

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  1 麦ご飯 西京焼き 茹でブロッコリー 炒めなます ほうれん草豆乳スープ みかん <small>【赤】鶏、油揚げ、豆乳、保育ミルク、ベーコン 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、グラニュー糖、油、三温糖、ごま油、ピーマン(うるち米)、なたね油 【緑】ブロッコリー、大根、人参、れんこん、干椎茸、ほうれん草、たまねぎ、しめじ、温州みかん、玉ねぎ、キャベツ、さやいんげん、コーン缶</small> | 2 胚芽パン ささみカツ ツナ入りフレンチサラダ クラムチャウダー バイン缶 <small>【赤】ささ身、卵、まぐろ缶、あさり缶、ミルク、焼きのり 【黄】胚芽パン、薄力粉、パン粉、調合油、油、砂糖、じゃがいも、バター、小麦粉、強化米 【緑】レタス、トマト、きゅうり、コーン缶、玉ねぎ、人参、セロリ、パセリ、バイン缶</small> | 3 ドライカレー 大豆サラダ もずくとえのきのすまし汁 パナナ <small>【赤】合挽き肉、えのきたけ、もずく、ミルク、スキムミルク、普通牛乳 【黄】米、強化米、はちみつ、油、三温糖、ごま油、すりごま、薄力粉(1等)、調合油 【緑】干しぶどう、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、水煮詰トマト缶、ホール大豆、水煮トマト、きゅうり、ひじき、バナナ、もも缶、黄色</small> | 4 麦ご飯 鮭のホイル焼き 五目きんぴら 南瓜とわかめクのみそ汁 りんご <small>【赤】鮭、切り身、竹輪、カットわかめ、ミルク、きな粉、かたくちいわし、米 【黄】米、強化米、押麦、バター、こんにやく、調合油、すりごま、まつま芋、三温糖、もち粉 【緑】玉ねぎ、人参、生しいたけ、青ピーマン、ごぼう、さやいんげん、南瓜、ねぎ、りんご</small> | 5 ピラフ 豆乳クリームシチュー ブロッコリーおかか和え フルーツ <small>【赤】鶏もも、あさり缶、豆乳、削り節、保育ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、有塩バター、じゃがいも、マロニエ、油、薄力粉、バター、ごま油、菓子パン 【緑】玉ねぎ、人参、白菜、さやいんげん、ブロッコリー、コーン缶、フルーツ</small> | 7 ハヤシライス コールスロー サラダ菜とベーコンのスープ みかん <small>【赤】牛、肩ロース、ベーコン、ミルク、しらす干し、微乾燥品 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、油、三温糖、片栗粉、上新粉(うるち米)、ごま油 【緑】玉ねぎ、人参、しめじ、マッシュルーム、缶詰トマト缶、ホール、さやいんげん、キャベツ、干しぶどう、サラダ菜、生椎茸、温州みかん、にら、コーン缶</small> | 8 きびご飯 鮭の味噌マヨネーズ焼 デークニーイリチー コーンスープ りんご <small>【赤】さけ、豚、細切れ、ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲)、きび、強化米、三温糖、バター、油、ほうれん草、マシュマロ、コーンフレーク 【緑】玉ねぎ(みじん切り、よく炒める)、ブロッコリー、大根、人参、さやいんげん、コーン缶、コーン缶クリーム、玉ねぎ、りんご</small> | 9 ナポリタンスパゲッティ さつまいもときゅうりのサラダ 白菜のコンソメスープ みかん <small>【赤】豚、ごま切れ肉、ベーコン、ハム、ロース、ミルク、まぐろ、油漬缶、焼きのり 【黄】米(はいが精米・水稲)、マヨドレ、米(はいが精米・水稲)、強化米、三温糖、食パン、枝切り、バター 【緑】オレゴン・マーメレード、高糖度、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、もやし、ほうれん草、人参、えのきたけ、ねぎ、温州みかん、にら、きゅうり、りんご、白菜、青梗菜、温州みかん</small> | 10 麦ご飯 鶏肉のマーメレード煮 麩イリチー ナムル わかめとえのきのみそ汁 みかん <small>【赤】鶏もも、卵、まぐろ、ツナ、缶詰、わかめ、ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、車ふ、油、ごま油、三温糖、食パン、枝切り、バター 【緑】オレゴン・マーメレード、高糖度、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、もやし、ほうれん草、人参、えのきたけ、ねぎ、温州みかん、にら、きゅうり、りんご、白菜、青梗菜、温州みかん</small> | 11 ハンダマご飯 赤魚のピカタ さやいんげんのごま和え キャベツのみそ汁 りんご <small>【赤】ワインナー、あごだいたい(切り身)、生、全卵、粉チーズ、ミルク、まぐろ、焼きのり 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、三温糖、ごま、いり、小麦粉、焼き油、マヨドレ、グラニュー糖、米 【緑】ハンダマ、人参、きゅうり、パセリ、さやいんげん、コーン缶、キャベツ、玉ねぎ、りんご</small> | 12 からし菜のチャーハン 豚汁 チーズ フルーツ <small>【赤】ベーコン、納豆、豚、肩ロース、チーズ、ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、調合油、ごま油、里芋、冷凍、菓子パン 【緑】玉ねぎ、人参、からし菜、大根、根ねぎ、フルーツ</small> |
