

2021年度1月献立表

幼児弁当日 21日(金)
希望の家 芳村リッパ保育園

ねんど がつこんだてひょう

日	17・31(月)	4・18(火)	5・19(水)	6・20(木)	7・21(金)	8・22(土)
昼食	ごはん 牛肉と七干大根の煮物 南瓜のみそ汁	鯖缶ごはん ♡ やさいたっぷりみそ汁	ごはん 豚肉の生姜焼き ひじき煮 ♡ 長芋のみそ汁	麦ごはん ♡ お煮しめ ごまめ ♡ ほうれん草の清汁	ごはん 具だくさんマーボー ワンタンスープ	カレーじゃこピラフ 小松菜の清汁
材料	米 牛肉 七干大根 人参、小松菜 玉ねぎ 白菜、しめじ しょうゆ、みりん、酒 だし(削り節)	米 鯖缶 大根葉(もしくは小松菜) 土生姜 しょうゆ、さとう 酒、みりん	米 豚肉、玉ねぎ 土生姜 しょうゆ、酒、さとう サラダ油	米、押麦 鶏肉 ごぼう、しんこん 金時人参、こんにゃく しいたけ、里芋 厚あげ しょうゆ、さとう、みりん だし(削り節)	米 木綿豆腐 豚ミンチ、鶏レバー 玉ねぎ、人参 じゃが芋、しいたけ ちんげん菜 赤みそ、しょうゆ さとう、土生姜、片栗粉	米 ちりめんじゃこ 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 ピーマン かい粉、カレーパウダー ソース、さとう サラダ油
	南瓜 青ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	ごぼう 大根 南瓜 きゅうり みそ だし(昆布、煮干し)	ひじき 人参、しんこん 大豆水煮、ツナ缶	煮干し、水あめ しょうゆ、さとう、みりん	ワンタンの皮 たまご、青ねぎ 鶏ガラ、土生姜 白ねぎ、しょうゆ、塩	小松菜、わかめ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)
	じゃこ 菓子 スキムミルク ミロ さとう	コーンむしパン 牛乳 スイートコーン 小麦粉、豆乳 さとう、ベーキングパウダー サラダ油	麦夫のラスク 牛乳 麦夫、サラダ油 きな粉、さとう	焼いも 牛乳 さつま芋	7日 七草粥・牛乳 米、春の七草、ちりめんじゃこ 塩 21日 にゅうめん、牛乳 そうめん、油あげ、青ねぎ しょうゆ、みりん、酒 だし(昆布、削り節)	菓子
24(月)	11・25(火)	12・26(水)	13・27(木)	14・28(金)	15・29(土)	
昼食	チキンカレー コールスローサラダ	麦ごはん ♡ ブリの照り焼き ♡ 糸エビなます、黒豆 きゅうりと厚あげのみそ汁	ごはん 豚肉のガーリック炒め ♡ 白菜のおひたし 大根の清汁	パン 豆腐のオーロラソース グラタン ♡ カブの豆乳シチュー	ごはん 鶏天 ♡ カリフラワーの酢物の物 ♡ 白みそ汁	豚汁うどん バナナ
材料	米 鶏肉、玉ねぎ 人参、じゃが芋 カレー粉、カレーパウダー ソース 鶏ガラ、土生姜、白ねぎ	米、押麦 ぶり しょうゆ、みりん、酒	米、ちりめんじゃこ 豚肉、ニラ きゅうり、人参 こんにゃく、しょうゆ さとう、サラダ油	フランスパン 木綿豆腐 ウインナー 玉ねぎ、ブロッコリー 南瓜 ケチャップ、マヨネーズ 塩、サラダ油	米 鶏肉、塩こうじ 小麦粉、サラダ油 カリフラワー きゅうり たまご、ちりめんじゃこ 味噌、柚子 さとう、しょうゆ、塩	うどん 豚肉 大根 人参 しめじ 厚あげ、小松菜 ちりめんじゃこ 青ねぎ
	きゅうり きゅうり 水菜 米酢、さとう 塩 サラダ油	黒豆 しょうゆ、さとう、塩	白菜 菊菜、たまご しょうゆ、さとう だし(削り節)	カブ、白菜 じゃが芋、小松菜 タラ 鶏ガラ、ローリエ、塩 豆乳、コーンスターチ	里芋、金時人参 大根、みょうご 白みそ だし(昆布、削り節)	厚あげ、小松菜 ちりめんじゃこ 青ねぎ みそ、酒、みりん だし(昆布、削り節)
		きゅうり、厚あげ ごぼう ほうれん草 みそ だし(昆布、煮干し)	大根、ゆり根 みょうご、しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)		里芋、金時人参 大根、みょうご 白みそ だし(昆布、削り節)	バナナ
おやつ	昆布 菓子 牛乳	♡ 冬やさいチヂミ 牛乳 じゃが芋、菊菜 ちりめんじゃこ 小麦粉、片栗粉 しょうゆ、ゴマシ油	りんごゼリー スキムミルク ココア さとう りんごジュース アガー、さとう	きつねおにぎり 牛乳 米、油あげ、しょうゆ	♡ みかん 菓子 牛乳	菓子

☆: 多文化メニュー

♡: 旬の食材

仕入の都合により献立が変更になる場合があります。ご了承ください