

# 12月献立表



食彩工房株式会社

\* エネルギー(kcal)/たんぱく質(g)



<p>1日(月) ○ おかかふりかけごはん 豆腐ハンバーグ チキンリング 青のりポテト 小松菜のあえもの りんご缶 393kcal/9.0g</p>	<p>2日(火) 八穀ごはん チキンカツ トマトソースハンバーグ 高野豆腐煮 ブロッコリーのごま和え 黄桃缶 371kcal/11.8g</p>	<p>3日(水) 弁当</p>	<p>4日(木) 青菜ふりかけごはん 海鮮揚げギョウザ つくね串 オムレツ チャプチェ風 パイン缶 353kcal/9.0g</p>	<p>5日(金) 午前保育</p>
<p>8日(月) 行事代休 休園</p>	<p>9日(火) たまごふりかけごはん ハムカツ ポテトチキンロール ごぼう煮 ほうれん草おかか和え みかん缶 353kcal/9.2g</p>	<p>10日(水) 弁当</p>	<p>11日(木) ○ ナポリタン コーンコロッケ ミニハンバーグ たこちゃんウィンナー ブロッコリーのサラダ ミックスフルーツ缶 423kcal/12.5g</p>	<p>12日(金) 弁当</p>
<p>15日(月) ○ カレーライス ウィンナー 白身魚のひとくちフライ ブロッコリー ビビピチーズ 424kcal/13.1g</p>	<p>16日(火) クロワッサン ポパイスパゲッティ ミートボールケチャップ 煮 ジャーマンポテト はちみつレモンゼリー 345kcal/10.2g</p>	<p>17日(水) 弁当</p>	<p>18日(木) 午前保育</p>	<p>19日(金) 午前保育</p>



- ★ アレルギーをお持ちでない園児様用のメニューです。
- ★ 魚の骨は極力取っていますが、気をつけてお召し上がりください。
- ★ 「栗とカカオ(ココア)以外のナッツ類」「魚卵」「そば」「納豆」は使用しません。  
ただし、工場内では、上記の食材を含む製品を使用しています。
- ★ 調味料(醤油 砂糖 塩 ケチャップ 中濃ソース 酢 味噌 鰹だし 鶏ガラスープ コンソメ)を使用しています。
- ★ 地産地消の取り組みをしています。  
(旭区 今宿 新川さん 保土ヶ谷区 上菅田 白井さん)
- ★ 採れたて野菜を使用したメニューに変更することがあります。
- ★ ○付きの日は、オレンジ色のお弁当箱を使用します。



今日のランチは何か??  
当日午前中にお弁当の写真を  
Instagramにアップしています!  
のぞいてみてください😊

