん草 チンゲン菜
1 ・ 15	水	おかゆ 鶏肉のそぼろ煮 じゃが芋煮 鱈のトマトスープ	鶏肉 鱈	ごはん じゃが芋	人参・白菜・トマト 玉ねぎ
2	木	おかゆ ツナの煮物 白菜の和え物 人参のスープ	ツナ	ごはん じゃが芋	人参・玉ねぎ・白菜
16	木	おかゆ ほっけの煮物 白菜の和え物 小松菜のすまし汁	ほっけ	ごはん	人参・小松菜・玉ねぎ 白菜
3 ・ 17	金	おかゆ ほうれん草の煮物 大根の和え物 野菜スープ	鶏肉	ごはん じゃが芋煮	ほうれん草・人参・玉ねぎ 大根
11 18	土	おかゆ 鶏肉の煮物 人参の和え物 白菜のすまし汁	鶏肉 わかめ	ごはん	葱・玉ねぎ・人参・白菜
10	金	★誕生会 お楽しみ給食★			
22	水	🎄クリスマス給食🎄			

※**ピンク色**の食材は**旬の食材**です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

※7・21日は冬至にちなんで南瓜を使った南瓜スープを提供します。

