

				くま・きりん・ぞう組 箸・スプーンの日										
	1・15(月)	2・16(火)	3・17(水)	4・18(木)	5・19(金)	6・13(土)	8・22(月)	9・23(火)	10・24(水)	11・25(木)	12(金)	20(土)	26(金)	27(土)
昼食	ご飯 七分つき米40～50	ご飯 七分つき米40～50	親子丼 七分つき米50～60 鶏肉 35 玉ネギ 30 人参 20 干し椎茸 0.5 白ネギ 3 ブロッコリー 10 卵 30 出し汁 三温糖 2 醤油(濃・薄)5 みりん 3	納豆ご飯 七分つき米40～50 納豆 15 ゴマ味噌炒め 豚肉 30 大根 30 春雨 3 春菊 5 炒め油(ゴマ油)1 酒 少々 しょうが 1 塩 少々 味噌 4 みりん 3 白ゴマ 0.5	カレーライス 七分つき米 50～60 豚肉 40 人参 20 玉ネギ 30 じゃが芋 40 白ネギ 5 ブロッコリー 15 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 1 塩 0.2 三温糖 0.5 トマトp5 ケチャップ5 ソース 2 米粉 2 カレー粉0.3	ちゃんこうどん (醤油味) 乾麺 40～50 鶏肉 30 油揚げ 10 人参 10 玉ネギ 10 キャベツ 15 小松菜 5 出し汁 醤油 5 みりん 4	ご飯 七分つき米 40～50 白ゴマ 八宝菜 豚肉 20 イカ 15 白菜 60 人参 15 玉ネギ 15 干し椎茸 0.5 白ネギ 3 ブロッコリー 10 ゴマ油 2 しょうが 1 酒 1 塩 0.1 三温糖 1.5 醤油(濃・淡) 4 みりん 2.5 片栗粉 2	パン 玄米パン 40 から揚げ風 鶏肉 40 しょうが 0.1 にんにく 少々 醤油(濃) 1 みりん 0.3 なたね油 2 片栗粉 5	ご飯 七分つき米40～50 アリの照り焼き ブリ 1切れ しょうが汁 1 醤油 みりん 酒 煮付け 丸大根 20 金時人参 20 れんこん 15 ブロッコリー 10 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1	ご飯 七分つき米40～50 しらす干し 1 里芋グラタン 鶏ミンチ 20 里芋 30 玉ネギ 13 炒め油 1 塩 0.1 こしょう 少々 小麦粉 2 バター 2 牛乳 25 とろけるチーズ 8 白ワイン 1	ご飯 七分つき米40～50 しらす干し 1 イカ里芋 イカ 20～30 ひよこ・やぎ組 焼き豆腐 30 里芋 40 金時人参 15 出し汁 しょうが 1 酒 1 三温糖 2 醤油 3	<div>幼児クラスは すてきな なかま会</div> <div>* 持ち帰り給食です *</div> <div>ホットドッグ と みかん</div> <div>当日中に お召し上がりください</div>	年越しうどん 乾麺 40～50 油揚げ 15 麩 2 人参 10 玉ネギ 10 キャベツ 20 出し汁 みりん 4 醤油 5	<div>お弁当の日</div> <div>給食室の メンテナンスを行います</div>
	松風焼き 鶏ミンチ 40 玉ネギ 10 ごぼう 5 パン粉 3 卵 7 三温糖 1 味噌 3 醤油 1 白ゴマ 1	サバのカレー焼き サバ 1切れ 塩0.1 カレー粉1 酒 1 ひよこ・やぎ組 照り焼き	味噌汁 里芋 15 厚揚げ 10 小松菜 5 味噌 6 出し汁	甘酢和え かぶ 15 赤かぶ 10 れんこん 10 酢 4 三温糖 1.8 塩 0.2 自家製ゆず	ひよこ・やぎ組 ハヤシライス	果物 りんご 30～50	澄まし汁 大根 15 青ネギ 1.5 干しワカメ 0.2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	スープ ソーセージ 10 かぶ 15 かぶの葉 5 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2	味噌汁 豆腐 30 玉ネギ 10 味噌 6 出し汁	ゴマ和え ブロッコリー 15 カリフラワー 15 人参 20 ツナ缶 10 白ゴマ 2 出し汁 三温糖 1 醤油 2	納豆和え ほうれん草 20 白菜 20 人参 10 ひきわり納豆 10 三温糖 1 醤油 2 出し汁		黒豆と さつま芋の甘煮 黒豆 10 さつま芋 35 三温糖 醤油	
