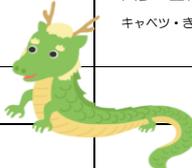




# 2024年1月給食だより（幼児）



日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
9	火	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	ごはん さわらの味噌焼き 炒めなます ふのすまし汁	さわら・味噌 竹輪	花形人参 切干大根・人参・きぬさや 小松菜	精白米 上白糖 ごま油・上白糖 切りふ（小麦）	濃口醤油・みりん 塩・酢 薄口醤油・みりん・塩・だし汁
		3時	牛乳 さつまいもきんとん	牛乳（乳） 牛乳（乳）		さつまいも・上白糖	
10	水	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	ごはん チャプチェ ひじきの煮物 あげの味噌汁	豚肉 竹輪 うすあげ・味噌	キャベツ・玉ねぎ・しいたけ・人参 ひじき・三度豆・人参 干わかめ	精白米 春雨・上白糖・白ごま・ごま油 キャノーラ油・上白糖	濃口醤油・ラーメンスープ・料理酒 濃口醤油・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 お野菜クラッカー	牛乳（乳） 粉チーズ（乳）	うらごしにんじん・パセリ	小麦粉（小麦）・キャノーラ油	塩
11	木	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	肉うどん キャベツの塩こんぶ和え スマイルポテト	牛肉 キャベツ	人参・玉ねぎ・青ねぎ キャベツ・きゅうり・細切りゆき昆布	うどん（小麦）・上白糖 ごま油 スマイルポテト・キャノーラ油	濃口醤油・みりん・うどんつゆ・水
		3時	お茶 五平餅風おやき	味噌		精白米・片栗粉・上白糖	・ みりん
12	金	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	カレーライス ブロッコリーサラダ チーズ	鶏肉 ツナ缶 棒チーズ（乳）	玉ねぎ・人参・グリーンピース ブロッコリー・ホールコーン	メークイン・精白米	とろけるカレー（小麦）・コンソメ・ワスターソース・塩 ノオレ青じそドレッシング
		3時	牛乳 みかん	牛乳（乳）	みかん		
15	月	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	ごはん ビーフン炒め シューマイ 大根のスープ	豚肉 シューマイ（小麦卵）	キャベツ・人参・しいたけ 大根・大根葉	精白米 ビーフン・上白糖・キャノーラ油	中華味・濃口醤油・塩 中華味
		3時	お茶 フルーチェ（いちご）	フルーチェ・牛乳（乳）			・
16	火	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	たぬき丼（白ごはん） さつま揚げとピーマンのきんぴら 小松菜の味噌汁	豚肉・玉子 さつま揚げ・花かつお 味噌	玉ねぎ・青ねぎ ピーマン・人参 小松菜・もやし	精白米・上白糖 上白糖・ごま油	天かす（小麦）・だし汁・濃口醤油・薄口醤油・みりん・塩 濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 きな粉ボーロ	牛乳（乳） きな粉		小麦粉（小麦）・上白糖・キャノーラ油	
17	水	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	散らし寿司 かぼちゃのそぼろ煮 てまりふのすまし汁	竹輪・カニカマ 合ミンチ	ホールコーン・きぬさや 南瓜・グリーンピース 干わかめ	精白米 上白糖 てまり麩（小麦）	ちらし寿司の素 だし汁・濃口醤油 薄口醤油・みりん・塩・だし汁
		3時	牛乳 メープルケーキ	牛乳（乳）		小麦粉（小麦）・上白糖・キャノーラ油・メープルシロップ	ベーキングパウダー・水
18	木	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	ごはん おでん 豆腐サラダ 玉ねぎの味噌汁	鶏肉・厚揚げ・竹輪 豆腐 うすあげ・味噌	大根・こんにゃく キャベツ・人参 玉ねぎ・青ねぎ	精白米 上白糖	濃口醤油・みりん・だし汁 和風たまねぎドレッシング だし汁
		3時	牛乳 ツナマヨサンド	牛乳（乳） ツナ缶		食パン（小麦乳）・マヨドレ	
19	金	10時	牛乳 ビスケット	牛乳（乳）			ビスケット※
		昼食	和風スパゲティ じゃが芋のチーズ焼き 白菜のスープ	豚肉 粉チーズ（乳）	玉ねぎ・人参・ブロッコリー・にんにく・青ねぎ パセリ 白菜・ホールコーン	スパゲティ（小麦）・キャノーラ油・上白糖 メークイン・オリーブオイル	濃口醤油・塩 コンソメ
		3時	お茶 わかめおにぎり		炊き込みわかめ	精白米	・ 

