

令和6年



12月

よていこんだてひょう



大栄分所 (幼稚園)

日	曜日	こんだてめい		おもなざいりょうとはたらき					
		しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと		体のちょうしをととのえるもと		エネルギーのもと	
				たんぱく質	むきしつ 無機質	ビタミン		たんすいかぶつ 炭水化物	しつ 脂質
2	月		春巻き 春雨スープ マーボーもやし <small>★かみかみ献立★ よくかんで食べよう</small> 	なると ぶた肉 みそ	わかめ	にんじん ピーマン	はくさい もやし たけのこ ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ	小麦粉 でん粉 春雨 砂糖 米粉	油 ごま油
3	火		ハンバーグトマトソースがけ コーンとかぼちゃのスープ オレンジ	とり肉 ぶた肉	牛乳 スキム乳	トマト かぼちゃ にんじん パセリ	玉ねぎ コーン オレンジ	砂糖 でん粉	油
4	水		さばのしょうがに けんちん汁 五目きんぴら カットパイ	さば とり肉 とうふ ぶた肉		にんじん いんげん	だいこん ごぼう パイン ねぎ しょうが	砂糖 でん粉	ごま油 ごま油
5	木		ガイヤーン (タイ風焼きとり) フォーのスープ グリーンサラダ (ドレッシング)	とり肉		コリアンダー にんじん ブロッコリー	ねぎ はくさい キャベツ もやし	砂糖 フォー	ごま ごま油 ドレッシング
↓ 12月8日は有機農業の日 ↓				12月8日は有機農業の日です。成田市でもオーガニック野菜を作っています。					
6	金		かきあげおろしつゆがけ 玉ねぎとかぶのみそ汁 ちぐさし和え <small>★かみかみ献立★ よくかんで食べよう</small> 	とうふ 油揚げ みそ		にんじん かぶ葉 ほうれんそう みつば	だいこん レモン汁 玉ねぎ かぶ キャベツ もやし	さつまいも 小麦粉 でん粉 砂糖	油 ごま油 ごま油
9	月		赤魚のあまみそ焼き のっぺい汁 ブロッコリーのかつおぶし和え レモンカスタードタルト 	赤魚 みそ とうふ 油揚げ かつお節 とり肉		にんじん ブロッコリー	だいこん ねぎ しいたけ キャベツ	でん粉 砂糖 タルト	ごま油
10	火	ペンネトマト クリームソース	手作りチキンカツ (リ-入) フルーツポンチ	ベーコン とり肉	牛乳 スキム乳 粉チーズ	にんじん パセリ トマト	玉ねぎ キャベツ パイン レモン汁 もも	ペンネ 小麦粉 パン粉 セリー 砂糖	生クリーム オリーブオイル 油
11	水		トマトオムレツ ポークカレー 寒天サラダ (ドレッシング) クリスマスケーキ	卵 とり肉 ぶた肉	スキム乳 わかめ	にんじん ブロッコリー トマト	玉ねぎ コーン	でん粉 じゃがいも ケーキ	油 ドレッシング
★ 地産地消献立 ★				千葉県産や成田市産の食材を多く使用した献立です。地元でとれるおいしい食材を味わってください。					
12	木		さんまのねぎソースがけ 大栄みそ汁 和風サラダ	さんま ぶた肉 油揚げ みそ	のり	にんじん ほうれんそう	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でん粉 さつまいも 砂糖	油 ごま油
13	金		ぎょうざ 中華丼の具 もやしのナムル ソファール元気ヨーグルト	とり肉 ぶた肉 なると 大豆粉 いか えび	ヨーグルト	にんじん チンゲン菜 こまつな にら	はくさい 玉ねぎ きくらげ もやし キャベツ	でん粉 小麦粉 砂糖 もち米粉	ごま油 ドレッシング 油
16	月		パエリア風の具 トマトスープ コールスローサラダ <small>ごはんとまぜて たべてみてください</small>	とり肉 えび いか ツナ ベーコン		にんじん いんげん トマト ブロッコリー	玉ねぎ マッシュルーム キャベツ セロリ コーン	砂糖	バター 油 ドレッシング
17	火		コーンフレークチキン クリームシチュー ブロッコリーとカリフラワーのサラダ (マヨネーズ)	とり肉 ベーコン	牛乳 スキム乳	にんじん パセリ ブロッコリー	玉ねぎ マッシュルーム しめじ カリフラワー	コーンフレーク 砂糖 じゃがいも	マヨネーズ 油

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。

せっけんで「て」をあらおう!

しょくじのまえにはせっけんでてをあらいましょう

てあらいをするとき、とくにいしきをしないであらっているとあらいのこしがいろいろとでてしまいます。せっけんをつかっていしきをしながらきちんと洗いましょう。



今月の地元産は…

【さつまいも】高木友哉 (桜田)
【にんじん】伊藤耕佑 (川上)
伊東泰則 (多良貝)、他一名
12/4、5、11 金森史明 (吉岡産)

【かぶ】荻野宏彰 (吉岡)
【ぶた肉】12/2、12
飯田裕一 (大栄十倉三)

