



2018年12月 こんだて予定表



北白川いづみ保育園

土 1	月 3・17	火 4・18	水 5・19	木 20	金 7・21	土 8・22	月 10	火 11	水 12・26	木 13・27	金 14・28
ミンチと キャベツの 煮込みうどん 高野と じゃが芋煮	れんこん カレーライス フルーツ サラダ	ごはん 鶏肉と フロッコリーの マヨ炒め たたきごぼう のおかか合え みそ汁	ごはん いわしの フライ 春菊とえのき のいそ合え 大根煮 みそ汁	豚肉と 冬野菜の 煮込みうどん さつま芋と 厚揚げ煮 フルーツ	ごはん 里芋とれんこん のそぼろ煮 フロッコリーと ツナの ゴマ酢和え みそ汁	パン トマト スープ	焼き飯 さつま芋の サラダ 中華スープ フルーツ	ごはん 焼さんま 青菜の おかか合え 人参煮 大根と納豆 のみそ汁	芋ご飯 手羽入り おでん すまし汁	ごはん 豚肉と春菊の 炒め物 れんこんの 和風サラダ みそ汁	ごはん 鶏ミンチの かき揚げ 青菜の のいじゃこ和え みそ汁
うどん 150 合挽きミンチ 30 人参 10 キャベツ 20 油揚げ 5 生しいたけ 8 青ねぎ 5 うすくちしょうゆ みりん 塩 かつおだし 高野豆腐 8 じゃが芋 30 こいくちしょうゆ 素精糖 昆布だし	米(七分つき) 50 豚肉 40 人参 15 玉ねぎ 30 れんこん 30 しめじ 15 しょうが 小麦粉 マーガリン カレー粉 ソース ケチャップ こいくちしょうゆ 素精糖 塩 コンソメ りんご 15 きゅうり 15 柿 20 なたね油 米酢 素精糖	米(七分つき) 45 鶏肉 30 フロッコリー 30 人参 10 しめじ 15 塩 マヨネーズ なたね油 ごぼう 40 みつば 3 かつお節 こいくちしょうゆ 米酢 みりん さつま芋 20 油揚げ 5 みそ 煮干し	米(七分つき) 45 いわし 50 小麦粉 パン粉 塩 なたね油 春菊 30 えのき 30 のり こいくちしょうゆ 大根 30 うすくちしょうゆ 塩 昆布・かつおだし キャベツ 15 わかめ 2 みそ 煮干し	うどん 150 豚肉 30 人参 10 白菜 30 生しいたけ 10 春菊 20 うすくちしょうゆ 塩 みりん 昆布・かつおだし さつま芋 50 厚揚げ 20 こいくちしょうゆ 素精糖 りんご 1/6	米(七分つき) 45 鶏ミンチ 30 里芋 30 れんこん 30 こいくちしょうゆ 素精糖 昆布・かつおだし フロッコリー 35 ツナ缶 10 ゴマ 2 こいくちしょうゆ 米酢 素精糖 大根 20 えのき 10 みそ 煮干し	ロールパン 鶏肉 40 人参 15 玉ねぎ 30 じゃが芋 50 フロッコリー 20 マッシュルーム 10 トマト缶 20 コンソメ 塩 さつま芋 40 さやいんげん 8 マヨネーズ 塩 もやし 15 きくらげ 1.5 人参 5 中華だし うすくちしょうゆ 塩 みかん 1/2	米(七分つき) 50 合挽きミンチ 30 人参 10 玉ねぎ 20 コーン缶 青ねぎ こいくちしょうゆ 塩 なたね油 さつま芋 40 さやいんげん 8 マヨネーズ 塩 もやし 15 きくらげ 1.5 人参 5 中華だし うすくちしょうゆ 塩 みかん 1/2	米(七分つき) 45 さんま 50 塩 青菜 60 かつお節 こいくちしょうゆ 人参 20 こいくちしょうゆ 素精糖 昆布だし 大根 20 納豆 10 みそ 煮干し	米(七分つき) 45 さつま芋 30 塩 昆布だし 手羽先 1つ 人参 20 大根 60 厚揚げ 30 こんにゃく 30 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 素精糖 塩 昆布・かつおだし 青菜 15 焼きふ 2 とろろ昆布 うすくちしょうゆ みりん 塩 かつおだし	米(七分つき) 45 豚肉 30 春菊 35 もやし 20 かつお節 なたね油 こいくちしょうゆ 塩 れんこん 45 人参 10 ごま 2 なたね油 米酢 塩 昆布・かつおだし こいくちしょうゆ 白菜 15 油揚げ 5 みそ 煮干し	米(七分つき) 45 鶏ミンチ 30 ごぼう 30 人参 15 しょうが 2 こいくちしょうゆ 塩 片栗粉 なたね油 青菜 60 のり ちいめんじゃこ 3 こいくちしょうゆ さつま芋 20 わかめ 2 みそ 煮干し
せんべい 干し芋 牛乳	黒砂糖 蒸しパン 牛乳・煮干	小松菜の ちぢみ 牛乳・スルメ	ご飯のパン 牛乳・こんぶ	青菜とじゃこ のおにぎり みかんジュース・煮干	きな粉ふ 牛乳・こんぶ	ビスケット せんべい 牛乳	サーター アンダーギ 牛乳・煮干	さつま芋の パンケーキ りんごジュース・煮干	みそ団子 牛乳・こんぶ	焼き芋 りんご 牛乳・スルメ	マーブル クッキー 牛乳・煮干
せんべい 干し芋 牛乳	小麦粉 マスコバト糖 塩 牛乳・煮干	小麦粉 豚肉・人参 小松菜 卵 こいくちしょうゆ 米酢・なたね油 牛乳・スルメ	薄力粉・強力粉 マーガリン 米(七分つき) フロセスチーズ 塩・素精糖 牛乳・ドライイースト 牛乳・こんぶ	米(七分つき) 青菜 ちいめんじゃこ かつお節 こいくちしょうゆ みかんジュース・煮干	焼きふ マーガリン きな粉 素精糖 牛乳・こんぶ	ビスケット せんべい 牛乳	小麦粉 卵 素精糖 なたね油 牛乳・煮干	さつま芋 小麦粉 卵 マーガリン 素精糖 牛乳 りんごジュース・煮干	白玉粉 みそ みりん 素精糖 牛乳・こんぶ	さつま芋 りんご 牛乳・スルメ	小麦粉 ココア マーガリン 素精糖 牛乳・煮干

6日 お弁当の日(レモン以上) カマフラ・トマト 豚肉と冬野菜の煮込みうどん・さつま芋と厚揚げ煮・フルーツ おやつ:カップホットケーキ・牛乳

15日 クリスマス礼拝

21日 クリスマス祝会 クッキー持ち帰りがあります。

25日 クリスマス 青菜ご飯・鶏の唐揚げ・フロッコリー・さつま芋煮・みそ汁 幼児のみクリスマスツリーのお楽しみご飯になります。 おやつはデコレーションケーキです。幼児さんは各クラスで作ります。

