

# 1月献立表

→かみかみメニュー、青字→新メニュー

社会福祉法人 みつき福祉会  
みつと山和山第2保育園

	献立名	材料名	おやつ (朝:乳児部のみ)
1 (水)	<b>元日 祝日休園</b> 		
2 (木)	 <b>年始休園</b>		
3 (金)			
4 (土)	<b>お弁当の日</b> 		クラッカー おやつパン
		※必ず加熱したものを入れ、お子さんが食べやすい大きさに切ってください。※ピック等の使用はしないでください。	
6 (月)	<b>お弁当の日</b>		リッツ スティックパイ (パイシート・グラニュー糖)
		※必ず加熱したものを入れ、お子さんが食べやすい大きさに切ってください。※ピック等の使用はしないでください。	
7 (火)	里芋ごはん 鶏のマヨポン焼き ひじきの煮物 大根の味噌汁 バナナ	米・人参・里芋・鶏肉・醤油・砂糖・酒・だし汁 鶏肉・マヨネーズ・ポン酢・醤油・酒・みりん ひじき・油揚げ・人参・酒・みりん・砂糖・醤油・だし汁 玉葱・大根・しめじ・白葱・味噌	ビスケット 七草粥 (米・七草・塩) 
		<b>乳児部誕生会</b>	
8 (水)	南瓜豆乳丸パン オランダ揚げ マカロニサラダ レタススープ オレンジ	南瓜豆乳丸パン かれい・人参・玉葱・パセリ・卵・小麦粉・塩・パン粉・揚げ油 マカロニ・キャベツ・ツナ・酢・砂糖・薄口・油 レタス・玉葱・コーン・ウインナー・コンソメ	プレーン コーンフレーククッキー (小麦粉・ベーキングパウダー・無塩バター・砂糖 卵・コーンフレーク)
		<b>幼児部誕生会</b>	
9 (木)	ごはん 焼肉 中華きゅうり 中華スープ バナナ	米 豚肉・ニラ・もやし・人参・エリンギ・キャベツ・酒・焼肉のたれ・油 きゅうり・醤油・ごま油・塩昆布・ごま 豆腐・コーン・しめじ・カットわかめ・鶏がら	クラッカー マーラーカオ (小麦粉・ベーキングパウダー・重曹・卵・油 醤油・三温糖・牛乳)
10 (金)	親子丼 スティックチーズ 春雨サラダ <u>りんご</u>	米・鶏肉・卵・玉葱・人参・椎茸・みつば・酒・みりん・砂糖・醤油・薄口・油・だし汁 スティックチーズ 春雨・きゅうり・ナム・ごま油・酢・砂糖・薄口	スティックビスケット お好み焼き (小麦粉・卵・キャベツ・葱・長芋・豚肉 お好みソース)
11 (土)	鮭そぼろごはん ブロッコリーのおかか煮 えのきの味噌汁 オレンジ	米・鮭フレーク・豚挽肉・葱・酒・砂糖・醤油 ブロッコリー・かつお節・醤油・薄口・みりん・だし汁 人参・えのき・キャベツ・玉葱・味噌	リッツ おやつパン
13 (月)	 <b>成人の日(祝日休園)</b>		
14 (火)	ハヤシライス コロコロサラダ ベイクドじゃが バナナ	米・豚肉・人参・しめじ・コーン・玉葱・ハヤシルー・油 大根・きゅうり・ツナ・マヨネーズ・醤油 じゃが芋・油・塩・青のり	芋かんぴ オレンジゼリー
15 (水)	ごはん チーズオムレツ あすっこソテー コンソメスープ <u>りんご</u>	米 卵・豚挽肉・玉葱・ピーマン・長芋・ピザチーズ・ケチャップ あすっこ・ベーコン・コーン・バター・塩・こしょう 豆腐・えのき・人参・コンソメ	リッツ 韓国風おこぎり (米・ツナ・醤油・マヨネーズ・たくあん・ごま もみり・ごま油)
16 (木)	ごはん チキンかつ ブロッコリーのおかか和え 白菜の味噌汁 みかん	米 鶏肉・塩・こしょう・小麦粉・卵・パン粉・揚げ油・とんかつソース ブロッコリー・切干大根・人参・かつお節・醤油 白菜・椎茸・カットわかめ・味噌	スティックビスケット 抹茶小倉ケーキ (小麦粉・ベーキングパウダー・無塩バター・砂糖 卵・抹茶・ゆで小豆)
17 (金)	ごはん 鮭のごま味噌焼き 小松菜の煮浸し けんちん汁 バナナ	米 鮭・酒・みりん・砂糖・味噌・すりごま 小松菜・しめじ・油揚げ・酒・みりん・醤油・薄口・だし汁 ごぼう・人参・大根・里芋・こんにゃく・白葱・塩・薄口・みりん・ごま油	スティックチーズ <u>もちもちおまんこ</u> (団子の粉・油・牛乳・砂糖・さつま芋)

