



1 月 献 立 表



令和6年1月発行
こくふ子ども園

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
				特別保育 幼稚園部休園日		麻婆豆腐丼(米、豆腐、豚ミンチ、玉葱、人参、干し椎茸、葱、にんにく、砂糖、みそ、醤油、油、ごま油、鶏がらだし) わかめのすまし汁(わかめ、じゃが芋、人参、玉葱、いりこ、塩、醤油) 果物 菓子
おやつ						牛乳
	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
	成人の日 	ごはん 鶏肉のねぎみそ焼き(鶏肉、酒、みそ、白葱、みりん、砂糖) ひじきの煮物(ひじき、人参、しらたき、いんげん、油揚げ、醤油、砂糖、油) 七草豆乳スープ(七草、かぶ、しめじ、コーン、人参、白菜、塩、あさり、コンソメ、豆乳) 青のりポテト(じゃが芋、塩、青のり、油) 牛乳	ロールパン たらこスパゲッティ(スパゲッティ、にんにく、たらこ、玉葱、しめじ、バター、塩、こしょう、醤油、刻みのみり) キャベツスープ(豚肉、キャベツ、人参、もやし、鶏がらだし、ブロッコリー、塩) 果物 人参おにぎり(梅干し、人参、かつお節、みりん、米、ごま、薄口醤油) 牛乳	ごはん 豆腐入り松風焼き(豆腐、鶏ミンチ、葱、玉葱、パン粉、牛乳、砂糖、みそ、ごま) 切干大根のサラダ(切干大根、人参、酢、竹輪、ブロッコリー、砂糖、醤油) 油揚げのすまし汁(大根、油揚げ、玉葱、葱、醤油、えのき、いりこ、塩) 芋ぜんざい(さつまいも、小豆、砂糖、塩)	わかめごはん(米、わかめ、ふりかけ) いりどり(鶏肉、人参、ごぼう、れんこん、大根、砂糖、里芋、干し椎茸、いんげん、油、醤油) 青菜と花麩のスープ(チンゲン菜、しめじ、人参、花麩、鶏がらだし、玉葱、えのき、春雨、ごま) 果物 ヨーグルトデザート(食パン、イチゴジャム、ヨーグルト、砂糖) 牛乳	チキンライス(米、鶏肉、人参、玉葱、コーン、グリーンピース、マーガリン、ケチャップ、塩、コンソメ) ポテトスープ(じゃが芋、玉葱、醤油、ブロッコリー、キャベツ、えのき、コンソメ) 果物 菓子
おやつ						牛乳
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金) 誕生日会	20日(土)
	ごはん 豚大根(豚肉、厚揚げ、大根、人参、いんげん、生姜、みそ、砂糖、醤油、みりん) 春雨サラダ(春雨、きゅうり、人参、酢、醤油、砂糖、ごま、ごま油) 小松菜のすまし汁(小松菜、玉葱、人参、塩、じゃが芋、醤油、いりこ) ピザトースト(食パン、コーン、玉葱、ピーマン、ケチャップ、ウインナー、チーズ) 牛乳	ごはん ガーリックチキン(鶏肉、にんにく、塩) ポパイサラダ(ほうれん草、じゃが芋、人参、コーン、チーズ、マヨネーズ) オニオンスープ(人参、人参、キャベツ、ウインナー、塩、醤油、コンソメ) 大学芋(さつまいも、ごま、砂糖、油、醤油、酢、みりん) 牛乳	みそ煮込みうどん(うどん、豚肉、ごぼう、しめじ、人参、かまぼこ、白菜、白葱、油あげ、かつお節、昆布、みそ、みりん) さくさくサラダ(れんこん、きゅうり、人参、わかめ、竹輪、酢、砂糖、醤油、ごま油) 果物 塩っぺおにぎり(米、ごま、塩昆布) 牛乳	ごはん 魚のあけぼの焼き(魚、塩、酒、人参、マヨネーズ) うの花炒り煮(おから、豚ミンチ、油、人参、さぬきさや、油揚げ、干し椎茸、砂糖、醤油) なめこ汁(なめこ、玉葱、人参、葱、豆腐、いりこ、みそ) 黒糖まんじゅう(黒砂糖、小麦粉、あんこ、酒、ベーキングパウダー) 牛乳	ごはん 鶏肉のマーマレード煮(鶏肉、マーマレード、にんにく、酒、醤油) 小松菜のツナ和え(小松菜、ツナ、人参、マヨネーズ、醤油) クラムチャウダー(人参、あさり、牛乳、しめじ、玉葱、じゃが芋、コーン、ブロッコリー、バター、小麦粉、コンソメ) ココアマドレーズ(牛乳、ミックス粉、バター、砂糖、ホイップクリーム、卵、ココア、いちご) 牛乳	カレーピラフ(米、鶏肉、人参、玉葱、コーン、グリーンピース、マーガリン、カレー粉、コンソメ、塩) 野菜スープ(白菜、大根、しめじ、チンゲン菜、人参、鶏がらだし、塩) 果物 菓子
