



2013年



# のよていこんだて

20日(金)  
クリスマスページェント



～冬至にかぼちゃ～  
冬至の日に食べるかぼちゃは厄除けや病気に効果があると伝えられています。カロチンやビタミンをたくさん含んだかぼちゃは、ビタミン不足になりがちなこの時季の栄養補給に、昔から欠かせない食べ物だったようです。  
今年は、22日が冬至です。保育園では、19日と20日にかぼちゃを食べます。

月	火	水	木	金	土
<p>2</p> <p>豚肉生姜焼き 人参甘煮 小松菜お浸し</p> <hr/> <p>フルーツロール</p>	<p>3</p> <p>さばの味噌煮 トマト 一夜漬け</p> <hr/> <p>南瓜餅</p>	<p>4</p> <p>ハンバーグ ブロッコリー塩茹で スパゲティサラダ</p> <hr/> <p>ご飯落とし焼き</p>	<p>5 ☆お誕生会☆</p> <p>混ぜ寿司 若鶏の変わり揚げ スイートポテトサラダ カリフラワー・枝豆</p> <hr/> <p>デコレーションケーキ</p>	<p>6</p> <p>炒め納豆 ふかし南瓜 キャベツしらす和え</p> <hr/> <p>フライドポテト</p>	<p>7</p> <p>きつねうどん</p> <hr/> <p>ジャムサンド</p>
<p>9</p> <p>揚げ豆腐 いんげん塩茹で ひじき煮付け</p> <hr/> <p>黒糖煮しパン</p>	<p>10</p> <p>鮭のムニエル ジャーマンポテト スティックきゅうり</p> <hr/> <p>ホットケーキ</p>	<p>11</p> <p>シーフードグラタン ミニトマト ほうれん草コーン和え</p> <hr/> <p>焼きそば</p>	<p>12</p> <p>若鶏ソテー さつま芋甘煮 豆腐のサラダ</p> <hr/> <p>ウイナーまんじゅう</p>	<p>13</p> <p>生揚げ味噌いため トマト 白菜お浸し</p> <hr/> <p>レモンクッキー</p>	<p>14</p> <p>にゅうめん</p> <hr/> <p>職員会議</p>
<p>16</p> <p>豚肉香味焼き ブロッコリー(のり) 切干大根煮付け</p> <hr/> <p>羊バター</p>	<p>17</p> <p>ほっけ照り焼き ミニトマト きんぴらごぼう</p> <hr/> <p>りんご春巻き</p>	<p>18</p> <p>ハンガリー風煮 カリフラワー(マヨ) グリーンサラダ</p> <hr/> <p>わかめうどん・果物</p>	<p>19</p> <p>豆腐炒め煮 トマト 小松菜ごま和え</p> <hr/> <p>南瓜小倉煮</p>	<p>20</p> <p>ローストチキン 南瓜のミルク煮 イタリアンサラダ</p> <hr/> <p>かわりちまき風</p>	<p>21</p> <p>スパゲティ ミートソース</p> <hr/> <p>せんべい・ブルー</p>
<p>23 天皇誕生日</p>	<p>24</p> <p>ツナピラフ スペイン風オムレツ 人参グラッセ きゅうりとトマトのココロサラダ</p> <hr/> <p>クリスマスクッキー</p>	<p>25</p> <p>クリームシチュー マカロニソテー 千切野菜</p> <hr/> <p>スイートポテト</p>	<p>26</p> <p>さんま竜田揚げ もやしのハム和え スティック野菜(味噌)</p> <hr/> <p>焼きごま餅</p>	<p>27</p> <p>大豆カレー トマト ナムル</p> <hr/> <p>せんべい・ブルー</p>	<p>28</p> <p>焼きそば</p> <hr/> <p>おにぎり</p>

クリスマスページェント

※天候、市場状況により献立を変更することがあります。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。  
※昼食には、果物がつきます。

札幌はこぶね保育園

