

日付	献立名	材料名			おやつ	栄養価
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の体調を整えるもの		
4水	お弁当の日				カスタードケーキ、野菜ジュース	
5木	オムレツ、和風スパゲティ、ぶちトマト、ごはん、みそ汁、バナナ	米、スパゲティ、油、お麩	卵、ベーコン、みそ	たまねぎ、ピーマン、椎茸、エリンギ、ぶちトマト、バナナ	カステラ、牛乳	390kcal
6金	鶏肉のオーロラ焼き、きのこ野菜の炒めもの、いんげんのゴマ和え、ごはん、みそ汁、みかん	米、ごま	鶏肉、豚肉、豆腐、みそ	椎茸、エリンギ、キャベツ、人参、たまねぎ、いんげん、白菜、みかん	ゼリー、クッキー	420kcal
7土	ミートスパゲティ、スープ、りんご	スパゲティ	豚肉	たまねぎ、人参、えのき、りんご	ヨーグルト、せんべい	334kcal
10火	ミートローフ、マカロニサラダ、ぶちトマト、ごはん、みそ汁、バナナ	米、マカロニ、パン粉、マヨネーズ	豚肉、牛乳、卵、ハム、豆腐	たまねぎ、ミックスベジタブル、きゅうり、スイートコーン、ぶちトマト、なめこ、バナナ	ジャムサンド、牛乳	433kcal
11水	マーボー豆腐、ちくわのゆかり揚げ、ブロッコリー、ごはん、みそ汁、りんご	米、小麦粉、お麩	豚肉、ちくわ、豆腐、みそ	人参、干し椎茸、万能ねぎ、ブロッコリー、えのき、りんご	おにぎり、麦茶	376kcal
12木	鱈の青のり焼き、ビーフンの炒めもの、いんげんのゴマ和え、ごはん、みかん	米、ビーフン、ごま	鱈、豚肉、油揚げ、青のり、みそ	キャベツ、人参、ピーマン、干し椎茸、いんげん、なす、みかん	クリーパン、牛乳	377kcal
13金	春巻き、ナポリタン、ぶちトマト、ごはん、みそ汁、バナナ	米、春雨、スパゲティ、油	豚肉、ベーコン、みそ	たまねぎ、人参、ピーマン、ぶちトマト、キャベツ、バナナ	フルーチェ、せんべい	353kcal
14土	パン、幼児牛乳、バナナ	パン	牛乳	バナナ	ゼリー、クッキー	336kcal
16月	タンドライーチキン、春雨の中華和え、鮭フレーク、ごはん、みそ汁、りんご	米、春雨	鶏肉、ヨーグルト、ハム、鮭フレーク、油揚げ、みそ	きゅうり、人参、スイートコーン、大根、りんご	スティックパン、牛乳	411kcal
17火	赤魚の煮付け、枝豆とひじきの煮物、納豆、ごはん、みそ汁、バナナ	米	赤魚、ひじき、納豆、豆腐	枝豆、人参、干し椎茸、えのき、バナナ	ハムチーズサンド、牛乳	528kcal
18水	コロッケ、コールスローサラダ、ぶちトマト、ごはん、みそ汁、みかん	米、じゃがいも、ドレッシング、油	豚肉、ハム	キャベツ、人参、きゅうり、スイートコーン、ぶちトマト、しいたけ、えのき、たまねぎ、万能ねぎ、みかん	お菓子、野菜ジュース	403kcal
19木	サバの西京焼き、ツナとすき昆布の炒めもの、ブロッコリー、ごはん、みそ汁、オレンジ	米	さば、ツナ、すき昆布、みそ	生姜、人参、干し椎茸、たけのこ、ブロッコリー、キャベツ、オレンジ	ヨーグルト、クッキー	440kcal
20金	カレーライス、ツリーハンバーグ、温野菜、チーズボール、麦茶、ゼリー	米、じゃがいも、マヨネーズ	豚肉、チーボール	人参、たまねぎ、ブロッコリー、ぶちトマト	パースデーケーキ、牛乳	457kcal
21土	チャーハン、スープ、みかん	米	ウインナー	ミックスベジタブル、えのき、たまねぎ、みかん	カスタードケーキ、幼児牛乳	367kcal
23月	肉団子、五色納豆、いんげんのゴマ和え、ごはん、みそ汁、バナナ	米、ごま	豚肉、納豆、卵、みそ	ほうれん草、人参、干し椎茸、いんげん、かぶ、たまねぎ、バナナ	ドーナツ、牛乳	430kcal
24火	お弁当の日				フルーツポンチ、せんべい	
25水	八宝菜、ちくわのツナマヨ焼き、ぶちトマト、ごはん、みそ汁、みかん	米、マヨネーズ	豚肉、ちくわ、ツナ、豆腐、みそ	人参、白菜、きくらげ、干し椎茸、たけのこ、ぶちトマト、なめこ、みかん	ジャムサンド、牛乳	456kcal
26木	鮭のゴマ味噌焼き、肉じゃが、チーズボール、ごはん、みそ汁、バナナ	米、じゃがいも、ごま	鮭、豚肉、チーボール、油揚げ、みそ	人参、たまねぎ、いんげん、干し椎茸、なす、バナナ	ワッフル、牛乳	479kcal
27金	鶏玉煮、大根サラダ、人参グラッセ、ごはん、みそ汁、りんご	米、ドレッシング	鶏肉、卵、ハム、みそ	人参、たまねぎ、干し椎茸、いんげん、大根、きゅうり、スイートコーン、えのき、りんご	プリン、せんべい	398kcal
28土	クリスマス礼拝&祝会					
30月	から揚げ、フレンチサラダ、鮭フレーク、ごはん、みそ汁、バナナ	米、片栗粉、ドレッシング	鶏肉、ハム、鮭フレーク、豆腐、みそ	レタス、きゅうり、人参、スイートコーン、大根、バナナ	ヨーグルト、クッキー	463kcal
31火	鱈の梅マヨ焼き、里芋のそぼろ煮、いんげんのゴマ和え、ごはん、卵スープ、みかん	米、里芋、マヨネーズ、ごま	鱈、鶏肉、卵	人参、干し椎茸、いんげん、えのき、たまねぎ、みかん	お菓子、野菜ジュース	374kcal

釜石神愛幼児学園

☆変更になる場合がありますが、ご了承ください



おせち料理に込められた意味

おせち料理はめでたいことを重ねるといふ、願いを込めて重箱にいれます。

黒豆



まめで健康に暮らせませすようにと願いが込められています

田づくり



かたくちいわしを田の肥料にしていたことから五穀豊穡の意味が込められています

かずのこ



たくさんの卵があるということから、子孫繁栄の願いが込められています

えび



えびのように背中が丸くなるまで長生きできるようにと、長寿の意味があります

昆布巻き



「よろこぶ」の語呂合わせで縁起ものとして扱われています

