

	(月) 13・27	(火) 14・28	(水) 1・15	(木) 2・16	(金) 17	(土) 4・18
献立と食材料	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉うどん ゆでうどん 鶏肉 玉葱 人参 ジャガ芋 みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・白身魚フライ ・柔らか金平ごぼう ごぼう 豚肉 人参 いりごま さとう しょうゆ 油 ・チンゲン菜海苔和え チンゲン菜 太もやし えのき きざみのり しょうゆ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・パンプキンスープ スープの素 牛乳 ・ハートハンバーグ ・ナポリタンスパゲティ スパゲティ 玉葱 人参 マッシュルーム 緑ピーマン 油 さとう トマトケチャップ ・ほうれん草ソテー ほうれん草 コンソメ お魚ソーセージ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・カレーシチュー 豚肉 ジャガ芋 人参 玉葱 グリーンピース カレールウ ・ウィナー ・チーズ ・カリフラワーサラダ カリフラワー 人参 ちりめんじゃこ 青じそドレッシング ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャガ芋 みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・柔らかチキン ・野菜のコンソメ煮 キャベツ 玉葱 人参 大豆ミート コーン コンソメ しょうゆ さとう ・高野豆腐のフライ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 大根 しめじ 油揚げ 味噌 だし昆布 混合だし ・いわし生姜煮 ・五目豆 大豆水煮 グリーンピース 人参 ごぼう 昆布 さとう しょうゆ かつおだし ・ほうれん草煮 ほうれん草 かつおだし しょうゆ 昆布だし ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・きつねうどん 冷凍うどん 油揚げ 人参 青葱 さとう しょうゆ かつおだし ・果物
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ちんすこう (小麦粉 砂糖 サラダ油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ココア蒸しパン (ホットケーキミックス ココアパウダー 砂糖 サラダ油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・カルシウムラスク (食パン マーガリン 白ごま 青のり 粉チーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・お菓子
延長保育	パン	バナナ	バームクーヘン	ドーナツ	お菓子	
	(月) 6・20	(火) 7・21	(水) 8・22	(木) 9	(金) 10・24	(土) 25
献立と食材料	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・コーンスープ スープの素 牛乳 ・ポテトカップグラタン ・ポークビーンズ 豚肉 人参 玉葱 大豆水煮 ケチャップ さとう コンソメ ・ブロッコリーサラダ ブロッコリー 和風ドレッシング ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャガ芋 みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・鮭の照り煮 鮭切り身 さとう しょうゆ 片栗粉 ・アスパラツナ煮 アスパラ 人参 ツナフレーク さとう しょうゆ かつおだし ・さつま芋ごま和え さつま芋 さとう しょうゆ すりごま ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ホワイトシチュー 鶏肉 ジャガ芋 玉葱 人参 スキムミルク クリームシチュー コーン ・ちくわ煮 ・チーズ ・もやしサラダ もやし 豆苗 人参 ポークハム 青じそドレッシング ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚汁 豚肉 ジャガ芋 人参 味噌 だし昆布 混合だし ・さば塩焼き ・かぼちゃ含め煮 かぼちゃ さとう しょうゆ グリーンピース かつおだし ・小松菜塩昆布和え 小松菜 油あげ しめじ 塩昆布 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すまし汁 えのき 三つ葉 しょうゆ だし昆布 混合だし ・肉じゃが 牛肉 ジャガ芋 玉葱 人参 三度豆 かつおだし さとう しょうゆ ・魚介ナゲット キャベツ 人参 コーン ゆかり粉 ・果物 	<p>★幼児音楽会★ (乳児お休み)</p> <p>★3日節分給食★ ・混ぜご飯(米 ごま じゃこ 卵 油揚げ いんげん かまぼこ 砂糖 しょうゆ) ・味噌汁(豆腐 油揚げ わかめ) ・プチゼリー</p>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・鮭ごまおにぎり (米 鮭ほぐし身 いりごま) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お麩きなこ (おつゆ麩 マーガリン グラニュー糖 きな粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ちぢみ (小麦粉 片栗粉 卵 人参 ジャガ芋 しょうゆ ガラスープ ごま油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・コンソメラスク (食パン コンソメ サラダ油) 	
延長保育	カステラ	ドーナツ	バナナ	パン	お菓子	

	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量	カリウム
平均	446	18	14.3	60.5	241	1.9	230	0.24	0.32	16	3.8	1.6	610

《恵方巻について》

恵方巻を、その年の恵方(福を授ける年神様が在る方向)を向いて丸かじりすると
願い事が叶ったり、幸福に恵まれ、無病息災や商売繁盛をもたらすとされています。
恵方巻を切ったり、食べている途中でしゃべったりすると福を逃してしまうそうです。

今年の恵方は南南東です

※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

