

2021年01月



献  
立  
予  
定  
表

愛信保育園

日 付	曜 日	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
				熱となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1 金		1月の献立には、ほんのせちりょうりをすこしとりいれています。				
2 土		おせちりょうりの しょうかい		筑前煮 かぞくがずっと なかよく	えび こしがまがるまる でながいきする ように	
3 日		きんとん おかねがたまる かつ				
4 月		伊達巻…巻物に見立て、かしこくなるように				
5 火		任意保育の為お弁当がけります。				
6 水		ごはん イワシフライ さゅうじとコーンのサラダ カレーチャウダー	牛乳 チーズ蒸しパン	米、じゃがいも、油、ごま油 牛乳、ツナ、ごま	たまねぎ、にんじん、コーン、きゅうり、いんげん	
7 木	みかん	ごはん 筑前煮 松風焼き すまし汁	牛乳 てづくり くりさんとん丼 スイートポテト	さつまいも、米、こんにゃく、 牛乳、鶏ひき肉、鶏肉、木綿豆腐、くりの甘露煮、かまぼこ、脱脂粉乳、ちくわ、バター、米みそ、ごま	みかん、はくさい、えのきだけ、たまねぎ、にんじん、ゆでたけのこ、れんこん、ごぼう、白ねぎ、干しいたけ、いんげん、あおのり	
8 金		おもちつき 大会	牛乳 みかん おかし	米、卵、マヨネーズ(卵なし) 牛乳、牛肉	たまねぎ、きゅうり、にんじん、れんこん、キャベツ、ほうれんそう、トマト缶、みかん	
9 土		親子丼 スタミナスープ みかん	牛乳 おかし	米、こんにゃく 牛乳、鶏、鶏肉、牛肉、焼豆腐、練り豆腐	みかん、たまねぎ、にんじん、だいこん、白ねぎ、ねぎ、干しシイタケ、焼きのり、わかめ	
10 日		筑前煮一くせんにー				
11 月		筑前煮に入れる食材は「運(うん)を取り込む」ということにちなみ、「ん」のつく食材を選ぶと良いとされています。 「にんじん」「いんげん」「れんこん」など、いくつ「ん」がみつけられるでしょうか?				
12 火	みかん	ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き はくさいとほうれんどうのお湯し 味噌汁	牛乳 てづくり イチゴジャムカップケーキ	米、上新粉、さといも、こんにゃく、なたね油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、豚肉、豆みそ ぞ	みかん、はくさい、ほうれんそう、だいこん、にんじん、かぼちゃ、いちごジャム、ねぎ、ごぼう
13 水		ごはん マカロニグラタン フレッコーリーツナマヨサラダ ボルシチ	牛乳 てづくり どうふみたらしんだんご	米、じゃがいも、上新粉、白玉粉、マカロニ、さとう、マヨネーズ(卵なし)、片栗粉	牛乳、鶏豆腐、鶏肉、ワイン チーズ、ツナ、脱脂粉乳、ロッコリー、キャベツ、ほうれんとう、コーン	たまねぎ、にんじん、トマト缶、ブロッコリー、キャベツ、ほうれんとう、コーン
14 木	バナナ アドボ(鶏の煮込み料理) フィリピン風サラダ ティーラ(ショウガのスープ) メニュー	ごはん ポークピーンス じゃこスパゲティ みそしる	ポタージュ クラッカー かみかみ	米、じゃがいも、スパゲティー、油、ごま油	豚肉、だいず、豆みそ、脱脂粉乳、しらす干し、油揚げ、ごま	バナナ、たまねぎ、クリームコーン、コーン、にんじん、なめこ、白ねぎ、ピーマン、いんげん、わかめ
15 金	五目おこわ ひじきせんこんのきんぴら 石狩汁	牛乳 てづくり ストーンクッキー	米、小麦粉、もち米、さといも、砂糖、こんにゃく、コーンフレーク、ごま油	牛乳、さけ、豆みそ、鶏肉、木綿豆腐、バター、油揚げ、ごま	はくさい、だいこん、れんこん、にんじん、たけのこ、白ねぎ、ひじき、干しいたけ	
16 土	チキンライス コンソメスープ いちご	牛乳 おかし	米	牛乳、絹ごし豆腐、鶏肉	いちご、たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、にら、いんげん、コーン	

