

2023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)	
5	木			お弁当の日		
6	金	パン	☆牛乳・お菓子 鮭のムニエル 三色ソテー 七草スープ	牛乳 鮭 ロースハム ベーコン	お菓子 マーガリン・小麦粉 油	レモン ほうれん草・コーン 七草・人参・白菜・玉葱
7	土	中華麺	☆牛乳・大学芋 ちゃんぽん 里芋の煮っころがし	牛乳 豚肉・蒲鉾・えび	ごま・さつまいも・砂糖・油 中華麺・油・片栗粉 里芋・砂糖	白菜・玉葱・人参・葱
10	火	ご飯	☆牛乳・お菓子・フルーツ 豚肉の生姜焼き 切干大根のナポリタン風 フルーツ	牛乳 豚肉 ベーコン	お菓子 油 砂糖・マーガリン	果物 人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・生姜 切干大根・人参・玉葱・ピーマン・トマト
11	水	ご飯	☆牛乳・マカロニの安倍川 さばの煮つけ 小松菜 豆腐のすまし汁	牛乳・きな粉 さば 昆布・豆腐	マカロニ・砂糖 片栗粉・砂糖	生姜 小松菜 人参・えのき・三つ葉
12	木	ご飯	☆ぜんざい 凍り豆腐の卵とじ 人参とひじきのサラダ フルーツ	小豆 鶏卵・凍り豆腐 ひじき・ロースハム・ちりめん	砂糖・白玉粉 砂糖・油 砂糖・油・ごま	人参・にら・玉葱 人参・ほうれん草 果物
13	金	ご飯	☆牛乳・カレーパン コロッケ いんげんのごま和え ふのみそ汁	牛乳・合いびき肉 牛ひき肉 味噌・煮干し	ロールパン・カレールー・油 じゃがいも・小麦粉・パン粉・油 砂糖・ごま ふ	人参・玉葱 玉葱・人参・グリーンピース 人参・いんげん 人参・玉葱・葱
14	土	うどん	☆フルーツヨーグルト 煮込みうどん かぶの甘酢	ヨーグルト・スキムミルク 鶏卵・鶏肉・蒲鉾 わかめ	砂糖・白玉粉 うどん ごま・砂糖	フルーツ缶 人参・玉葱・ほうれん草 かぶ・人参
16	月	ご飯	☆牛乳・ボンデケーキ おでん 春雨の酢の物 フルーツ	牛乳 豚肉・さつまいも揚げ・鶏卵・昆布 ちりめん	白玉粉・HM・バター 板蕪・砂糖 春雨・砂糖	人参・玉葱 大根・人参 きゅうり・コーン・人参 果物
17	火	ご飯	☆牛乳・お好み焼き 吉野煮 ほうれん草のおひたし フルーツ	牛乳・チーズ 鶏肉・生揚げ ちりめん・鰹節	白玉粉・HM・バター じゃがいも・片栗粉・砂糖	人参・玉葱 大根・人参・いんげん ほうれん草・人参・キャベツ 果物
18	水	ご飯	☆牛乳・いちごゼリー・チーズ ポークチャップ マカロニサラダ フルーツ	牛乳・鶏卵・ロースハム・青のり 豚肉	お好み粉 油・砂糖 マカロニ・マヨネーズ	キャベツ・コーン・葱 小松菜・玉葱・人参・しめじ 人参・きゅうり・キャベツ・コーン 果物

※ 23日・・・クラッカーサンド作り(幼児組)

25日・・・ひじきむすび作り(幼児組)

26日・・・ココアクリームサンド作り(幼児組)