

1月こんだて。



(ひよこ)

_	(:4).0			_			熱量 463kcal タンパク質 16.4g	吉祥院こども
	献 立	材料	おやつ		献	<u> 寸</u>	材料	おやつ
	ごはん	*	チーズ蒸しパン		ごはん		*	アップルケーキ
4	ツナじゃが	シーチキン缶 じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース 油	小麦粉 牛乳 卵		豆腐と豚肉	羽の炒め煮	豆腐 豚肉 人参 玉葱 砂糖 醤油 油 片栗粉	小麦粉 りんご
•		砂糖 醤油	砂糖 チーズ	25				卵 砂糖 レモン
18	昆布	昆布	ベーキングパウダー		ゆで卵		卵	ベーキングパウダー
								油
(月)	味噌汁	ソーメン わかめ 玉葱 昆布 味噌	牛乳	(月)	味噌汁		白菜 わかめ 青葱 昆布 味噌	牛乳
	ごはん	米	ジャムサンド		ごはん		 米	蒸し芋
5	(5日)だし巻き玉子	卵 薄口醤油 だし	食パン 苺ジャム	12	煮魚		鯛 砂糖 醤油	薩摩芋
•	(19日)鮭の西京焼き	鮭 白味噌 酒		-				
19	切り干し大根	切り干し大根 人参 グリンピース 油 砂糖 醤油		26	キャベツの	たいたん	キャベツ 人参 玉葱 砂糖 醤油	
(火)	 澄まし汁	 豆腐 人参 昆布 鰹節 薄口醤油	 牛乳	 (火)	 味噌汁		 大根 人参 青葱 ささがきごぼう 昆布 味噌 醤油	 牛乳
	ごはん	*	芋ようかん		ピラフ		米 玉葱 コーン缶 人参 ピーマン コンソメ 塩	
	鶏の照り焼き	鶏もも肉 みりん 醤油 酒	薩摩芋 寒天 水				 飾り(人参 コーン ブロッコリー)	みかん
			砂糖	27	肉団子		豚ミンチ 豆腐 酒 醤油 片栗粉 砂糖 醤油 片栗粉	
20	かぶのそぼろ煮	豚ミンチ かぶ 人参 グリンピース 玉葱 砂糖 醤油 油			酢の物		わかめ 胡瓜 人参 かぶ 酢 砂糖 醤油	ビスケット
7 k)	味噌汁	キャベツ 青葱 昆布 味噌	 牛乳	 (⁊k)) ☆豆乳味噌	曾ス一プ	 小松菜 人参 玉葱 パセリ 昆布 味噌 豆乳	 牛乳
	肉うどん	うどん 豚肉 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖	☆わんぱく焼き	(,,,,	ごはん	H · · · ·	 	(14日)米粉パン
7		薄口醤油	米 小麦粉 味噌	14		風玉子焼き	卵 キャベツ お好み焼きソース 鰹節 青のり	(**************************************
			ちりめんじゃこ					(28日)黒糖ラスク
21	お煮しめ	鶏こま 大根 金時人参 小芋 ごぼう 蓮根 砂糖 醤油	小松菜 青のり	28	大根の金ュ	平風	大根 人参 薩摩芋 黒胡麻 砂糖 醤油 油	食パン 黒砂糖
			鰹節 鰹汁 油					水
(木)			牛乳	(太)	 味噌汁		▲ 薩摩芋 青梗菜 昆布 味噌	牛乳
	ごはん	*	1 75	(1117	ごはん		*	マカロニのきな粉和
	☆おからボール	おから 玉葱 人参 青葱 ひじき 醤油 片栗粉 油	バナナ	15	クリームシ	チュー	豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 小麦粉 コンソメ 油 牛乳	マカロニ きな粉
	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \			.		, –		砂糖
22	 春雨サラダ	キャベツ 胡瓜 玉葱 人参 酢 砂糖 醤油 胡麻油	ビスケット	29	根野菜サラ	ラダ	 ごぼう 人参 蓮根 砂糖 醤油 キャベツ 胡瓜 マヨネ-	
		白胡麻						
金)	 味噌汁	数 玉葱 法蓮草 昆布 味噌	牛乳	 (金)				 牛乳
	具だくさんうどん	うどん 豚肉 白菜 玉葱 人参 青葱 胡麻油 昆布	スナックスティックパン	1 22 /	ささみうどん	<i>ل</i> ر	うどん ささみ 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖	ぶどうパン
9		鰹節 砂糖 薄口醤油	7,777,777,7	16			薄口醤油	3.2 3. 12
23	じゃが芋のおかか煮	じゃが芋 砂糖 醤油 鰹節		30	野菜の煮物	勿	薩摩芋 玉葱 人参 グリンピース 砂糖 醤油	
(土)			牛乳	 (土)	,			 牛乳
		」 ₹27日(水)お誕生日会	10	u \ <u> </u>	<u>′ I </u>			I TU

* 餃子の皮のピザ

備 餃子の皮 チーズ ケチャップ

考 * 牛乳











^{*} 天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。 * ☆マークは、新メニューです。