

2019年



# のよていこんだて

## ～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。カロテ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。今年も、22日が冬至です。保育園では、19日にかぼちゃを食べます。



※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。  
※食物アレルギーの疑いが出た場合は、速やかに医師の診断を受けてください。  
医師の診断に従い、給食で対応します。  
(受診の際は、お知らせください。アレルギー対応食の申し込みに必要な書類を渡します。)  
※食べたことが無い食品は、給食で出る前に必ずご家庭で試してください。



月	火	水	木	金	土
2  三色丼 ふかし南瓜 白菜お浸し ホットドッグ	3  鮭塩焼き いんげん 切干大根の煮付 卵無しクッキー	4  プレーン ボルシチ カリフラワー(マヨ) キャベツサラダ 鶏雑炊・果物	5  すき焼き風煮 トマト 大根のわかめ和え フライドポテト	6  豚肉の香味焼 人参の甘煮 一夜漬け 黒糖蒸しパン	7  ラーメン 干し芋 <small>※他のおやつに変更する場合があります。</small>
開園記念日 (12/1)					
9  酢鶏 トマト 小松菜ツナ和え せんべい・ビスケット	10  鰯の照焼 ふかし芋 白和え ホットケーキ	11  サンドイッチ ハンバーグ 南瓜のマッシュ 野菜サラダ お茶 焼おにぎり	12☆お誕生会☆ 混ぜ寿司 ささみのチーズ揚げ ほうれん草のハム和え ミニトマト・枝豆 ジュース デコレーションケーキ	13  ほっけの開き ふろふき大根 キャベツの海苔和え 焼白玉	14  スープ スパゲティ 野菜かりんとう
16  若鶏の味噌焼き トマト キャベツのお浸し 干し芋 <small>※芋けんぴに変更する場合があります。</small>	17  さんまの甘露煮 ブロッコリー ひじきの煮付 チーズクレスセント	18  紫芋 タンドリーチキン 人参のグラッセ コールスロー レーズン スコーン	19  鮭ザンギ スティック野菜(甘酢) 小松菜のえのき和え 南瓜小倉煮	20  麻婆豆腐 トマト 中華和え お茶 おこわおにぎり	21  五目うどん ウエハース・せんべい
ページェント					
23  ロールパン パッファローチキン 枝豆 イタリアンサラダ 野菜かりんとう	24  ツナじゃが トマト 納豆和え ライスピザ	25  豚肉の生姜焼き 煮豆 二色浸し クリスマスクッキー	26  ふりかけ 豆腐の田楽 いんげん 人参しりしり 芋餅	27  ドライカレー カリフラワー(マヨ) ほうれん草のツナ和え お茶 ごまおにぎり	28  スパゲティ ナポリタン 芋けんぴ

はこぶね保育園

