

# 2020年1月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	
6	月		 <b>お弁当の日</b> 			
7	火	ご飯	☆牛乳・お菓子 白身魚のみそマヨ焼き 切り干し大根の煮物 七草汁	牛乳 白身魚.みそ 油揚げ.蒲鉾 昆布.油揚げ	お菓子 マヨネーズ 砂糖	生姜 切干大根.人参.いんげん.干し椎茸 七草.ほうれん草.白菜
8	水	ご飯	☆牛乳・プリン・昆布 ハッシュドビーフ ブロッコリーサラダ フルーツ	牛乳.昆布 牛肉	プリンの素 油.砂糖.ハヤシルウ 油.砂糖	人参.玉葱.しめじ.グリーンピース.トマト缶 人参.ブロッコリー.コーン 果物
9	木	ご飯	☆牛乳・きな粉ドーナツ かき揚げ 春雨の酢の物 みそ汁	牛乳.卵.きな粉.スキムミルク えび みそ.油揚げ.煮干し	ホットケーキMIX.油.砂糖 さつま芋.小麦粉.油 春雨.砂糖	人参.玉葱.ピーマン 人参.きゅうり.コーン 人参.白菜.ほうれん草
10	金	ご飯	☆牛乳・ピザトースト 吉野煮 白菜のしらす和え フルーツ	牛乳.ベーコン.チーズ 鶏肉.生揚げ ちりめん	食パン じゃが芋.砂糖.片栗粉 砂糖	玉葱.ピーマン.コーン 人参.大根.いんげん 人参.白菜 果物
11	土	中華麺	☆ぜんざい ちゃんぽんめん 人参シリシリ	あずき 豚肉.蒲鉾.えび ツナ缶.卵	砂糖.おもち 中華麺.油.片栗粉 油	人参.玉葱.白菜.葱 人参 果物
14	火	ご飯	☆牛乳・お菓子・フルーツ 干草焼き ひじきの炒め煮 ふのすまし汁	牛乳 牛ひき肉.卵 ひじき.豆腐.蒲鉾.油揚げ 昆布	お菓子 油.砂糖 油.砂糖 ふ	人参.玉葱.ピーマン.干し椎茸 人参.ピーマン 人参.えのき.みつば フルーツ缶
15	水	パン	☆フルーツヨーグルト 畑のハンバーグ コーンソテー ほうれん草のポタージュ	ヨーグルト.スキムミルク 合いびき肉.水煮大豆.ひじき 牛乳	片栗粉.ケチャップ 油 シチューの素	コーン.いんげん ほうれん草.玉葱.パセリ
16	木	ご飯	☆牛乳・お好み焼き おでん 青梗菜としらすのごま和え フルーツ	牛乳.ハム.卵.青のり 豚肉.さつま揚げ.卵.昆布 ちりめん	お好み粉.お好みソース 板蒟蒻.砂糖 砂糖.ごま	キャベツ.葱.コーン 人参.大根 人参.青梗菜.キャベツ 果物
17	金	ご飯	☆牛乳・揚げパン(ココア) さばのケチャップ和え ブロッコリー さつま汁	牛乳 さば 豚肉.豆腐.油揚げ.みそ	コッペパン.油.ミルクココア 片栗粉.油.砂糖.ケチャップ さつま芋	ブロッコリー 人参.大根.ごぼう.葱
18	土	うどん	☆牛乳・みかん・お菓子 煮込みうどん 里芋の煮っ転がし	牛乳 鶏肉.卵.蒲鉾	お菓子 うどん 里芋.砂糖	みかん 人参.玉葱.ほうれん草
			☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛乳	お菓子	果物



6日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい



11日、18日、24日、25日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。