⑤☆☆☆≫☆☆☆ 2022年12月の予定献立表

			<u>г і</u>	<u> </u>	<u>, v.</u>
В	献立名	使用材料		栄養量	
	麦ご飯	精白米、押し麦	熱量	369	kcal
1	豚肉と野菜の中華煮	豚肉、はくさい、玉ねぎ、にんじん、しいたけ、絹さや、ごま油、片栗粉		13.6	
•	もやしの中華和え	もやし、きゅうり、コーン、ごま油、白ごま	脂質	10.7	
木		パイン缶	塩分	0.8	
	パイン缶		塩刀	0.0	5
-	中華スープ(青梗菜)	チンゲン菜、長葱	** =	400	11
0		精白米	熱量	406	
2	チーズコロッケ	じゃが芋、玉葱、豚挽肉、チーズ、スキムミルク、小麦粉、鶏卵、パン粉、中濃ソース	蛋白	14.6	
金	ほうれん草と竹輪の和え物	ほうれん草、えのきだけ、ちくわ	脂質	12.1	
317	オレンジ	オレンジ	塩分	1.5	g
	味噌汁(大根)	大根、にら			
	ご飯	精白米	熱量	406	kcal
5	豚肉とピーマンの細切り炒め	豚肉、ピーマン、赤ピーマン、筍水煮缶、オイスターソース、片栗粉、ごま油	蛋白	19.3	g
	かぶとハムのサラダ	かぶ根、 <mark>ハム</mark> 、にんじん、コーン、マヨネーズ	脂質	13.7	
月	みかん缶	みかん缶	塩分	1.5	
	味噌汁(小松菜)	こまつな、厚揚げ	-111175	1.0	
	チキンカレーライス	精白米、鶏挽肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、カレールウ、スキムミルク	熱量	410	kcal
6			蛋白	15.3	
O	キャベツのカニカマサラダ	カニカマ、きゃべつ、きゅうり、にんじん			
火	フルーチェ	フルーチェ、牛乳	脂質	11.9	
	コンソメスープ(ほうれん草)	ほうれん草、カリフラワー	塩分	1.7	g
	肉うどん	うどん、豚肉、玉ねぎ、まいたけ、ほうれん草、ごぼう、にんじん	熱量	412	kcal
7	甘辛ミートボール	<u>鶏団子</u> 、ケチャップ	蛋白	19.5	g
باد	ブロッコリーサラダ	プロッコリー、にんじん、コーン、ごま油、白すりごま	脂質	12.7	g
水	フルーツカクテル缶	フルーツカクテル缶	塩分	1.4	g
	ふりかけご飯	精白米、ふりかけ	社	399	kcal
8	赤魚のみぞれ煮	赤魚、片栗粉、大根、しめじ	蛋白	17.4	
	南瓜のそぼろあん	かぼちゃ、鶏挽肉、片栗粉、いんげん	脂質	6.7	
木					
	洋梨缶	黄桃缶	塩分	1.5	g
	すまし汁(小松菜)	こまつな、小町麩	** =		. ,
_	ご飯	精白米	量熱	415	
9	フライドチキン	鶏肉、おろしにんにく、小麦粉、塩、パセリ、 <mark>鶏卵</mark>	蛋白	20.0	
金	コールスローサラダ	きゃべつ、きゅうり、にんじん、コーン、フレンチドレッシング	脂質	11.0	g
717	りんご	りんご	塩分	1.3	g
	手作りコーンスープ	コーンクリーム、コーン、牛乳、スキムミルク、片栗粉			
	ご飯	精白米	熱量	390	kcal
12	筑前煮	鶏肉、さといも、ごぼう、れんこん、にんじん、こんにゃく、いんげん、しいたけ	蛋白	15.9	g
	小松菜の納豆和え	ひきわり納豆、こまつな、にんじん	脂質	9.9	
月	カルシウムウエハース	骨にカルシウムウエハース	塩分	1.5	
	スプレングムグエバ ス 味噌汁(大根)	大根、わかめ	ر/ سر	1.5	
1	で飯	精白米	熱量	410	kcal
13					
13		たら、カレー粉、小麦粉、片栗粉	蛋白	16.7	
火	野菜炒め	豚肉、チンゲン菜、もやし、エリンギ、にんじん	脂質	10.6	
1	フルーツヨーグルト	ヨーグルト、フルーツカクテル缶	塩分	1.5	g
	味噌汁(さつま芋)	さつまいも、万能ねぎ			
1	食パン・いちごジャム	食パン、いちごジャム	量熱	448	
14	南瓜と鶏肉のグラタン	南瓜、玉葱、マッシュルーム、鶏肉、牛乳、スキムミルク、小麦粉、マーガリン、 <mark>パン粉、</mark> 粉チーズ	蛋白	18.7	g
zk	白菜のツナサラダ	はくさい、きゅうり、コーン、ツナ缶	脂質	16.8	g
小	みかん缶	みかん缶	塩分	1.4	g
I	牛乳.	牛乳			
	麦ご飯	精白米、押し麦	熱量	369	kcal
15	豚肉と野菜の中華煮	豚肉、はくさい、玉ねぎ、にんじん、しいたけ、絹さや、ごま油、片栗粉		13.6	
	もやしの中華和え	もやし、きゅうり、コーン、ごま油、白ごま	脂質	10.7	
木	パイン缶	パイン缶	塩分	0.8	
1			- 塩刀	0.8	ö
-	中華スープ(青梗菜)	チンゲン菜、長葱	**-	400	Ico-1
4.0		精白米	熱量	406	
16	チーズコロッケ	じゃが芋、玉葱、豚挽肉、チーズ、スキムミルク、小麦粉、鶏卵、バン粉、中濃ソース		14.6	
金	ほうれん草と竹輪の和え物	ほうれん草、えのきだけ、竹輪	脂質	12.1	
717	オレンジ	オレンジ	塩分	1.5	g
L	味噌汁(大根)	大根、にら	1		