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
22	月	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	ごはん ハンバーグ 切干大根の煮物 ほうれん草の味噌汁	ハンバーグ(小麦,卵,乳) 竹輪 味噌	切干大根・人参・三度豆 ほうれん草・玉ねぎ	精白米 上白糖	ケチャップ 濃口醤油・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 スイートポテト	牛乳(乳)		さつまいもペースト	
23	火	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	かやくうどん もやしきゅうりのサラダ 里芋のからあげ	鶏肉 ツナ缶	大根・人参・玉ねぎ・干わかめ もやし・きゅうり にんにく・しょうが	うどん(小麦) <small>小麦・上白糖・ごま油・片栗粉・キャノーラ油</small>	うどんつゆ・水・みりん ノオロ青じそドレッシング 濃口醤油
		3時	牛乳 お好み焼き	牛乳(乳) 竹輪・花かつお	キャベツ・人参・あおのり	お好み焼き粉(小麦)	だし汁・天かす(小麦)・お好み焼きソース
24	水	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	ごはん マスのマヨネーズ焼き キャベツサラダ 玉ねぎのスープ	マス	キャベツ・黄パプリカ・きゅうり 玉ねぎ・しめじ・パセリ	精白米 マヨドレ 上白糖・ごま油	料理酒・塩 酢・濃口醤油 コンソメ
		3時	牛乳 りんごのコンポート	牛乳(乳)	りんご・レモン	上白糖	
25	木	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	ケチャップライス クリームシチュー バナナ	鶏肉	玉ねぎ・人参・ホールコーン 玉ねぎ・人参 バナナ	精白米・キャノーラ油・マーガリン(乳) メークイン	塩・ケチャップ・コンソメ クリームシチューの素(小麦,乳)・コンソメ
		3時	牛乳 さつまいもスティック	牛乳(乳)		さつまいも・キャノーラ油	塩
26	金	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	ごはん 鶏肉の香味焼き 白菜サラダ 玉ねぎの味噌汁	鶏肉 味噌	あおのり 白菜・ホールコーン・ほうれん草 玉ねぎ・えのきだけ・青ねぎ	精白米 白ごま・キャノーラ油 マヨドレ	濃口醤油・みりん 塩 だし汁
		3時	牛乳 ホットケーキ	牛乳(乳)		<small>小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油・メープルシロップ</small>	ベーキングパウダー・水
29	月	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	コーンラーメン 大根サラダ 春巻き	豚肉 春巻(小麦)	ホールコーン・キャベツ・人参・青ねぎ 大根・大根葉	中華麺(小麦) キャノーラ油	濃口醤油・ラーメンスープ・水 ノオロ青じそドレッシング
		3時	牛乳 ジャムクッキー	牛乳(乳)		<small>小麦粉(小麦)・マーガリン(乳)・上白糖・いちごジャム</small>	
30	火	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	ごはん 肉じゃが もやしとわかめの甘酢和え ごぼうと人参の味噌汁	牛肉 ナルト 味噌	玉ねぎ・糸こんにゃく・人参・きぬぎや もやし・干わかめ ごぼう・人参・青ねぎ	精白米 メークイン・上白糖 上白糖	濃口醤油・みりん・料理酒・だし汁 酢・塩 だし汁
		3時	お茶 フルーツヨーグルト(3ツフルク)	ヨーグルト(乳)	パイナップル缶・みかん缶	上白糖・コーンフレーク	・
31	水	10時	牛乳 ビスケット	牛乳(乳)			ビスケット※
		昼食	カニカマチャーハン ミニカボチャコロッケ チンゲン菜の中華スープ	カニカマ・ツナ缶 ミニカボチャコロッケ(小麦,卵,乳)	しいたけ・人参・青ねぎ・ホールコーン チンゲン菜・人参	精白米・ごま油 キャノーラ油	塩・中華味・濃口醤油 とんかつソース 中華味・濃口醤油
		3時	牛乳 みかん	牛乳(乳)	みかん		

1~2歳栄養価の平均 エネルギー(エ) 455kcal たんぱく質(たん) 16.4g 脂質(脂) 15.3g

- ★都合により、献立を一部変更することがありますがご了承ください。
- ★土曜日はパン給食またはお弁当です。
- ★( )内は小麦,卵,乳を含む製品です。
- ★マヨドレは卵不使用のマヨネーズタイプのドレッシングです。
- ★※10時おやつは園より提供になります。

名阪食品

