

1月 献立表

曜日	献立	カロリー	体をつくる	熱や力になる	体調を整える
4 火	かぼちゃのツナコロッケ 竹輪とキャベツの煮物 わかめと豆腐の骨汁 黄桃	335 ツナ 豆腐 わかめ	豚肉	こめ かぼちゃ めん類 里芋	人参 キヤベツ コーン 白菜 黄桃
5 水	ソース焼きうどん けんちん煮 小松菜の味噌汁 パイン	310	豚肉	こめ じゃがいも	玉葱 キヤベツ 人参 大根 玉葱 ごぼう 小松菜 バイン
6 木	お野菜のコンソメ煮 照り焼きハンバーグ 大根と油揚げの味噌汁 黄桃	342	豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも	玉葱 キヤベツ 人参 大根 玉葱 ごぼう 小松菜 バイン
7 金	ポークカレー 大根おでん 白菜とキヌサヤのスープ りんご	331	豚肉	こめ じゃがいも	玉葱 人参 大根 黄桃 白菜 キヌサヤ りんご
8 土	お野菜カレー ウィンナー フルーツゼリー 高野豆腐の味噌汁 高野豆の味	363	豚肉 豆腐	こめ じゃがいも	玉葱 人参 コーン 果汁
11 火	肉じゃが さわらの西京焼き チキン南蛮と油揚げの味噌汁 パイン	365	豚肉 鮭 油揚げ	こめ じゃがいも	玉葱 人参 チキン南蛮 パイン
12 水	ツナヒカリフライワードのトマト煮 ポークシンジャード ウインナーとインゲンのスープ 白桃	335	豚肉 ツナ	こめ	人参 キヌサヤ インゲン カリフラワー 白桃
13 木	ボトフ 鶏肉の照り焼き 小松菜の味噌汁 洋ナシ	360	豚肉 鶏肉	こめ	人参 大根 ブロッコリー 小松菜 洋ナシ
14 金	さつまいもと鶏肉の甘煮 和風ハンバーグ ほれん草と人参のスープ 黄桃	406	豚肉 鶏肉	こめ さつまいも	人参 インゲン ほれん草 黄桃
15 土	お野菜カレー ウィンナー フルーツゼリー 高野豆腐の味噌汁	363	豚肉 豆腐	こめ じゃがいも	玉葱 人参 コーン 果汁
17 月	キャベツヒュインナーのカレーシーテー 赤魚の煮付け チキン南蛮の味噌汁 りんご	319	豚肉 赤魚	こめ	人参 キヤベツ インゲン 白菜 りんご
18 火	麻婆豆腐 厚切りハムステーキ わかめと人参のスープ パイン	347	豚肉 鶏肉 豆腐 わかめ	こめ 里芋	玉葱 人参 チキン南蛮 パイン
19 水	けんちん煮 ウィンナー ほれん草と油揚げの味噌汁 白桃	317	豚肉 油揚げ	こめ	人参 キヤベツ コーン 白菜 洋ナシ
20 木	竹輪とキャベツの煮物 チキンチャップ 白菜と油揚げの味噌汁 洋ナシ	359	鶏肉 すり身 油揚げ	こめ	人参 大根 しいたけ ほれん草 黄桃
21 金	お野菜の中華炒め 白身魚の煮付け ほれん草の味噌汁 黄桃	306	豚肉 タラ	こめ	人参 白菜 ビーマン しいたけ コーン ほれん草 黄桃
22 土	お野菜カレー ウィンナー フルーツゼリー 高野豆腐の味噌汁	363	豚肉 豆腐	こめ じゃがいも	玉葱 人参 コーン 果汁
24 月	じゃがいもとウインナーのトマト煮 ポークカレーステーキ クリーミシチューと大根とわかめの味噌汁 りんご	370	豚肉 わかめ	こめ じゃがいも	玉葱 人参 インゲン 大根 りんご
25 火	トマトハンバーグ 人参とキヌサヤのスープ パイン	391	豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも	玉葱 インゲン 人参 白菜 洋ナシ
26 水	じゃがいものカレー煮 レバーソースセージ 小松菜と人参の味噌汁 白桃	331	豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも	玉葱 人参 大根 ほうれん草 白菜 洋ナシ
27 木	ツナと大根の煮物 肉団子 ウインナーと白菜のスープ 洋ナシ	377	豚肉 鶏肉 ツナ	こめ	玉葱 人参 ブロッコリー 大根 黄桃
28 金	お野菜のコンソメ煮 照り焼きハンバーグ 白菜と大根と油揚げの味噌汁 黄桃	342	豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも	玉葱 人参 コーン 果汁
29 土	高野菜カレー ウィンナー フルーツゼリー 白菜とキヌサヤのスープ りんご	363	豚肉 豆腐	こめ じゃがいも	玉葱 人参 大根 白菜 キヌサヤ りんご
31 月		331	豚肉	こめ じゃがいも	

※ 米穀類は、米飯110㌘含んだもので、3~5歳児を目安に計算しています。
 ※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。
 ※ 使用している魚は骨を極力抜いています、まれに小骨が入っている可能性がありますので、喫食時はご注意願います。