

## 🕶 12月 予定献立表

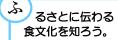
	093			献立名				<b>於使用食品名</b>			エネルギー
日	曜日	主食・果物等	牛乳	副食	赤 体をつくるもの		緑 体の調子を整えるもの		黄 熱や力になるもの		たんぱく質
		工及"木彻寺	7 70		1群	2群	3群	4群	5群	6群	脂質
		ごはん	牛乳▲	フライ餃子	フライ餃子	牛乳▲	人参	大根 玉ねぎ	ごはん 砂糖	油	E: 809 kc
1	月			大根サラダ	豚肉	わかめ		白菜 干し椎茸	でん粉	ごま油	P: 25.0 g
				八宝菜■	いか■			たけのこ		į	F: 24.6 g
		ごはん	牛乳▲	鰯の梅煮	鰯の梅煮	牛乳▲	人参	白菜 胡瓜	ごはん じゃが芋		E: 858 kc
2	火	豆乳プリン		即席漬け	厚揚げ	刻み昆布		大根	こんにゃく 砂糖	1	P: 31.0 g
				おでん	さつま揚げ	うるめ削り			豆乳プリン	İ	F: 22.1 g
		ごはん	牛乳▲	福来魚の竜田揚げ	福来魚	牛乳▲	ほうれん草	生姜 きゃべつ	ごはん でん粉	油	E: 815 kc
3	水	みかん		ほうれん草の納豆和え	納豆	うるめ削り	人参	白菜 しめじ	上新粉 砂糖		P: 34.5 g
				冬野菜汁	鶏肉 油揚げ			ねぎ みかん	こんにゃく	į Į	F: 24.2 g
		ごはん	牛到.▲	豚肉とレバーのケチャップがらめ	豚肉 豚レバー	牛乳▲	ブロッコリー	生姜 コーン	ごはん でん粉	油	E: 906 kc
4	木	210.10	1 75-	ブロッコリーごまサラダ	大豆	1	人参	きゃべつ 玉ねぎ	上新粉 砂糖	 白ごま	P: 32.6 g
	711			きゃべつのもちもちスープ	ベーコン	İ	7,9	C (* 10 ±/80	白玉団子	126	F: 28.4 g
		2/3コッペパン▲	<b>井</b> ■ ▲	オムレツ●	オムレツ●	牛乳▲	人参	白菜 きゃべつ りんご	2/3コッペパン▲	油	E: 844 kc
5	金	2/3コグペハン <b>量</b> 干しプルーン	十七二	カムレラ♥ 白菜とりんごのサラダ	ベーコン	十孔▲	入步	玉ねぎ マッシュルーム	2/3コッペハン <b>本</b> 砂糖	л	P: 29.3 g
	亚	干しノルーン			\\\J\'	ļ				İ	
		<b>→</b> 1.1.7	411	トマトスパゲティ		4.51.4	1.6	コーン 干しプルーン	スパゲティ	<u></u>	F: 24.5 g
8		ごはん	午乳▲	揚げ出し豆腐のごまだれがけ	揚げ出し豆腐	牛乳▲	人参	かぶ 胡瓜	ごはん 砂糖 でん粉	1	E: 803 kc
	月	青りんごゼリー		色とり	豚肉			大根 ねぎ	さつま芋 こんにゃく	日こま	P: 23.4 g
		郷土食献立		豚汁	みそ				青りんごゼリー	<u> </u>	F: 19.6 g
9		ごはん	牛乳▲	高岡元気コロッケ▲	高岡元気コロッケ▲	牛乳▲	人参	もやし 胡瓜 生姜	ごはん 小麦粉	油	E: 738 kc
	火			三色ナムル	豚肉			玉ねぎ 白菜 ねぎ	でん粉 春雨	ごま油	P: 19.7 g
				肉団子スープ●	卵●			干し椎茸 たけのこ			F: 22.5 g
10		ごはん	牛乳▲	赤魚のたれがけ	赤魚 鶏肉	牛乳▲	小松菜	生姜 しめじ	ごはん でん粉	油	E: 779 kc
	水			小松菜のオイスターソース炒め	油揚げ	わかめ	人参	玉ねぎ 大根	上新粉 砂糖	į	P: 31.2 g
				大根とわかめのみそ汁	みそ	煮干し		ねぎ			F: 23.1 g
11		ごはん	牛乳▲	豚肉のジャンロー	豚肉 鶏肉	牛乳▲	ほうれん草	生姜 玉ねぎ	ごはん 砂糖	油	E: 804 kc