おやつ						牛乳
	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
	ごはん 豆腐のそぼろあんかけ(豆腐、鶏ミンチ、人参、しめじ、チンゲン菜、生姜、コーン、片栗粉、ごま油、鶏がらだし、酒) ひじきのナムル(人参、ひじき、きゅうり、砂糖、もやし、ごま油、醤油、酢) 春雨スープ(ニラ、玉葱、人参、春雨、鶏がらだし、ごま、醤油) ジャムサンド(食パン、いちごジャム、マーガリン) 牛乳	ごはん 鶏のカレー天ぷら(鶏肉、塩、酒、カレー粉、天ぷら粉、油) シャキッと和え(キャベツ、きゅうり、人参、いんげん、塩昆布、醤油) きのこ汁(なめこ、豆腐、油あげ、えのき、いりこ、葱、しめじ、みそ) マカロニ安福川(マカロニ、きな粉、塩、砂糖) 牛乳	五目ラーメン(中華麺、豚肉、もやし、人参、玉葱、白葱、醤油、きくらげ、かまぼこ、塩、キャベツ、鶏がらだし、ごま油) さつまいもの含め煮(さつまいも、刻み昆布、砂糖、醤油) 果物 鮭おにぎり(米、鮭、ごま) 牛乳	ごはん かぶのシチュー(かぶ、鶏肉、じゃが芋、ほうれん草、玉葱、人参、コーン、しめじ、バター、塩、コンソメ、小麦粉、牛乳) スパゲティサラダ(スパゲッティ、きゅうり、人参、ハム、塩、チーズ、オリーブ油) 果物 カルシウムラスク(食パン、グラニュー糖、ごま、粉チーズ、青のり、マーガリン) 牛乳	ごはん 魚のおろし煮(魚、大根、片栗粉、油、醤油、みりん) 納豆和え(納豆、キャベツ、人参、ほうれん草、かつお節、醤油) かぼちゃ汁(南瓜、人参、しめじ、油あげ、白葱、いりこ、みそ) バナナケーキ(ミックス粉、卵、砂糖、牛乳、バナナ、バター) 牛乳	そぼろ寿司(米、鶏ミンチ、昆布、人参、干し椎茸、油揚げ、ごぼう、醤油、酢、砂糖、塩) 大根のみそ汁(大根、玉葱、わかめ、人参、いりこ、みそ) 果物 菓子
おやつ						牛乳
	29日(月)	30日(火)	31日(水)	お正月を食育の時間に☆ 食材の買い物に出かけたり、食卓をみんなで囲んだりするお正月は、子どもが食に触れる絶好の機会です。この時季にしかお店に並ばない食材を選んだり、配膳をしたりと、お手伝いの機会にもなります。お子さんと一緒にお正月の食卓を彩ってみたいかがてしよう。 いただきます ごちそうさま参照		
	ドライカレー(米、玉葱、合挽ミンチ、人参、油、カレールウ、にんにく、レーズン、醤油) スティック野菜(きゅうり、人参、マヨネーズ) 果物 水ようかん(寒天、砂糖、あんこ、塩、くず粉)	ごはん 魚の照り焼き(魚、酒、醤油、砂糖、みりん) ポテトサラダ(じゃが芋、きゅうり、人参、コーン、ハム、塩、マヨネーズ、こしょう) 中華スープ(玉葱、人参、チンゲン菜、しめじ、ごま油、鶏がらだし、片栗粉) レーズン蒸しパン(ミックス粉、レーズン、牛乳、砂糖) 牛乳	ごはん 高野豆腐のオランダ煮(高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、片栗粉、いんげん、干し椎茸、油、醤油、砂糖) きゃべつの昆布和え(キャベツ、もやし、人参、塩昆布、醤油) あさりのみそ汁(大根、あさり、春菊、えのき、いりこ、みそ) 牛乳寒いちごソース(牛乳、砂糖、寒天、いちごソース)			
おやつ						

3歳未満児のみ午前のおやつ(牛乳100ml)があります。 行事、材料の都合により献立を一部変更することがあります。メニューによっては、ノンエッグマヨネーズを使用することがあります。