<u> </u>					
\Box	献立名	材 料 名		栄養量	
	ご飯	精白米	熱量	406	
19	豚肉とピーマンの細切り炒め	豚肉、ビーマン、赤ビーマン、筍水煮缶、オイスターソース、片栗粉、ごま油	蛋白	19.3	g
月	かぶとハムのサラダ	かぶ根、 <mark>ハム</mark> 、にんじん、コーン、マヨネーズ	脂質	13.7	
\sim	みかん缶	みかん缶	塩分	1.5	g
	味噌汁(小松菜)	こまつな、厚揚げ			
	チキンカレーライス	精白米、鶏挽肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、カレールウ、スキムミルク	熱量	410	
20	キャベツのカニカマサラダ	カニカマ、きゃべつ、きゅうり、にんじん	蛋白	15.3	
火	フルーチェ	フルーチェ、牛乳	脂質	11.9	
	コンソメスープ(ほうれん草)	ほうれん草、カリフラワー	塩分	1.7	g
	ch = 12/		** -	110	11
04	肉うどん	うどん、豚肉、玉ねぎ、まいたけ、ほうれん草、ごぼう、にんじん	熱量	412	
21	甘辛ミートボール	鶏団子、ケチャップ	蛋白	19.5	
水	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー、にんじん、コーン、ごま油、白すりごま	脂質	12.7	
_	フルーツカクテル缶	フルーツカクテル缶	塩分	1.4	g
	ご飯	精白米	熱量	389	kcal
22		赤魚、片栗粉、大根、しめじ	蛋白	16.8	
	【冬至】南瓜のそぼろあん	かぼちゃ、鶏挽肉、片栗粉、いんげん	虫口 脂質	6.1	
木	注製缶	がはりゃ、 海球内、 月末初、 0 1701 770	塩分	1.5	
	すまし汁(小松菜)	こまつな、小町麩	رر سر	1.0	ь
	ケチャップライス		熱量	504	kcal
23	クテャップライス フライドチキン ★ クリスマス ★	鶏肉、にんにく、小麦粉、パセリ、鶏卵	蛋白	20.7	
	ポテトフライお楽しみ会	フレンチフライポテト	脂質	16.8	
金	コールスローサラダ	きゃべつ、きゅうり、にんじん、フレンチドレッシング	塩分	1.5	
	チョコレートババロア ジュース	ババロアの素、牛乳 りんごジュース			
	ご飯	精白米	熱量	390	kcal
26	筑前煮	鶏肉、さといも、ごぼう、れんこん、にんじん、こんにゃく、いんげん、しいたけ	蛋白	15.9	g
月	小松菜の納豆和え	ひきわり納豆、こまつな、にんじん	脂質	9.9	g
H	カルシウムウエハース	骨にカルシウムウエハース	塩分	1.5	g
	味噌汁(大根)	大根、わかめ			
	ご飯	精白米	熱量	410	
27		たら、カレー粉、小麦粉、片栗粉	蛋白	16.7	
火	野菜炒め	豚肉、チンゲン菜、もやし、エリンギ、にんじん	脂質	10.6	
^	フルーツヨーグルト	ヨーグルト、フルーツカクテル缶	塩分	1.5	g
	味噌汁(さつま芋)	さつまいも、万能ねぎ			
00	ご飯	精白米	熱量	416	
28	南瓜と鶏肉のグラタン	南瓜、玉葱、マッシュルーム、鶏肉、牛乳、スキムミルク、小麦粉、マーガリン、パン粉、粉チーズ	蛋白	14.7	
7K	白菜のツナサラダ	はくさい、きゅうり、コーン、ツナ缶	脂質	11.7	
,,	みかん缶	みかん缶	塩分	1.0	g
	コンソメスープ(キャベツ)	きゃべつ、にんじん			



※献立は材料仕入の都合により変更することがあります。

式会社ケイ・エフ・ケイ