

12月のこんだて

【千成ヤクルトほくと保育園】

日付	昼食	おやつ	熱や力の元になる(黄)	血や肉や骨になる(赤)	体の調子を整える(緑)	日付	昼食	おやつ	熱や力の元になる(黄)	血や肉や骨になる(赤)	体の調子を整える(緑)
1月	鶏肉の照り焼き ブロッコリーのちくわ和え ごはん 大根のみそ汁	☆麩のラスク 牛乳	砂糖 砂糖 米	鶏肉 ちくわ 味噌・かつおぶし	ブロッコリー・人参・コーン 大根・玉葱・わかめ・昆布	19金	鶏肉のバター醤油スパゲティ じゃが芋のスープ みかん	☆ゆかりおにぎり お茶	スパゲティ・バター じゃが芋	鶏肉	ほうれん草・玉葱・人参・しめじ 玉葱・パセリ みかん
2火	マーボー丼 ナムル 白菜のスープ	☆いちごフルーチェ お茶	米・油・砂糖・片栗粉 砂糖・ごま油・白ごま	豚肉・木綿豆腐・赤味噌	玉葱・人参 ほうれん草・緑豆もやし・人参 白菜・しめじ・青葱	22月	炒り鶏 かぼちゃの煮物 ごはん ほうれん草のみそ汁	☆白桃ヨーグルト お茶	さといも・油・砂糖 砂糖 米	鶏肉	大根・蓮根・人参・しいたけ・きぬさや 南瓜 ほうれん草・玉葱・昆布
3水	鮭のマヨ焼き じゃが芋のきんぴら ごはん チンゲン菜のみそ汁	☆シュガートースト 牛乳	マヨドレ・油 じゃが芋・油・砂糖・白ごま 米	鮭 味噌・かつおぶし	人参・インゲン ちんげん菜・玉葱・昆布	23火	ツリーハンバーグ ブロッコリーサラダ トナカイライス さつま芋のスープ	☆クリスマスクッキー 牛乳	油・砂糖 砂糖・白ごま 米・バター さつま芋	もみの木ハンバーグ ウインナー	ブロッコリー・人参・コーン グリーンピース 玉葱・パセリ
4木	鶏ごぼううどん がんもの煮物 黄桃	☆昆布おにぎり お茶	うどん 砂糖	鶏肉・かつおぶし がんもどき	ごぼう・白菜・人参・青葱・昆布 人参・小松菜 黄桃缶	24水	親子丼 小松菜のおひたし 豆腐のみそ汁	☆ジャムサンド 牛乳	米・砂糖 砂糖	鶏肉・卵 かつおぶし 絹豆腐・味噌・かつおぶし	玉葱・人参・きざみのり 小松菜・人参 わかめ・昆布
5金	ハヤシライス キャベツのツナサラダ バナナ	☆ヨーグルトマフィン 牛乳	米・じゃが芋・油	牛スライス シーチキン	玉葱・人参・グリーンピース キャベツ・人参・きゅうり バナナ	25木	焼そば 白菜のスープ オレンジ	☆わかめおにぎり お茶	焼きそば麺・油	豚肉	キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・あおさ粉 白菜・しめじ・パセリ オレンジ
8月	白身魚の南部焼き ひじきとさつま芋の煮物 ごはん 小松菜のすまし汁	☆マカロニきなこ 牛乳	油・白ごま・黒ごま さつま芋・砂糖 米 麩	ホキ 大豆水煮 かつおぶし	ひじき・人参・キヌサヤ 小松菜・昆布	26金	塩ダレチキン マカロニサラダ ごはん チンゲン菜のスープ	☆スイートポテト 牛乳	ごま油 マカロニ・マヨドレ 米	鶏肉	キャベツ・きゅうり・人参 ちんげん菜・玉葱
9火	醤油ラーメン 春巻 オレンジ	☆かつおおにぎり お茶	ラーメン・ごま油・白ごま 油	豚肉 春巻	白菜・玉葱・人参・えのき・青葱 オレンジ	29月	鮭のごま風味焼き 大根のゆかりマヨ和え ごはん 卵のみそ汁	☆スノーボール 牛乳	白ごま マヨドレ 米	鮭 ちくわ 卵・味噌・かつおぶし	大根・インゲン・人参・ゆかり 玉葱・わかめ・昆布
