

1月献立表

阿佐谷保育園 1歳

2019年度

毎食牛乳がつきます。ヨーグルト、牛乳を主とした献立のときは麦茶になります。

午前食

午後食

6 20 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス (小麦粉、じゃが芋、玉葱、人参、にんにく、生姜、セロリ、ビーマン、トマト缶、豚小間肉、バター、なたね油、塩、醤油、カレー粉) ・春雨サラダ (緑豆春雨、胡瓜、ハム、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、バター、砂糖) ・ヨーグルト ・果物
7 21 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン・野菜スープ (人参、キャベツ、しめじ、青菜、なたね油、だし、塩、醤油) ・ミートローフ (パン粉、玉葱、豚挽肉、牛挽肉、豆乳、塩) ・ポテトサラダ (じゃが芋、胡瓜、ハム、塩、ノンエッグマヨネーズ) ・人参のグラッセ (人参、バター、砂糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ・五目おにぎり (米、麦、人参、筍、干し椎茸、鶏挽肉、昆布、砂糖、塩、醤油、酒) ・大根の煮物 (大根、だし、砂糖、醤油) ・果物
8 22 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼうの炊き込みご飯 (米、麦、人参、ごぼう、糸こんにゃく、油揚げ、砂糖、醤油、酒) ・味噌汁 (じゃが芋、しめじ、小葱、煮干し、味噌) ・豆腐の小判揚げ (片栗粉、人参、小葱、干し椎茸、木綿豆腐、帆立缶、鶏挽肉、だし、砂糖、塩、醤油、みりん、オイスターソース) ・キャベツサラダ (キャベツ、胡瓜、ハム、塩、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・フレンチトースト (食パン、卵、牛乳、バター、砂糖) ・プロッコリーのおかか和え (プロッコリー、かつお節、だし、醤油) ・果物
9 23 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・豚汁 (糸こんにゃく、人参、長葱、大根、ごぼう、油揚げ、豆腐、豚挽肉、胡麻油、煮干し、味噌) ・魚の照り焼き (魚、生姜、醤油、みりん) ・揚げ南瓜の味噌和え (人参、南瓜、グリンピース、白すり胡麻、なたね油、砂糖、味噌) ・青菜のおかか和え (ほうれん草、かつお節、だし、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳ブラウニー (小麦粉、ベーキングパウダー、ココア、はちみつ、豆乳、なたね油、砂糖) ・人参の煮物 (人参、だし、砂糖、醤油) ・果物
10 24 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・あんかけうどん (乾麺、人参、長葱、にんにく、キャベツ、しめじ、筍、干し椎茸、豚挽肉、胡麻油、昆布、だし、塩、醤油、酒、オイスターソース) ・ほうれん草サラダ (ほうれん草、コーン、ツナ、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・二色おはぎ (米、麦、きな粉、黒すり胡麻、砂糖、塩) ・じゃが芋の磯揚げ (小麦粉、片栗粉、じゃが芋、青のり、なたね油、塩) ・果物
11 25 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・野菜スープ ・マカロニグラタン (11日) ・プロッコリーサラダ ・果物 	・土曜献立
27 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ピラフ ・スープ (25日) ・ナムル ・果物 	
14 28 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・ミニトマト ・クリームシチュー (小麦粉、じゃが芋、玉葱、人参、マッシュルーム、かぶ、鶏もも肉、牛乳、バター、なたね油、だし、塩) ・プロッコリーサラダ (プロッコリー、コーン、ハム、昆布、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・わなかめおにぎり (米、麦、わかめ、白胡麻、胡麻油) ・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油) ・果物
15 29 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・麻婆豆腐 (片栗粉、人参、にんにく、生姜、ニラ、小葱、干し椎茸、豆腐、豚挽肉、胡麻油、だし、醤油、味噌、オイスターソース) ・大根サラダ (大根、胡瓜、ツナ缶、昆布、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・はちみつバターパン (食パン、はちみつ、バター) ・煮ごぼう (ごぼう、煮干し、砂糖、醤油) ・果物
16 30 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (じゃが芋、長葱、わかめ、煮干し、味噌) ・煮魚 (魚、生姜、砂糖、醤油、酒、みりん) ・ごぼうと人参の金平 (人参、ごぼう、白胡麻、胡麻油、砂糖、醤油、酒) ・小松菜のお浸し (小松菜、だし、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ママレードケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、ママレード、バター、砂糖) ・かぶのゆかり和え (かぶ、ゆかり、塩) ・果物
17 31 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌煮込みうどん (乾麺、玉葱、人参、大根、小葱、しめじ、豆腐、鶏もも肉、昆布、なたね油、だし、砂糖、塩、味噌) ・さつま芋の天ぷら (小麦粉、南瓜、なたね油、塩) ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンピラフおにぎり (米、麦、玉葱、人参、コーン、グリーンピース、鶏もも肉、なたね油、塩、ケチャップ) ・酢ごぼう (ごぼう、煮干し、砂糖、醤油、米酢) ・果物
18 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・クリームライス (18日) ・プロッコリーサラダ ・果物 	・土曜献立

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承下さい。

※土曜日は幼児給食を展開し、1歳児に合わせた食事を提供します。

今月使用している旬の食材

キャベツ、ごぼう、小松菜、ほうれん草、大根、プロッコリー、いちご、みかん