	献立名	材料名	おやつ
18 (土)	チャーハン きゅうりのナムル 春雨スープ バナナ	米・豚挽肉・人参・玉葱・椎茸・白葱・ごま油・醤油・塩・こしょう・鶏ガラ きゅうり・もやし・すりごま・醤油・ごま油 春雨・しめじ・ニラ・コーン・鶏ガラ	ビスケット おやつパン
20 (月)	ごはん 和風ハンバーグ ゆかり和え さつま芋の味噌汁 オレンジ	米 豚挽肉・牛挽肉・豆腐・玉葱・人参・卵・パン粉・塩・こしょう・醤油・砂糖・みりん キャベツ・人参・ゆかり さつま芋・大根・しめじ・葱・味噌	プレーン 肉まん (ホットケーキミックス・肉団子・牛乳)
21 (火)	ごはん ちくわの磯辺揚げ 納豆和え 卵の味噌汁 バナナ	米 ちくわ・卵・小麦粉・青のり・塩・揚げ油 ほうれん草・人参・納豆・もみのり・醤油 卵・椎茸・玉葱・春菊・味噌	クラッカー 春巻きアップパイ (春巻きの皮・りんご・グラニュー糖・レモン汁 バター・小麦粉・油)
22 (水)	ごはん おでん ごま酢和え みかん	米 鶏肉・人参・大根・ちくわ・こんにゃく・厚揚げ・里芋・薄口・塩・みりん・酒・だし汁 白菜・切干大根・きゅうり・ツナ・すりごま・酢・醤油・砂糖	スティックチーズ アメリカンドッグ (ホットケーキミックス・卵・牛乳・ウインナー 小麦粉・揚げ油)
23 (木)	ほうれん草豆乳丸パン ベーコンビーンズ ごぼうサラダ コーンスープ りんご	ほうれん草豆乳丸パン ベーコン・豚肉・大豆・玉葱・人参・じゃが芋・トマトピューレ・ケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩・こしょう ごぼう・キャベツ・マヨネーズ・醤油 玉葱・コーン・クリームコーン・牛乳・バター・コンソメ	ビスケット マカロニきなこ (マカロニ・きなこ・砂糖・塩)
24 (金)	ごはん 鯖の梅煮 れんこんのおかか和え にらの味噌汁 バナナ	米 さば・酒・みりん・砂糖・醤油・梅干し・生姜 れんこん・大根・きゅうり・かつお節・醤油 もやし・油揚げ・人参・ニラ・味噌	芋けんぴ わかめおにぎり (米・炊き込みわかめ・ごま)
25 (土)	 <h2 style="color: green;">幼児部発表会・お弁当の日</h2> <p style="color: red;">※必ず加熱したものを入れ、お子さんが食べやすい大きさに切ってください。※ピック等の使用はしないでください。</p>		スティックビスケット おやつパン
27 (月)	ごはん タンドリーチキン もやしのサラダ わかめスープ オレンジ	米 鶏肉・ヨーグルト・カレー粉・おろし生姜・レモン汁・塩・こしょう 白菜・人参・もやし・すりごま・酢・薄口・砂糖・油 玉葱・大根・しめじ・カットわかめ・鶏ガラ	スティックチーズ 型抜きクッキー (小麦粉・ベーキングパウダー・無塩バター・砂糖 卵)
28 (火)	ごはん 肉豆腐 ブロッコリーのツナ和え なめこの味噌汁 バナナ	米 豚肉・豆腐・しらたき・玉葱・人参・白葱・酒・みりん・砂糖・醤油・だし汁・油 ブロッコリー・コーン・ツナ・砂糖・醤油 なめこ・大根・えのき・葱・味噌	リッツ 和風パテト (じゃが芋・揚げ油・青のり・ゆかり・塩・ごま)
29 (水)	カレーうどん ゆで卵/スティックチーズ 醤油マヨ和え りんご	うどん・鶏肉・しめじ・人参・玉葱・白葱・油揚げ・カレールウ・酒・みりん・醤油・だし汁・片栗粉 卵・塩 / スティックチーズ <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">乳児部はスティックチーズを提供します</span> ほうれん草・キャベツ・れんこん・かつお節・醤油・マヨネーズ	クラッカー たぬきおにぎり (米・めんつゆ・もみのり・葱・天かす)
30 (木)	ごはん 鮭のコーンマヨ焼き 切干のパリパリ炒め 卵の味噌汁 バナナ	米 鮭・塩・こしょう・マヨネーズ・クリームコーン・粉チーズ 切干大根・ベーコン・ニラ・酒・薄口・ごま油 卵・えのき・人参・葱・味噌	芋けんぴ いちごジャムサンド (サンドイッチ用食パン・いちごジャム)
31 (金)	ごはん レバーの甘辛煮 ちくわのごま和え 南瓜の味噌汁 オレンジ	米 鶏レバー・片栗粉・揚げ油・醤油・みりん・砂糖 キャベツ・人参・ちくわ・すりごま・砂糖・醤油 油揚げ・白葱・玉葱・南瓜・味噌	ビスケット みたらしだんご (団子の粉・絹ごし豆腐・砂糖・醤油・みりん 片栗粉)

※献立の中の食材で、まだ家庭で食べていないものがありましたらその日までに家庭で食べてください。  
(家庭で食べたことのない物は保育園では提供することができません。)

- ※ハム・ベーコン・ウインナー・ちくわ・肉団子については、卵・乳製品不使用のものを使用しています。
- ※マヨネーズ・パイシート・ビスケット・ホットケーキミックス・給食の丸パン類については、卵不使用のものを使用しています。
- ※梅干し・カレールウ(パーモント)については、はちみつ入りの物を使用しています。(必ず1歳を過ぎてから食べてください)
- ※味噌汁・すまし汁には、かつお・昆布だしを使用しています。

★うめ組～さくら組は朝おやつ・昼おやつ時に牛乳を飲み、ばら組～ひまわり組は、給食・昼おやつ時に牛乳を飲みます。  
★天候等の理由により、一部献立が変わる場合もありますので、あらかじめご了承ください。