| | | | | | | | | | | |
| 14 麦ご飯 レバーフライ カラフルサラダ クーリジシ りんご <small>【赤】豚、レバー、焼き竹輪、豚、肩ロース、保育ミルク、塩、焼く、のり 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、小麦粉、パン粉、油、三温糖、砂糖、こんにやく、米 【緑】にんにく(おろし)、ブロッコリー、キャベツ、青ピーマン、コーン缶、クリームコーン、人参、干椎茸、大根、りんご</small> | 15 きびご飯 納豆みそ サンマのカレー焼き 白菜炒め モズクスープ みかん <small>【赤】焼きわり納豆、豚、挽肉、削り節、さんま、切り身、ベーコン、もずく、納こし豆腐、ミルク、きな粉 【黄】米(はいが精米・水稲)、きび、強化米、調合油、三温糖、薄力粉、片栗粉、油、黒砂糖、芋葛 【緑】生姜、白菜、人参、生しいたけ、青ピーマン、ねぎ、温州みかん</small> | 16 ロールパン 鶏肉のトマト煮 マセドアンサラダ 白菜のコンソメスープ パナナ <small>【赤】鶏、もも、焼き竹輪、味付けしらす干し、揚げしらす干し 【黄】ロールパン、バター、三温糖、じゃがいも、マヨドレ、米(はいが精米・水稲)、強化米 【緑】玉ねぎ、トマト、人参、きゅうり、もも缶、黄色、白菜、バナナ</small> | 17 麦ご飯 沖縄風煮つけ 野菜と竹輪のごま和え えのきたけのみそ汁 りんご <small>【赤】豚、三枚肉又は肩ロース、生、昆布、生揚げ、焼き竹輪、保育ミルク 【黄】胚芽米、麦、強化米、こんにやく、砂糖、三温糖、ごま、調合油、おつゆ、さつまいも 【緑】大根、人参、キャベツ、きゅうり、えのきたけ、ねぎ、りんご</small> | 18 お弁当会 <small>【赤】保育ミルク 【黄】小麦粉、三温糖、薄力粉、油 【緑】</small> | 19 白菜のあんかけ丼 竹輪の磯辺焼き もずくと豆腐のスープ フルーツ <small>【赤】豚、もも、竹輪、あごのり、もずく、納こし豆腐、保育ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、油、片栗粉、ごま油、調合油、菓子パン 【緑】白菜、人参、玉ねぎ、ほうれん草、ねぎ、フルーツ</small> | | | | | |
| | | | | | | ミルク チヂミ | ミルク マシュマロおこし | ミルク 油みそおにぎり | ミルク 練りゴマトースト | ミルク ツナマヨおにぎり |
| 21 トウンジージュウシー うじゃ豆腐 ブロッコリーおかか和え 南瓜と玉ねぎのみそ汁 みかん  (冬至メニュー) | 22 桜えびと小松菜の混ぜご飯 ビザバーグ さわかやキャベツ ころころスープ みかん  (お誕生会メニュー) | 23 ツナのトマトスパゲッティ ポテトコーンサラダ 白菜と鶏肉のスープ オレンジ <small>【赤】まぐろ、油漬缶、鶏、もも、保育園、パンダ、焼きのり 【黄】スパゲッティ、乾、オリーブ油、三温糖、じゃがいも、調合油、米、強化米 【緑】小松菜、玉ねぎ(炒める)、人参、青ピーマン、キャベツ、きゅうり、パインアップル(缶詰)、ブロッコリー、コーン缶、クリーム、南瓜、温州みかん</small> | 24 きびご飯 ミヌダレ 柿と大根のなます 花野菜炒め ほうれん草とじゃがいものみそ汁 パナナ <small>【赤】豚、肩ロース(3ミリ厚さ)、ウインナー、しらす干し 【黄】米(はいが精米・水稲)、きび、強化米、黒ゴマ(油がでるまでする)、三温糖、油、じゃがいも、食パン 【緑】かき、だいにん、カリフラワー、ブロッコリー、コーン缶、ほうれん草、バナナ、カゴメ野菜生活</small> | 25 コーンとエビのピラフ チキンフラワー スパゲティマト ほうれん草のポタージュスープ いちご  (クリスマス会メニュー) | 26 麦ご飯 豚肉とキャベツの味噌炒め たたききゅうり アーサー入りゆし豆腐 フルーツ <small>【赤】豚、肉、ゆし豆腐、アーサー、ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲)、強化米、調合油、三温糖、片栗粉、菓子パン 【緑】キャベツ、青ピーマン、人参、根ねぎ、にんにく、しょうが、きゅうり、フルーツ</small> | | | | | |
| | | | | | | ミルク 鮭おにぎり | ミルク 黒糖くず餅 | 麦茶 いなり寿司 | ミルク 焼き芋 | ミルク プアマンケーキ |
| 28 年越し沖縄そば ブロッコリーとツナのサラダ タロ芋の甘辛揚げ みかん  (御用納め) | 29 年末休み  | 30 年末休み  | 31 年末休み  | カルピス(12歳未満は、4歳未満は)クリスマスケーキ | 冬至(トウンジー)の日。一年で最も夜が長くなる日です。沖縄では冬至の日に"トウンジージュウシー"を作り、火の神(ヒヌカン)や仏壇にお供えをし家族で頂くという、家族の健康と子孫繁栄を願い、田芋をジュウシーに入れる。沖縄の炊き込みご飯のこと。  | | | | | |
| | | | | | | ミルク わかめおにぎり <small>【赤】血や肉・骨となる 【黄】熱や力となる 【緑】体の調子を整える</small> | たまご | たまご | たまご | ミルク 菓子パン |

※材料、その他の都合により、献立を変更することがあります。