日 付	曜 日	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
				熱となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
17 日						
18 月		ビビンパ カクテギ わかめスープ	牛乳 こさりの チーズスティックパン	米、パン、さといも、 ごま油	牛乳、豚ひき肉、ごま 大豆もやし、たまねぎ、にんじん、 ほうれんそう、キムチ、えのきたけ、ねぎ、干しいたけ、わかめ	
19 火	みかん	ごはん とりのからあげ パンサンマー 中華スープ	牛乳 てづくり ツナチヂミ	米、上新粉、からあげ 粉、ごま油、はるさ め、砂糖、片栗粉、油	牛乳、鶏肉、ワイン ナー、豚肉、ごま	みかん、にんじん、だいこん、キャベツ、にら、きゅうり、たまねぎ、干しシイタケ
20 水		ごはん マーボー豆腐 じゅうまい けんちん汁	牛乳 黒胡パン	米、パン、さといも、 片栗粉、ごま油	牛乳、木綿豆腐、豚ひき 肉、油揚げ	にんじん、たまねぎ、だいこん、にら、ねぎ、ごぼう、干しいたけ
21 木		きつねご飯 トックスープ みかん	牛乳 フライドポテト	フライドポテト、も ち、米、油、さとう、 ごま油	牛乳、鶏肉、頭、油揚 げ、ごま	みかん、にんじん、ねぎ、焼きのり、干しいたけ
22 金		ごはん ししゃものから揚げ 五目豆 みそしる	牛乳 てづくり マヨチーストースト	米、食パン、油、片栗 粉、マヨネーズ(卵なし)、 こんにゃく	牛乳、ししゃも、だい す、油揚げ、豆みそ、ち くわ、粉チーズ	だいこん、にんじん、ピーマン、ね ぎ、ごぼう、わかめ、あおり
23 土	みかん	ひじきごはん さつまいも汁	牛後休園です	米、さつまいも、こん にゃく、ごま油	豚肉、鶏肉、焼き豆腐、 豆みそ、油揚げ	みかん、にんじん、ピーマン、ごぼう、ひじき、ねぎ
24 日						
25 月		冬野菜カレーライス 福神漬け スティックサラダ	牛乳 ぶたまん	米、じゃがいも、マヨ ネーズ(卵なし)、押 し麦	牛乳、牛肉	たまねぎ、にんじん、きゅうり、 キャベツ、ほうれんそう、福神漬け
26 火		ごはん クリームコロッケ ビーフンと野菜のソテー ボルシチ	牛乳 こさりの クッキークリームパン	4・5さいゆき あそび 米、パン、さつまい も、ビーフン、油、ご ま油	牛乳、鶏肉、豚肉、脱脂 粉乳	みかん、たまねぎ、トマト缶、にん じん、キャベツ、ピーマン
27 水		ごはん 納豆 ミニカッセリー コロコロポテトサラダ みそしる	牛乳 ミニカッセリー おかし フィリピン メニュー	じやがいも、米、マヨ ネーズ(卵なし)	牛乳、さわら、納豆、豆 みそ、ウインナー、油揚 げ	みかん、みずな、にんじん、たま ねぎ、きゅうり、もやし、わかめ
28 木		ごはん バナナ アドボ(鶏の煮込み料理) フィリピン風サラダ ティーラ(ショウガのスープ)	牛乳 バナナ トマト (チーズ入り米粉カレパン)	米、じゃがいも、マカロニ、 さとう、マヨネーズ(卵なし) トマト (チーズ入り米粉カレパン)	牛乳、鶏肉、豚肉、チー ズ	たまねぎ、バナナ、だいこん、きゅ うり、トマト、白ねぎ
29 金		ごはん ひじき卵焼き チャッキエ 大根と豚肉のスープ	手作りヨーグルト コーンフレーク	米、コーンフレーク、 ヨーグルト(加糖)、頭 はるさめ、ごま油、砂 糖	ヨーグルト(加糖)、頭 はるさめ、ごま油、砂 糖	だいこん、にんじん、白ねぎ、ビ ーフマン、ごぼう、干しいたけ、ひ じき
30 土		ウインナーチャーハン 春雨スープ いちご	牛乳 おかし	米、はるさめ、ごま油	牛乳、ウインナー、絹ご し豆腐	いちご、にんじん、白ねぎ、ビーマ ン、ねぎ、わかめ、コーン
31 日						

\*かいてある食材はかわることがあります。  
\*しつもんがあれば、いつでもきてください。