	煮浸し 水菜 15 白菜 20 金時人参 10 油揚げ 10 出し汁 三温糖 1.5 醤油 2.5 みりん 1	煮付け 人参 20 さつま芋 30 こんにゃく 10 ブロッコリー 10 出し汁 20 三温糖 1 醤油 2.5	味噌汁 里芋 15 厚揚げ 10 小松菜 5 味噌 6 出し汁	澄まし汁 白菜 10 ほうれん草 3 高野豆腐 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ヨーグルト 1個									
	ひよこ・やぎ組 水菜→小松菜	味噌汁 切干大根 1 油揚げ 5 かんぴょう 1 味噌 6 出し汁						ひよこ・やぎ組 澄まし汁 ソーセージ→麩						
乳児	286kcal	313kcal	296kcal	273kcal	263kcal	247kcal	211kcal	313kcal	267kcal	282kcal	222kcal		290kcal	
幼児	357kcal	391kcal	370kcal	341kcal	454kcal	309kcal	264kcal	391kcal	334kcal	353kcal	277kcal		363kcal	
おやつ	きなこおにぎり 七分つき米35 きな粉3、三温糖2	星せんべい 又は ミレービスケット	焼き芋 さつま芋 80	じゃがいもチーズ じゃが芋 50 とろけるチーズ	5日 ジャムパン フランスパン 自家製ジャム	19日 リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、三温糖、卵 B.P.、牛乳、ココア 無塩バター、生クリーム (ひよこ・やぎ組) ロールパン	星せんべい 芋けんぴ (乳児)野菜スティック	ポップコーン とうもろこし、塩、油 (ひよこ・やぎ組) きな粉せんべい	ココア蒸しパン 小麦粉20、B.P.O. 8 三温糖 0.7、水、 ココア蒸しパン0.5 (ひよこ・やぎ組) さつま芋蒸しパン 小麦粉20、B.P.O. 8 三温糖 0.7、水 さつまいも 10	パンの日 ロールパン いなかなパン チョコリッチ	11日 焼き芋 棒チーズ	25日 クリスマスケーキ 小麦粉、卵、バター 三温糖、生クリーム 牛乳、BP、いちご	ジャムケーキ 小麦粉、三温糖 無塩バター、卵、B.P. 自家製ジャム	きなこせんべい
	牛乳 果物	ヨーグルト みかんジュース 又は お茶 果物	牛乳 果物	牛乳 果物	牛乳 果物		牛乳 果物	牛乳 果物	牛乳 果物	牛乳 果物	牛乳 果物		牛乳 果物	お茶 (乳児)果物 (幼児)ゼリー
延長	ねしりん棒 おしゃぶい昆布	きな粉せんべい	ミレービスケット	いなかなパン	みかん クラッカー		トースト	ヨーグルト クラッカー	みかん かぼちゃポーロ	野菜スティック	ミレービスケット		動物ビスケット	

主な使用食材の産地

白米	徳島県	ブリ	鹿児島県	しょうが	高知県	白菜	滋賀県・岐阜県
七分つき米		サバ	京都府	にんにく		かんぴょう	奈良県
お茶	京都府	イカ	石川県	小松菜、ほうれん草	京都府	里芋	愛媛県
かつお節	鹿児島県	鶏肉	兵庫県	ネギ かぶ、丸大根		切り干し大根	宮崎県
昆布	北海道	豚肉	九州	じゃが芋、人参	北海道	大根	北海道・石川県
みかんジュース	愛媛県	卵	京都府・鹿児島県	玉ネギ	兵庫県	キャベツ	長野県・滋賀県
しらす干し	宮崎県・淡路島			水菜	滋賀県	カリフラワー	徳島県
出汁じゃこ	京都府	黒豆	京都府	さつま芋	徳島県・京都府	金時人参	香川県
干しワカメ	徳島県	ゼリ	三重県	れんこん、ブロッコリー		りんご	長野県
		白ネギ	鳥取県	いちご	福岡県・熊本県	みかん	和歌山県

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。
☆乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。
おやつの内容は、当日の給食メッセージにも記載しますのでご覧ください。