



1月の給食献立表



たかがみねこども園

日付	給食	おやつ	材料名 (〇はおやつ material)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
6月	ビーフカレー (ウインナーソーテー) 大根サラダ	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、じゃがいも、ごまドレッシング	〇牛乳、牛肉、ポールウインナー、〇煮干し	だいこん、たまねぎ、にんじん、だいこんの葉、
7火	食パン&いちごジャム マカロニグラタン ブロッコリーサラダ キャベツのスープ	牛乳 スイートポテト	食パン、〇さつまいも、マカロニ、薄力粉、〇砂糖、油、砂糖、いちごジャム	〇牛乳、牛乳、鶏肉、チーズ、バター、〇コンデンスミルク、〇卵、〇バター、〇生クリーム	キャベツ、たまねぎ、ブロッコリー、コーン、にんじん
8水	ごはん 豚肉の生姜焼き 白菜の煮浸し 南瓜の味噌汁	牛乳 きなこちんすこう	米、〇薄力粉、〇砂糖、〇ラード、油、砂糖	〇牛乳、豚肉、みそ、油揚げ、〇きな粉	はくさい、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、きょうな、しょうが (たんぼほ組：不使用)
9木	<かみかみメニュー> もち麦ごはん カレイの照焼き れんこん金平 ふの味噌汁	牛乳 バナナ 肝油ドロップ	米、もち麦、麩、砂糖、ごま油、ごま	〇牛乳、カレイ、みそ、ちくわ	〇バナナ、れんこん、にんじん、いんげん、わかめ
10金	ごはん 松風焼き ほうれん草のツナ和え じゃが芋のすまし汁	牛乳 メロンパン	米、〇ホットケーキミックス、じゃがいも、〇マーガリン、〇砂糖、砂糖、片栗粉、ごま	〇牛乳、鶏ひき肉、〇卵、ツナ缶、みそ	ほうれん草、たまねぎ、もやし、しめじ、にんじん、ねぎ、あおのり
11土	焼きそば チンゲン菜と玉子スープ	牛乳 健康志向菓子	焼きそばめん、油、砂糖、ごま油	〇牛乳、豚肉、卵	キャベツ、にんじん、もやし、チンゲンサイ、あおのり
14火	ごはん 鶏肉ののり塩炒め さつまいもとひじきの煮物 白菜の味噌汁	ミルージュ (カルシウムプラス) 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、油、砂糖、さつまいも	〇ミルージュ、鶏肉、みそ、油揚げ、〇煮干し、さつまいも揚げ	はくさい、にんじん、ねぎ、ひじき、あおのり
15水	牛丼 キャベツの味噌ドレサラダ 豆腐のすまし汁	牛乳 ぶどうゼリー (鉄分プラス)	米、砂糖	〇牛乳、牛肉、豆腐、みそ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、ねぎ、わかめ、〇ぶどうゼリー
16木	食パン&マーガリン 鮭のムニエル 人参のグラッセ さつまいもポタージュ	菜飯おにぎり	食パン、〇米、さつまいも、薄力粉、マーガリン、砂糖、片栗粉、〇油、〇砂糖、バター、〇ごま	さけ、牛乳、生クリーム、〇ちりめんじゃこ	にんじん、たまねぎ、〇だいこんの葉、パセリ粉
17金	ごはん マーボー豆腐 水菜のごま和え 大根スープ	牛乳 お好み焼き	米、〇お好み焼き粉、片栗粉、砂糖、〇油、油、〇マヨネーズ、ごま	〇牛乳、豆腐、豚ひき肉、〇豚肉、みそ、かにかまぼこ、〇桜えび	きょうな、たまねぎ、だいこん、〇キャベツ、にんじん、ねぎ、〇あおのり
18土	あんかけうどん 小松菜のおかか和え ふりかけごはん	牛乳 健康志向菓子	うどん、米、片栗粉、砂糖	〇牛乳、油揚げ、かつお節	こまつな、にんじん、ねぎ

