



Menu 2021.12.16-31 Ayame nursery school

日	曜	副 食	食 材	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
16	木	しゅうまい やさいとハムの卵炒め ミニトマト もやしのみそ汁	豚ひき肉、むきえび、しょうが、絹ごし豆腐、長ねぎ、たまねぎ、卵、片栗粉、サラダ油、ぎょうざの皮、ごま油、ほうれんそう、ロースハム、にんじん、しめじ、たまねぎ、塩こしょう、中華だし、ミニトマト、もやし、油揚げ、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、こねぎ	牛乳 みかん	牛乳 りんごのコンポート
17	金	さつまいもの豆乳オムレツ ブロッコリーのツナマヨネーズ 和え チーズ オニオンスープ	ツナ缶、たまねぎ、にんじん、ピーマン、さつまいも、塩こしょう、卵、豆乳、トマトケチャップ、ブロッコリー、きゅうり、にんじん、だいこん、ツナ缶、マヨネーズ、ごま(白)、プロセスチーズ、たまねぎ、えのきたけ、グリーンピース、コンソメ	牛乳 アンパンマンせんべい	スキムミルク きなこクリームサンド
18	土	食 育 の 日 ※おかず入りのおべんとうをおねがいします 		牛乳 バナナ	牛乳 いももち
20	月	鶏肉のてり焼き きゅうりとカニカマの酢の物 リンゴ ずまし汁	鶏肉、しょうゆ、三温糖、みりん風調味料、きゅうり、かに風味かまぼこ、わかめ、にんじん、もやし、酢、ごま(白)、りんご、たまねぎ、えのきたけ、卵、わかめ、かつお節、煮干し、こまつな	牛乳 ビスケット	スキムミルク ホットドック
21	火	コーンごはん ビーンズサラダ ブロッコリー	ミートローフ フライドポテト ミニゼリー お誕生会 きのこのスープ	牛乳 白い風船	牛乳 パンプティング
22	水	白身魚のフライ じゃがいもの金平 みかん ほうれん草のみそ汁	白身魚、小麦粉、卵、パン粉、サラダ油、じゃがいも、ピーマン、にんじん、エリンギ、しらたき、ごま油、三温糖、しょうゆ、ごま(白)、みかん、ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、わかめ、麦みそ、煮干し	牛乳 キウイ	牛乳 おからクッキー
23	木	豚肉の南部揚げ 三色サラダ ミニトマト 南瓜のみそ汁	豚肉、料理酒、しょうゆ、片栗粉、小麦粉、卵、ごま(白)、ごま(黒)、きゃべつ、にんじん、ピーマン、ホールコーン缶、きゅうり、和風ドレッシング、ミニトマト、かぼちゃ、たまねぎ、わかめ、木綿豆腐、麦みそ、煮干し、こねぎ	牛乳 黒糖パン	牛乳 お芋のホイールケーキ
24	金	ポークビーンズ 大根サラダ 枝豆 小松菜のグリーンスープ	豚肉、だいず(水煮)、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しめじ、じゃがいも、ホールトマト缶、コンソメ、三温糖、サラダ油、だいこん、きゅうり、にんじん、ブロッコリー、和風ドレッシング、えだまめ(冷凍)、こまつな、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、バター、豆乳、コンソメ	牛乳 リンゴ	スキムミルク ホットケーキ
25	土	バーベキューチキン けんちん煮 パイン 野菜たっぷりみそ汁	鶏肉、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、豚肉、だいこん、にんじん、しめじ、木綿豆腐、しょうゆ、グリーンピース、パインアップル、きゃべつ、油揚げ、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 オレンジ	牛乳 リッツジャムサンド
27	月	鮭の黄金焼き 三色やさいのナムル キウイ ごぼうのみそ汁	鮭、塩こしょう、米みそ、マヨネーズ、卵黄、ほうれんそう、もやし、にんじん、きゅうり、ごま(白)、鳥がらだし、うすくちしょうゆ、ごま油、三温糖、キウイフルーツ、ごぼう、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 バナナ	スキムミルク チーズスカロップ
28	火	年越しそうめん ちくわのいそべ揚げ ブロッコリー みかん	手延そうめん、板付かまぼこ、わかめ、油揚げ、乾しいたけ、にんじん、こねぎ、めんつゆ、焼き竹輪、天ぷら粉、あおのり、サラダ油、ブロッコリー、みかん	牛乳 スナックスティック	牛乳 カルシウムせんべい