	木	ぶどうゼリー		ほうれん草のコーン和え	木綿豆腐	うるめ削り	人参	きゃべつ コーン	でん粉 里芋		P: 34.8 g
				鶏みそけんちん汁	みそ	İ		ごぼう ねぎ	ぶどうゼリー		F: 18.9 g
		コッペパン▲	牛乳▲	きなこ豆	大豆	牛乳▲	人参	きゃべつ 胡瓜	コッペパン▲ 砂糖	油	E: 895 kca
12	金			ドレッシングサラダ	きな粉	調理用牛乳▲	パセリ	大根 玉ねぎ	でん粉 上新粉	マーガリン▲	P: 34.9 g
		地場産品献立		大根ポタージュ▲	ベーコン	脱脂粉乳▲		<u> </u>	じゃが芋 小麦粉		F: 35.2 g
		麦ごはん	牛乳▲	星型ハンバーグ	星型ハンバーグ	牛乳▲	人参	胡瓜 もやし	ごはん 麦	油	E: 849 kca
15	月			こんにゃくごまサラダ	鶏肉	うるめ削り		コーン 玉ねぎ	サラダこんにゃく	白ごま	P: 28.5 g
	'			和風カレー▲	7.00			ねぎ 生姜	砂糖 じゃが芋	カレールウ▲	F: 25.1 g
		減量ごはん	生到 ▲	ししゃものフリッター	ししゃもフリッター	牛乳▲	小松菜	きゃべつ 生椎茸	ごはん 砂糖	油	E: 826 kca
16	ıl.	// 文重と1870	1 70-	青菜と生椎茸のひたし	油揚げ	うるめ削り	南瓜	大根 ごぼう	ほうとう	/M	P: 26.4 g
	^	冬至献立		ほうとう鍋	みそ	プのの用う	人参	ねぎ	الم الم		F: 25.0 g
		クリスマスライス▲	上回▲		1.	4-副 ▲	. 0	玉ねぎ マッシュルーム	ぶわ ゴナノ 🛦	2th	
17	<b>→</b> レ		十孔本		ベーコン	牛乳▲	ビーマン			油	E: 846 kca
	小	クリスマスケーキ		野菜サラダ	鶏肉		ブロッコリー	コーン	砂糖 でん粉		P: 32.2 g
		クリスマス献立	4-51 4	卵とコーンのスープ●	卵●	4.51 4 1.7.7	人参 パセリ		クリスマスケーキ		F: 27.3 g
18	البا	ごはん	午乳▲	高岡野菜の肉みそ丼	豚肉	牛乳▲ わかめ	人参	にんにく 生姜 ねぎ	ごはん 砂糖	ごま油	E: 795 kc
	木	ヨーグルト▲		フライドポテト	赤みそ	だし昆布 花かつお		生椎茸 玉ねぎ	でん粉 くし形ポテト	油	P: 27.1 g
		高岡食19丼献立		わかめのすまし汁	絹豆腐	ヨーグルト▲		たけのこ 大根		<u>į</u>	F: 20.5 g
		米粉入りパン▲	牛乳▲	巣ごもり卵●	卵●	牛乳▲	人参	きゃべつ コーン バナナ	米粉入りパン▲	油	E: 860 kca
19	金	ピピピチーズ▲		フルーツ和え	豚肉	ピピピチーズ▲		もも・パイン・りんご缶	ワンタン	}	P:36.2 g
	1			ワンタンスープ			]	レーズン もやし ねぎ			F: 25.8 g

☆献立は都合により変更する場合がありますので、ご了承ください。

☆次の食品が含まれる場合は、献立名や食品名に印を付けてあります。アレルギー除去の参考にしてください。 卵→● 乳→▲ えび・かに・いか→■

## 冬休み中の食生活について

今年もあと1ヶ月です。学校が終わって長い休みに入ると、ついゴロゴロと過ごしてしまいがちですが、 休み中も学校がある時と同じような生活を心がけ、好き嫌いに偏った食事にならないよう気を付けましょう。





っくりよくかんで 食べ過ぎを防ごう。



すみ中も、早寝・ 早起き・朝ごはん!



すんで、お手伝い をしよう。



んなで食卓を囲み、 家族団らんの機会を。



## ★ おすすめの手軽に作れる朝食レシピをご紹介!

朝食におすすめの、手軽に作れるレシピを高岡市公式クックパッド『高岡にこにこキッチン』に新しく公開しました。 右記のQRコードからアクセスできます。ぜひご家庭で作ってみてください!