20 月	ハヤシライス (ハムソテー) 大根サラダ	牛乳 ココア蒸しパン	米、じゃがいも、○薄力粉、○砂糖、パン粉、薄力粉、油、砂糖、○油、青じそドレッシング	○牛乳、牛肉、○卵、かつお節、魚肉ハム	だいこん、たまねぎ、にんじん、だいこんの葉、○ココア
21 火	ごはん 豚肉の生姜焼き 白菜の煮浸し 南瓜の味噌汁	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、油、砂糖	○牛乳、豚肉、みそ、油揚げ、○煮干し	はくさい、たまねぎ、にんじん、しょうが(たんぼぼ組：不使用)、かぼちゃ、きょうな
22 水	<お誕生会メニュー> バターロールパン 鶏の唐揚げ ポテトサラダ オニオンスープ	牛乳 オレンジゼリー	ロールパン、○薄力粉、から揚げ粉、○砂糖、油、薄力粉、じゃがいも、○オレンジジュース	○牛乳、鶏肉、マヨネーズ、○生クリーム	ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、きゅうり、コーン、パセリ粉
23 木	<かみかみメニュー> もち麦ごはん カレイの照焼き れんこん金平 ふの味噌汁	牛乳 りんご 肝油ドロップ	米、もち麦、麩、砂糖、ごま油、ごま	○牛乳、カレイ、みそ、ちくわ	○りんご、れんこん、にんじん、いんげん、わかめ
24 金	ごはん 松風焼き ほうれん草のツナ和え じゃが芋のすまし汁	牛乳 チーズフォカッチャ	米、○薄力粉、○強力粉、じゃがいも、○油、○砂糖、砂糖、片栗粉、ごま	○牛乳、鶏ひき肉、ツナ缶、○チーズ、みそ、○粉チーズ	ほうれんそう、たまねぎ、もやし、しめじ、にんじん、ねぎ、あおのり
25 土	チキンライス コールスローサラダ 中華風コーンスープ	牛乳 健康志向菓子	米、青じそドレッシング、油、バター	○牛乳、鶏肉、卵	キャベツ、たまねぎ、ミックスベジタブル、にんじん、コーン
27 月	ごはん 鯖の甘辛ゴマ絡め 大根のそぼろ煮 小松菜の味噌汁	牛乳 ロシアンクッキー	米、○薄力粉、○砂糖、○油、片栗粉、砂糖、ごま、○マーガリン、○いちごジャム	○牛乳、さわら、鶏ひき肉、みそ	だいこん、こまつな、えのきたけ、グリーンピース
28 火	ごはん 鶏肉ののり塩炒め さつま芋とひじきの煮物 白菜の味噌汁	野菜ジュース(にんじん&りんご/鉄分プラス) 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、油、砂糖、さつまいも	鶏肉、みそ、油揚げ、○煮干し、さつま揚げ	はくさい、たまねぎ、にんじん、ねぎ、ひじき、あおのり、○野菜ジュース
29 水	牛丼 キャベツの味噌ドレサラダ 豆腐のすまし汁	牛乳 ほうれん草チヂミ	米、○薄力粉、○片栗粉、砂糖、○ごま油、○砂糖	○牛乳、牛肉、豆腐、○合びき肉、みそ	キャベツ、たまねぎ、○ほうれんそう、にんじん、きゅうり、○にんじん、ねぎ、わかめ
30 木	食パン&マーガリン 鮭のムニエル 人参のグラッセ さつま芋ポタージュ	ヨーグルトゼリーのフルーツソースがけ	食パン、さつまいも、○砂糖、薄力粉、マーガリン、砂糖、片栗粉、○ブルーベリージャム、バター	さけ、牛乳、○ヨーグルト、○牛乳、生クリーム、○ゼラチン	にんじん、たまねぎ、パセリ粉
31 金	ごはん マーボー豆腐、 水菜のごま和え 大根スープ	牛乳 パイン缶	米、片栗粉、砂糖、油、ごま	○牛乳、豆腐、豚ひき肉、みそ、かにかまぼこ	○パイナップル、きょうな、たまねぎ、だいこん、にんじん、ねぎ

※入荷の都合等により、献立を変更することがありますがご了承ください。

※料理酒、こしょうを使用する場合があります。

※だしは、煮干し/昆布/鰹節/鯖節/飛魚/椎茸のいずれかを使用しています。

※肝油ドロップはビタミンA 補給のため、2歳児(ちゅうりっぷ組)以上のクラスに提供します。(肝油ドロップは栄養機能食品です)

※食物アレルギーの場合、アレルギー物質の除去もしくは代替品での対応をします。(医師の診断書を提出してください)

※りんごや梨は国の事故防止ガイドラインに基づき、1歳半ごろまで加熱して提供します。

お弁当日

☆1月4日/申込園児全員
お弁当になります

