202	244	F	1月 給食献立表			赤坂けやき通り保育園	
日	曜	昼 食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
4 • 18	木	麦ごはん (4日) がんもどきの中華風うま素 (18日) ビーマンと豚肉のソース炒め 切干しだいこんのみそ汁	牛乳(未満児) チーズ(未満児) スキムミルク マカロニのきな粉和え	年乳・プロセスチーズ・がん もどき・油揚げ・塩わか め・脱脂粉乳・きな粉・ 豚肉		にんじん・ゆでたけのこ・ セット・さやいんげん・乾し いたけ・切干だいこん・ ビーマン・ホールコーン缶・たまね ぎ	
5 • 19	金	麦ごはん ホワイトシチュー にんじんのコールスロー風	牛乳 (未満児) バナナ(未満児) (5日) 七草がゆ (19日) スキムミルク (") かやくごはん	牛乳・冷凍えび・ペ-コ ン・脱脂粉乳・まぐろ油 漬缶・鶏肉・油揚げ	精白米・押麦・じゃがい も・植物油・マーがリン・小 麦粉・三温糖	バサ・たまねぎ・にんじ ん・冷凍/ リンピース・ホールコーン 缶・干しぶどう・黄ピーマ ン・七草・はくさい・だい こん・ごぼう・生しいたけ	鳥がらだし・食塩・食 酢・煮干しだし・濃口 しょうゆ・清酒・みりん
6 • 20	土	きのこのスープスパゲティ バナナ	牛乳(未満児) キウイフルーツ(未満児) 牛乳 丸ボーロ	牛乳・ペーコン・脱脂粉乳	スパゲティ・植物油・マーガリ ン・小麦粉・丸ボーロ	わイフルーツ・えのきたけ・た まねぎ・しめじ・にんじ ん・パセリ・バナナ	食塩・コンソメ
22	月	麦ごはん ひじき入りつくね焼き にんじんの甘煮 はくさいとベーコンのスープ	牛乳(未満児) りんご(未満児) スキムミルク 米粉蒸しパン	腐・ひじき・あおのり・	精白米・押麦・植物油・ 三温糖・甘納豆(あず き)・米粉	りんご・しょうが・たまね ぎ・にんじん・はくさい・ パ 切	
9 • 23	火	麦ごはん 肉豆腐 カリフラワーとブロッコリーのサラダ	牛乳(未満児) せんべい(未満児) スキムミルク わかめごはん		せんべい・精白米・押 麦・三温糖・植物油・ご ま油		濃口しょうゆ・清酒・み りん・食塩・食酢
10 • 24	水	麦ごはん だいこんのみそ汁(未満児) 魚のマヨネーズ焼き 小松菜とちくわの炒め物	牛乳(未満児) パインアップル缶(未満児) ホワイトミルク みかん ビスケット			パインアップル缶・だいこん・ パセリ・たまねぎ・マッシュルーム 缶・こまつな・にんじん・ みかん	煮干しだし・米みそ・麦みそ・白ワイン・食塩・濃口しょうゆ・乳酸菌飲料(希釈)
11	木		牛乳(未満児) ウエハース (未満児) いもぜんざい	牛乳・豚ひき肉・鶏卵・ まぐろ油漬缶	ウエハース・ロールパン・片栗 粉・マヨネーズ・さつまい も・あずき・三温糖	しょうが・はくさい・たま ねぎ・にんじん・さやいん げん・かぼちゃ・パセリ	
12 • 26	金	麦ごはん 豆腐とわかめの清汁(未満児) 魚の香味焼き トマト ほうれんそうとツナの炒め物	牛乳(未満児) いちご(未満児) 豆乳 ふかしいも			が・にんにく・トマト・ホールコー	かつお昆布だし・食塩・ 濃口しょうゆ・みりん・ 清酒
13 • 27	土	味噌ラーメン 固形ヨーグルト	牛乳(未満児) もも缶(未満児) 牛乳 パナナ クッキー	牛乳・焼き豚・鶏卵・加糖ヨーク゚ルト	中華めん・すりごま・ご ま油・クッキー	ん・青ねぎ・しょうが・バ ナナ	ガーリックパウダー・中華スープ の素・食塩・みりん・米 みそ・濃ロしょうゆ・鳥 がらだし
15 • 29	月	麦ごはん 魚の竜田揚げ ゆでブロッコリー 厚揚げとさといものみそ汁	牛乳(未満児) せんべい(未満児) スキムミルク 黒糖豆乳ゼリー		せんべい・精白米・押 麦・片栗粉・揚げ油・さ といも・黒砂糖・三温糖		みりん・濃口しょうゆ・ 煮干しだし・米みそ・麦 みそ
16 • 30	火	麦ごはん 白玉ふとえのきたけの清汁(未満児) 煮魚 れんこんのサラダ	牛乳 (未満児) みかん(未満児) 牛乳 豆腐ドーナツ	牛乳・魚・絹ごし豆腐	三温糖・マヨネーズ・すりご	みかん・えのきたけ・青ね ぎ・しょうが・かぼちゃ・ れんこん・きゅうり・にん じん	しょうゆ・みりん・清
17 • 31	水	麦ごはん 鶏肉と大根のか-じょうゆ煮 五目みそ汁	スキムミルク いちごジャムの米粉ケーキ	脂粉乳・調整豆乳	三温糖・植物油・さつまいも・米粉・いちごジャム		うゆ・みりん・煮干しだ し・米みそ・麦みそ・ ペーキングパウダー・食塩
25	木	鯛めし とりのマーマレード焼き 紅白なます 小松菜と豆腐の清汁 フルーツみつ豆	牛乳(未満児) ウエハース(未満児) 飲むヨーグルト レーズンスコーン	年乳・白身魚・鶏肉・木綿豆腐・ドリンクヨーグルト・鶏卵	ト・三温糖・甘納豆(あ	みつば・しょうが・だいこん・にんじん・こまつな・ パナ・みかん缶・パイケップ ル缶・りんご・干しぶどう	酒・昆布だし・みりん・

おたんじょうび きゅうしょく

こんげつのきゅうしょく

★日々の給食で食育を! お誕生日会メニュー紹介 (25日)

今月のお誕生日会はおせち料理風献立です。めでたい魚として祝膳に欠かせない鯛めしをはじめ、 紅白なますは、紅白の色合いがお正月にぴったりです。雑煮は、地域により様々な食べ方がされますが、 給食では、豆腐入りのすまし仕立てです。元気、丈夫、健康な生活を願う意味のある黒豆は、 フルーツみつ豆の中に入っている甘納豆でイメージしました。 色とりどりのおせち料理は、見ているだけで気持ちが華やぎます。 給食を通して、日本の文化を味わってもらえたらと思います。