

雲雀丘学園幼稚園 様

令和01年度 12月 献立材料表

10日(火)すき焼き丼、16日(月)カレーライスでは、スプーンをお持たせください。

日程	献立	原材料
12月05日 (木曜日) 401 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉と焼き豆腐の煮物	牛肉 糸こんに 玉ねぎ 焼豆腐 だし 醤油 砂糖 みりん
	揚げなすのおかか煮	なす 油 醤油 砂糖 みりん かつおぶし
	小松菜とハムの中華和え	小松菜 ハム 中華だし 醤油 ゴマ油 砂糖
	*	
	切干大根の煮物	切干大根 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
12月09日 (月曜日) 421 Kcal	白おにぎり	米
	トンカツ ソース	豚肉 塩 コショウ パン粉 小麦粉 鶏卵 牛乳 トンカツソース 油
	ひじきの煮物	ひじき 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	金時豆	金時豆 醤油 砂糖 塩
	焼きビーフン	ビーフン 豚ミンチ 人参 塩 コショウ 中華だし ゴマ油 醤油
	ポテトサラダ	じゃがいも かにかま マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
12月10日 (火曜日) 601 Kcal	すき焼き丼	牛肉 白菜 糸こんに 麩 椎茸 醤油 砂糖 酒 みりん だし 米
	ゼリー	下記参照
12月12日 (木曜日) 473 Kcal	コーンごはんおにぎり	米 コーン コンソメ 塩 バター
	鶏肉の青のりゴマ唐揚げ	鶏肉 塩 片栗粉 醤油 生姜 酒 ごま油 にんにく コショウ 鶏卵 青のり 白ゴマ 油
	さつまいものレモン煮	さつまいも 砂糖 レモン 塩
	もやしと人参のナムル	もやし 人参 ごま油 ゴマ 塩 醤油 砂糖
	*	
	キャベツと油揚げの煮浸し	油揚げ キャベツ 醤油 砂糖 みりん だし
12月16日 (月曜日) 551 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ポークエキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コーンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 じゃがいも 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□

青りんごゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄)□

オレンジゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素□

ストロベリーゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料□

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。株式会社 富喜屋