10水	鶏肉の甘辛煮 キャベツの昆布和え ごはん かぼちゃのみそ汁	☆人参ブリッツ 牛乳	砂糖・油 ごま油 米	鶏肉 味噌・かつおぶし	玉葱 キャベツ・きゅうり・人参・塩昆布 南瓜・しいたけ・わかめ・昆布	30火	ケチャップミートボール 花野菜サラダ ごはん かぼちゃのスープ	☆マーマレード蒸しパン 牛乳	油・砂糖・片栗粉 砂糖・油 米	ミートボール	ブロッコリー・カリフラワー・人参 南瓜・玉葱・パセリ
11木	ミートボールのトマト煮込み 大根サラダ パン コーンポタージュ	☆アップルスコーン 牛乳	油・砂糖 ロールパン	ミートボール 牛乳	玉葱・トマト缶ホール 大根・きゅうり・人参 コーン・パセリ	今年も、残りわずかとなりました。寒さも増し、風邪などで体調をくずしやすくなります。規則正しい生活を心がけ“クリスマス”や“正月”など楽しい行事を健やかにすごしましょう！！					
12金	豚肉と根菜の煮物 春雨とかにかまの酢の物 ごはん 豆腐のみそ汁	☆ポテトもち 牛乳	油・砂糖 春雨・砂糖・白ごま 米	豚肉・ちくわ かに風味スティック 絹豆腐・味噌・かつおぶし	大根・ごぼう・人参・しいたけ・キヌサヤ きゅうり・コーン 玉葱・青葱・昆布	ビタミンACE (エース) で風邪予防 今回は食事から免疫を高める『ビタミンACE』についてご紹介します。それぞれがもっている抗酸化作用は、お互いに補い合えるので一緒に摂ると効果的です。					
15月	鮭の照り焼き チンゲン菜のしらす和え ごはん 大根のみそ汁	☆リンゴゼリー 牛乳	砂糖 米 麩	鮭 しらす 味噌・かつおぶし	チンゲン菜・人参 大根・わかめ・昆布	★ビタミンA 皮膚や粘膜を強くしてウィルスの進入を防止！ にんじん かぼちゃ ほうれんそう					
16火	メンチカツ ブロッコリーサラダ ごはん わかめのスープ	☆チーズお焼き 牛乳	油 砂糖・油 米	メンチカツ	ブロッコリー・人参・コーン わかめ・玉葱・えのき	★ビタミンC 皮ふ・血管・筋肉を丈夫にすることでウィルスを撃退！ だいこん ぶろっこりー みかん					
17水	雪だるまのカレーライス キャベツとカニカマのサラダ パイン	☆バナナケーキ 牛乳	米・黒ごま・じゃが芋・油・カレーフレーク 砂糖・油	豚肉 かに風味スティック	きざみのり・グリーンピース・玉葱・人参 キャベツ・きゅうり・コーン パイン缶	★ビタミンE からだの巡りを良くして免疫カアップ！ かぼちゃ つなかん なっつ ごま					
18木	すき焼き風煮 小松菜のツナ和え ごはん 玉ねぎのみそ汁	☆ちんすこう 牛乳	糸こんにゃく・砂糖 砂糖 米	牛スライス・焼豆腐 シーチキン 味噌・かつおぶし	白菜・人参・ごぼう・しいたけ・きぬさや 小松菜・人参 玉葱・青葱・昆布	一緒に食べると“おいしいね！” だれかと食事を共にすることを“共食”といいます。だれかと一緒に必要なものを食べると“コミュニケーション”を図りながら楽しく食べることができ、規則正しい時間や栄養バランスの良い食事がとれたりするなど、いいことづくしです。					

一緒に食べると“おいしいね！”



だれかと食事を共にすることを“共食”といいます。だれかと一緒に必要なものを食べると“コミュニケーション”を図りながら楽しく食べることができ、規則正しい時間や栄養バランスの良い食事がとれたりするなど、いいことづくしです。

冬至の“かぼちゃ”

一年でもっとも昼の時間が短く夜が長い冬至（12月22日）。寒い冬を元気に乗り切るため、栄養価の高い“かぼちゃ”を食べると良いという言い伝えがあります。“かぼちゃ”に含まれる“カロテン”は、『風邪予防・皮膚や粘膜を強くする』効果があります。

