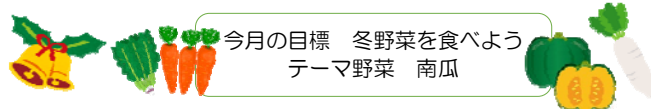




船堀中央保育園
平成29年度12月(師走)献立



*乳児には午前中、牛乳等がでます。
*行事、仕入れ、その他都合により献立を変更する事がありますのでご了承下さい。

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | |
|--------|---|--|--|---|--|---|--|
| 日 | | | | | 1 | 2 | |
| 予定 | | | | | | | |
| 昼食 | カルシウム・鉄分の摂取量アップのために、献立にフォローアップミルクを使用していきます。寒さに負けず、元気な体を作っていきましょう! | 郷土食～「福岡県」～ 福岡県は九州の北に位置し、国内外の交通の結節点となっており、九州及びアジアの玄関口です。福岡県は、食べ物が大変おいしいことで有名です。水産業では海の幸や天然ふぐ、明太子、海苔、果樹栽培ではいちごの「あまおう」。また、ラーメン、うどん、高菜、水炊き、もつ鍋などの福岡ならではの郷土料理も楽しめる「食の宝庫」です。屋台の舗数は日本一で、各地域で特色があり、カラフルなれんを下げた屋台が並ぶ様子は、夜の街を彩ります。お祭りでは、日本三大祇園祭に数えられる「博多祇園山笠」や日本三大火祭りの一つである「大善寺玉垂宮の鬼夜」などがあり、地元の人たちのみならず、多くの観光客で賑わいを見せています。ゴールデンウィークには、全国各地から毎年200万人以上が訪れる「博多どんたく」が開催されています。 | | | | ・鮭と大豆のおこわ ・ほかほかおでん ・胡瓜とたくあんのおかか和え ・フルーツゼリー | ・チキンカレー ・みかん入りフレンチサラダ ・コンソメスープ ・ヨーグルト |
| 午後のおやつ | | | | | ・ウインナーパン ・牛乳 | ・ビスケット ・せんべい ・牛乳 | |
| 日 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| 予定 | 0歳児健診 | | 避難訓練 | 野菜の日・歯科検診 | | | |
| 昼食 | ・ご飯 ・カジキの照り焼き ・胡瓜と若布の酢の物 ・南瓜の味噌汁 ・ヨーグルト | ・カレーうどん ・水菜とツナのボン酢和え ・白豆の甘煮 ・みかん | ・胚芽ご飯 ・揚げ鱈のきのこあんかけ ・大根の利休和え ・さつま芋とほうれん草の味噌汁 ・りんご | ・ご飯 ・おからと蓮根のつくね焼き ・切干大根の煮物 ・なめこと大根の味噌汁 ・バナナ | ・ご飯 ・かじきの柚子味噌焼き ・南瓜の甘煮 ・蓮根の甘酢漬 ・のっぺい汁 ・みかん | ・そぼろ丼 ・かぶの甘酢漬 ・切干大根と若布の味噌汁 ・オレンジ | |
| 午後のおやつ | ・おからバナナマフィン ・牛乳 | ・ほうれん草のえびのピラフ ・緑茶 | ・チーズのチヂミ ・緑茶 | ・パンプキンバター ・牛乳 | ・メロンパン ・牛乳 | ・ビスケット ・せんべい ・牛乳 | |
| 日 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | |
| 予定 | 3・4・5歳身体測定 | 体育指導・0・1・2歳身体測定 | 郷土食～「福岡県」～ | | 交流日 | | |
| 昼食 | ・バターロール ・南瓜マカロニグラタン ・フレンチサラダ ・お豆のスープ ・バナナ | ・ご飯 ・鱈の塩焼き ・根菜とひじきの和風サラダ ・かぶと油揚げの味噌汁 ・みかん | ・高菜ふりかけご飯 ・博多の水炊き ・小松菜の有明海苔和え ・あまおうミルクゼリー | ・ご飯 ・肉じゃが ・大根とじゃこのさっぱり和え ・キャベツと厚揚げの味噌汁 ・みかん | ・鮭と大豆のおこわ ・ほかほかおでん ・胡瓜とたくあんのおかか和え ・フルーツゼリー | ・チキンカレー ・みかん入りフレンチサラダ ・コンソメスープ ・ヨーグルト | |
| 午後のおやつ | ・しらす炒飯 ・緑茶 | ・フレンチトースト ・牛乳 | ・ごぼ天うどん ・緑茶 | ・南瓜クッキー ・牛乳 | ・ウインナーパン ・牛乳 | ・ビスケット ・せんべい ・牛乳 | |
| 日 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | |
| 予定 | 造形 | | 誕生会 | 野菜の日・0歳児健診 | 冬至献立 | 天皇誕生日 | |
| 昼食 | ・ご飯 ・カジキの照り焼き ・胡瓜と若布の酢の物 ・南瓜の味噌汁 ・ヨーグルト | ・カレーうどん ・水菜とツナのボン酢和え ・白豆の甘煮 ・みかん | ・チキンライス ・エビフライ ・マカロニサラダ ・パンプキンチャウダー ・りんごゼリー | ・ご飯 ・おからと蓮根のつくね焼き ・切干大根の煮物 ・なめこと大根の味噌汁 ・バナナ | ・生姜ご飯 ・かじきの柚子味噌焼き ・南瓜のいとこ煮 ・蓮根の甘酢漬 ・のっぺい汁 ・金柑 | | |
| 午後のおやつ | ・おからバナナマフィン ・牛乳 | ・ほうれん草のえびのピラフ ・緑茶 | ・プリン・ア・ラ・モード ・ヨーグルトドリンク | ・パンプキンバター ・牛乳 | ・南瓜白玉 乳児：マカロニきな粉 ・玄米茶 | | |
| 日 | 25 | 26 | 27 | 28 | 【お餅について】 お餅は日本の伝統的な食べ物です。のどに詰まらせるかも…と出さないのではなく、食べ方やメニューを工夫する等してに注意して美味しく頂きましょう。保育園でも1月には雑煮やお汁粉などで提供していきます。保育園で食べる前にぜひお家でも食べてみて下さい。 【子どもに与える時の注意点】 ①小さめにちぎる ②きな粉などをまぶして食べやすくする ③切れ込みを入れて焼く ④口に入れさせずさない ⑤食べてるときに目を離さない。 | | |
| 予定 | クリスマス献立 | | 郷土食～「福岡県」～ | 保育納め | | | |
| 昼食 | ・食パン ～ジャムバイキング～ ・チキンのパン粉焼き ・ポテトサラダ ・ミネストローネ ・苺のムース | ・ご飯 ・鱈の塩焼き ・根菜とひじきの和風サラダ ・かぶと油揚げの味噌汁 ・みかん | ・高菜ふりかけご飯 ・博多の水炊き ・小松菜の有明海苔和え ・あまおうミルクゼリー | ・ご飯 ・肉じゃが ・大根の甘酢漬 ・若布とお麩の味噌汁 ・フルーツゼリー | | | |
| 午後のおやつ | ・ケーキバイキング ・紅茶 | ・フレンチトースト ・牛乳 | ・ごぼ天うどん ・緑茶 | ・バームクーヘン ・せんべい ・野菜ジュース | | | |