

2022年度

1 月 献 立 表

待鳳保育園

日	月 16・30	火 17・31	水 18	木 5・19	金 6・20	土 7・21
献立	きぬがさうどん 野菜のかつお和え 黒豆	魚の照り焼き 切り干し大根の煮物 白みそ仕立ての雑煮風	チキンカツ 土佐酢和え けんちん汁	ポークカレー コールスローサラダ	チーズピカタ スパゲティサラダ コンソメスープ	中華丼 ブロッコリーのあえもの
主食	うどん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
材 料	鶏肉・かまぼこ・油あげ 人参・ねぎ・しめじ・玉子 しょうゆ・みりん 小松菜・モヤシ・ちくわ かつおぶし ゴマ・しょうゆ・砂糖 黒豆	魚・しょうゆ・みりん 切り干し大根・人参・油あげ こんにやく(5・4・3・2歳児) しょうゆ・砂糖 もちふ・さといも・大根・人参 白みそ・みそ	とり肉・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油・ケチャップ はくさい・人参・油あげ かつおぶし しょうゆ・砂糖・みりん・酢 ごぼう・豆腐・大根 人参・ねぎ しょうゆ・みりん・片栗粉	豚肉・じゃがいも 玉ねぎ・人参 カレールウ・コンソメ ハム・キャベツ・きゅうり 人参 サラダ油・酢・砂糖・塩	鶏もも肉・小麦粉・玉子 粉チーズ・にんにく・パセリ ケチャップ スパゲティ・キャベツ きゅうり・玉子・人参 マヨネーズ 玉ねぎ・人参・粉パセリ コンソメ	豚肉・かまぼこ・エリンギ 人参・玉ねぎ・白菜・たけのこ ガラスープ・にんにく ブロッコリー・コーン・人参 ゴマ しょうゆ・だし汁・みりん
お や つ	ちんすこう・牛乳 小麦粉・サラダ油 砂糖・塩	みかん せんべい	ホットケーキ・牛乳 ホットケーキミックス・玉子・牛乳 ケーキシロップ	ジャムサンド・牛乳 パン・ジャム	たまご雑炊 米・玉子・鮭・ねぎ しょうゆ	大学トースト・牛乳 パン・しょうゆ・砂糖・片栗粉
日	月 23	火 10・24	水 11	木 12・26	金 13・27	土 14・28
献立	すき焼き風煮 小松菜の磯辺和え	かぼちゃのそぼろ煮 ナムル	かぶのシチュー ひじきのサラダ	お煮しめ風 紅白なます ごまめ	白身魚フライ ビーフンツナサラダ みそ汁	五目そば はくさいのポン酢あえ
主食	ごはん	ごはん	パ ン	ごはん	ごはん	中華めん
材 料	牛肉・玉ねぎ・ねぎ・焼き豆腐 こんにやく(5・4・3・2歳児)・ふ しょうゆ・砂糖 小松菜・人参・しめじ ちりめんじゃこ・もみのり しょうゆ・みりん・だし汁	ひき肉・かぼちゃ・厚揚げ 玉ねぎ・人参 しょうゆ・砂糖・みりん ニラ・モヤシ・きゅうり 人参・鶏肉・ゴマ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・みりん・酢	ベーコン・こかぶら・人参 はくさい・玉ねぎ・牛乳 コンソメ・シチューミックス スキムミルク・コーンスターチ ひじき・キャベツ・人参 コーン・ツナ缶・ゴマ マヨネーズ	鶏肉・こいも・ごぼう・人参 れんこん・ちくわ・厚揚げ こんにやく(5・4・3・2歳児) しょうゆ・みりん 大根・人参・ゴマ しょうゆ・砂糖・酢・みりん にぼし・しょうゆ・砂糖・みりん (0歳児) ちりめんじゃこ	白身魚・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油 ビーフン・きゅうり・人参 コーン・ツナ缶 しょうゆ・砂糖・酢・みりん はくさい・ワカメ・みそ	豚肉・玉ねぎ・人参 キャベツ・ねぎ・玉子 にんにく・ガラスープ はくさい・人参・えのき茸 ゴマ・ゴマ油・ポン酢
お や つ	あずきもちもち・牛乳 白玉粉・あずき缶・豆乳 砂糖・サラダ油	コーンスープ・クルトン コーン・シチューミックス・牛乳 コンソメ・粉パセリ・パン	おにぎり・にぼし 米・梅干し・ちりめんじゃこ・海苔 (1・0歳児) 米・ちりめんじゃこ	大学いも風いもだんご・牛乳 さつまいも・しょうゆ・砂糖 片栗粉・サラダ油・ゴマ	リンゴ・おかし 牛乳	コーンフレークヨーグルト ヨーグルト・上白糖 コーンフレーク

※4(水)はお弁当の日です

●おやつ ホットケーキ・牛乳

※25(水)はお誕生日会です

●ジャーマンステーキ

ひき肉・玉ねぎ・パン粉・玉子
牛乳・コンソメ・ケチャップ・カレー粉

●フルーツサラダ

キャベツ・きゅうり・リンゴ・レーズン
マヨネーズ・ヨーグルト

●たまごスープ

わかめ・人参・玉子・コンソメ

●金時豆のパウンドケーキ・牛乳

※だし汁は昆布・削りぶし等で
とっています

※調味料の表記について

砂糖⇒三温糖
しょうゆ⇒うすくちしょうゆ
それ以外は表記しています※材料・調理等の都合により
献立の一部が変更になる
場合があります
ご了承ください