




令和5年度 1月

こんだてひょう

年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう
月間目標：行事食を経験し喜んで食べる

献立		4 (木)		5 (金)		
献立	 <p>あけましておめでとございます。 今年も1年、子ども達の健やかな成長を願い 安心・安全な給食作りを、調理職員一同 取り組んでいきたいと思えます。 どうぞ、よろしくお願いたします。</p>	 <p>高野豆腐の卵とじ キャベツとツナの中華和え すまし汁 フルーツ</p>	<p>肉じゃが のり和え みそ汁 フルーツ</p>	<p>豚肉、人参、玉ねぎ 糸こんにゃく、じゃが芋 グリーンピース、キャベツ 厚揚げ、ねぎ</p>	<p>クラッカーサンド・牛乳</p>	
材料		10 (水)		11 (木)		
材料	 <p>切干大根の煮物 ブロッコリーのサラダ 田作り 大根のみそ汁 フルーツ 切干大根、豚ひき肉 じゃが芋、人参、大根 ブロッコリー、コーン缶 ツナ缶、玉ねぎ、油揚げ わかめ、ごまめ 七草がゆ・お茶</p>	<p>とんかつ 茹で野菜 五目煮豆 みそ汁 フルーツ 豚肉、キャベツ 水煮大豆、こんにゃく ごぼう、人参 グリーンピース、昆布 小松菜、玉ねぎ、油揚げ オレンジゼリー・牛乳</p>	<p>みそラーメン 紅白なます フルーツ</p>	<p>中華そば、玉ねぎ 豚肉、人参、ちやし キャベツ、コーン缶 ねぎ、大根</p>	<p>黒糖蒸しパン・カルピス</p>	
成人の日		9 (火)		16 (火)		
献立	<p>成人の日</p>	<p>ちくわとさつま芋の天ぷら 青菜のごまみそ和え けんちん汁 フルーツ</p>	<p>ちくわ、さつま芋 小松菜、キャベツ、人参 鶏肉、豆腐、ごぼう 大根、こんにゃく じゃが芋、ねぎ ブルーベリー・りんごジュース</p>	<p>松風焼き 白菜サラダ ニラ玉スープ フルーツ</p>	<p>鶏ひき肉、豆腐、ねぎ 玉ねぎ、白菜、りんご 人参、ニラ、ちやし 卵 うどんかりんとう・牛乳</p>	<p>ハヤシライス 小魚大豆 ドレッシングサラダ フルーツ</p>
材料		23 (火)		24 (水)		
材料	<p>魚の切り身、ベーコン キャベツ、人参 小松菜、コーン缶 白菜、玉ねぎ、油揚げ バナナマフィン・牛乳</p>	<p>魚のみそ漬焼き ひじきの煮物 すまし汁 フルーツ</p>	<p>ロールパン、大豆 豚ひき肉、玉ねぎ 人参、ブロッコリー キャベツ、しめじ ヒラヤヨグルト・枝豆 お茶</p>	<p>うどん チンゲン菜とハムのごま酢 フルーツ</p>	<p>うどん、鶏肉、玉ねぎ 人参、干し椎茸、ねぎ キャベツ、チンゲン菜 ローズハム</p>	<p>マカロニのあべかわ風・牛乳</p>
献立		22 (月)		25 (木)		
献立	<p>鶏肉の照り焼き ブロッコリーの昆布和え さつま芋のシチュー フルーツ</p>	<p>鶏肉、人参、さつま芋 玉ねぎ、人参、しめじ グリーンピース コーン缶、ブロッコリー カレーライイドポテト 牛乳</p>	<p>ブルコギ丼 さつま芋の甘煮 大根とかにかまのスープ フルーツ</p>	<p>おいしいものを食べた時、幸せですね。 一緒に食べる人がいて 「おいしいね」と言い合えたら もっと幸せです。 今年もみんな楽しく食事をしましょう。</p>	<p>マカロニのあべかわ風・牛乳</p>	
材料		30 (火)		31 (水)		
材料	<p>鶏肉、ごぼう ほうれん草、人参 キャベツ、さつま芋 豆腐、大根、えのき ねぎ うどんかりんとう・牛乳</p>	<p>卵、大根、人参 じゃが芋、昆布、ちくわ 白菜、胡瓜、玉ねぎ えのき、豆腐 ミルク餅・牛乳</p>	<p>ミルク餅・牛乳</p>	<p>わかれおにぎり・お茶</p>	<p>おいしいものを食べた時、幸せですね。 一緒に食べる人がいて 「おいしいね」と言い合えたら もっと幸せです。 今年もみんな楽しく食事をしましょう。</p>	



6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。都合により献立を変更する場合があります。18日(木)は、クッキング(大根餅)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。