

2020年度

1 月 献 立 表

待鳳保育園

日	月 18	火 5・19	水 6	木 7・21	金 8・22	土 9・23
献立	焼魚 切り干し大根の煮物 すまし汁	カレーライス ハムサラダ	とんかつ 土佐酢和え みそ汁 ごまめ	きぬがさうどん ほうれん草のかつお和え 黒豆	チーズチキン コロコロサラダ コンソメスープ	五目そば 煮豆
主食	ごはん	ごはん	ごはん	うどん	パン	中華めん
材料	鯖・塩 切り干し大根・人参・油あげ こんにやく・しょうゆ・砂糖 とうふ・ワカメ・ねぎ しょうゆ・みりん	牛肉・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 マヨネーズ	豚ヒレ肉・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油・ケチャップ キャベツ・大根・きゅうり ブロッコリー・かつおぶし しょうゆ・砂糖・みりん・酢 油あげ・はくさい・玉ねぎ・みそ にぼし・しょうゆ・砂糖・みりん・ゴマ (0歳児) ちりめんじゃこ	鶏肉・かまぼこ・油あげ 人参・ねぎ・エリンギ しょうゆ・みりん ほうれん草・モヤシ・ちくわ かつおぶし だし汁・しょうゆ・みりん 黒豆	鶏もも肉・チーズ・ケチャップ キャベツ・じゃがいも きゅうり・人参・コーン ウインナー・マヨネーズ 玉ねぎ・マッシュルーム 人参・コンソメ・粉パセリ	豚肉・キャベツ 人参・ねぎ 玉ねぎ・玉子 ガラスープ にんにく 煮豆
おやつ	バームクーヘン 牛乳	みかん おかし	大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油 黒ゴマ	ジャムサンド・牛乳 パン・ジャム	あべかわもち 餅・きな粉・砂糖 (2・1・0歳児) おはぎ 米・もち米・きな粉・砂糖	パン
日	月 25	火 12・26	水 13・27	木 14・28	金 29	土 11・25
献立	あんかけ丼 ナムル ごまめ	豚肉のうま煮 春雨の酢のもの	かぶのシチュー スパゲティサラダ チーズ	白身魚フライ かぼちゃのそぼろ煮 ダイコンサラダ	お煮しめ風 紅白なます 田作り	スープパスタ パン
主食	ごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん	スパゲティ
材料	豚肉・油あげ・人参 かまぼこ・玉ねぎ・ねぎ ほうれん草・エリンギ しょうゆ・砂糖・片栗粉 ニラ・モヤシ・人参・ハム きゅうり・ゴマ・ゴマ油 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	豚肉・はくさい・人参 玉ねぎ・油あげ・片栗粉 ほうれん草・しょうゆ・砂糖 春雨・きゅうり・人参 かまぼこ・ワカメ しょうゆ・砂糖・酢・みりん	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 スパゲティ・キャベツ・ハム きゅうり・りんご・マヨネーズ チーズ	白身魚・小麦粉・玉子 パン粉・サラダ油 かぼちゃ・鶏ひき肉 高野豆腐・しょうゆ・砂糖 大根・きゅうり・カニかまぼこ マヨネーズ・レモン汁	鶏肉・こいも・ごぼう・人参 れんこん・ちくわ こんにやく(5・4・3・2歳児) 厚あげ・しょうゆ・砂糖 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	ウインナー キャベツ 玉ねぎ 人参 ほうれん草 コーン パン
おやつ	りんご・ビスケット 牛乳	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	フライドポテト・牛乳 シュースtring・塩 サラダ油	コーンスープ・クラッカー ホールコーン缶・シチューミックス コンソメ・粉パセリ	カップケーキ・牛乳 小麦粉・ベーキングパウダー 牛乳・玉子・砂糖	くだもの

※20(水)はお誕生日会です

●魚の照り焼き

魚・こいくちしょうゆ・みりん・酒

●三色野菜のごまあえ

ブロッコリー・ゴボウ・人参・キャベツ

ゴマ・濃口しょうゆ・砂糖

●白みそ仕立てのみそ汁

もちふ・さといも・大根・人参

しろみそ・みそ

●黒豆

●ごはん

●みたらしだんご

(1・0歳児) いもだんごみたらし風

※15(金)はお弁当の日です

●おやつ ホットケーキ

※だし汁は昆布・かつおぶし

煮干しでとっています

※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

◎年少・年中・年長組は

スプーン・フォーク等を

忘れずにもってきてください