



## 12月予定献立表

日	曜日	昼 食	3時のおやつ	材 料 名		
				熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
1	木	ご飯 魚のムニエル マカロニサラダ パンプキンスープ フルーツ	ミックスジュース アメリカンドック	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
2	金	麦ご飯 魚のピカタ マー婆白菜 スープ フルーツ	ミルク 紅芋のフライ揚げ	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
3	土	ピザトースト ミルク フルーツ		○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
5	月	あわご飯 豚肉の生姜焼き ウカライチー みそ汁 フルーツ	コーンフレークインミルク フルーツ	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
6	火	あわご飯 おでん 油みそ 清し汁 フルーツ	ミロミルク ペイクドポテト	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
7	水	あわご飯 八宝菜 チーズ餃子 コーンスープ フルーツ	ミルク 煮干しカリカリ パン	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
8	木	茸スパゲティ ブロッコリーのミモザサラダ 白菜のスープ フルーツ	ミルク おにぎり	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
9	金	あわご飯 鯖のみそ煮 大根サラダ 清し汁 フルーツ	ミルク アガラサー	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
10	土	おゆうぎ会				
12	月	弁当会	ミルク きなこ団子	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
13	火	カレーうどん 酢の物 フルーツ	ミルク おにぎり	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
14	水	あわご飯 ごぼう巻き 豆腐チャンプルー みそ汁 フルーツ	ミルク 焼き芋	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
15	木	小豆ご飯 豚汁 グルクンタルタルソース ほうれん草と柿の和え物 フルーツ	ミルク とうもろこし	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
16	金	麦ご飯 南瓜のそぼろ煮 山海和え みそ汁 フルーツ	ミルク あんまん	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
17	土	すき焼き丼 ミルク フルーツ		○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
19	月	あわご飯 鶏ヨーグルト焼き 人参シリシリ みそ汁 フルーツ	ミルク ジャムサンド	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
20	火	ご飯 わかめハンバーグ チムガーウサチ みそ汁 フルーツ	ミルク タンナファクルー	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
21	水	冬至メニュー 南瓜の天ぷら 山海和え 湯し豆腐 フルーツ	ミルク 甘菓子	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
22	木	クリスマス お楽しみメニュー	ミルク クリスマスケーキ	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
24	土	ご飯 ちゃんこ豆乳シチュー ミルク フルーツ		○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
26	月	木嵐カレー ヨーグルトサラダ 清し汁	ミルク ヒラヤチー	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
27	火	わかめご飯 ちくわのチーズはさみ からし菜のソテー 中身汁 フルーツ	ミルク さつまいのブルーベリーソースかけ	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
28	水	沖縄風年越しそば 魚のフォイル焼き フルーツ	ミルク 和え物 ジューシーおにぎり	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○

冬至  
クリスマス

日中は高気圧の張出でミニニシも引っ込み、北部から桜よりも聞こえる陽気さです。

でもやはり朝晩は霜が降り晩秋から初冬に移りつつあります。この時期の大根が甘くて一番美味しいと言われています。

大根には、イライラや疲れをとったり デンプンや油を分解し消化を助け、毒を消す力があります。

『大根どきの医者しらず』ですね。

煮物やイリチー、納豆に混ぜたり、おろして揚げ魚と煮たり、揚げ豆腐にかけたり、和え物やみそ汁、漬物、サラダにしても美味しいですよ。