

2024年

1月

## 給食献立表

くりにくま保育園

		給食	材料	りす〜ぞうくみ おやつ (材料)	ひよこ おやつ (材料)
6	土	20 ごはん 鶏の甘酢炒め かぼちゃの煮物	白米 鶏肉 人参 玉葱 ピーマン 生椎茸 米酢 砂糖 みりん しょうゆ 片栗粉 菜種油 かぼちゃ 醤油 みりん 削り節	牛乳 きらす揚げ  みかん	さくっとあられ  みかん
	月	22 ごはん 牛肉ときのこのオープン焼き 青菜の煮浸し	白米 牛肉 玉葱 エリンギ えのき しめじ にんにく 塩 コショウ 醤油 菜種油 小松菜 人参 もやし しめじ 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 さつま芋蒸しパン (さつま芋 薄力粉 砂糖 B・P)	かるかん (長芋 上新粉)  干しブルーネ
9	火	23 ごはん 豚肉と丸大根の煮物 温野菜の酢味噌がけ	白米 豚肉 丸大根 人参 生椎茸 削り節 砂糖 醤油 みりん かぼちゃ キャベツ カリフラワー ブロッコリー 砂糖 味噌 米酢	牛乳 こんぶあられ  みかん	アップルポテト (さつま芋 りんご)  ベビースティック
10	水	24 ごはん 鮭の幽庵焼き 粉吹き芋 きんぴらごぼう	白米 鮭 醤油 柚子 みりん じゃが芋 ごぼう 蓮根 人参 三度豆 砂糖 醤油 みりん 菜種油	牛乳 かぼちゃクッキー (かぼちゃ 薄力粉 バター 砂糖)	長芋のお焼き (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油)  みかん
11	木	25 ごはん 11日 のし鶏 25日 豆腐のハンバーグ 添え野菜 炒りなます	白米 鶏ひき肉 卵 玉葱 みりん 醤油 砂糖 土生姜 片栗粉 青のり 鶏ひき肉 豆腐 玉葱 えのき パン粉 豆乳 醤油 塩 片栗粉 小松菜 大根 蓮根 人参 油揚げ 菜種油 砂糖 米酢 醤油 塩 削り節	牛乳  みたらし団子	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉)  干しブルーネ
12	金	26 あんかけそば さつま芋の昆布煮	中華麺 豚肉 いか 人参 白菜 玉葱 もやし 生椎茸 青葱 削り節 醤油 塩 コショウ 片栗粉 さつま芋 細切り昆布 醤油 削り節 みりん	お茶 水菜おにぎり (白米 水菜 塩)  返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩)  りんご
13	土	27 ごはん ポトフ チンゲン菜の磯和え	白米 牛肉 じゃが芋 人参 玉葱 かぶ キャベツ 削り節 醤油 塩 コショウ チンゲン菜 えのき 醤油 焼きのり	牛乳 芋かりんとう  干しブルーネ	むらさき芋せんべい  みかん
15	月	29 ごはん 鶏の香り焼き 添え野菜 さつま芋の白和え	白米 鶏肉 にんにく 醤油 みりん 土生姜 キャベツ 小松菜 さつま芋 豆腐 こんにゃく 砂糖 白味噌 醤油	牛乳 りんごゼリー (りんごジュース 砂糖 寒天) 玄米ぼんぼー	蒸しじゃが (じゃが芋 塩)  干しブルーネ
16	火	30 ごはん カレー豚じゃが ごぼうのじゃこ煮	白米 豚肉 人参 玉葱 じゃが芋 こんにゃく 三度豆 削り節 砂糖 醤油 みりん カレー粉 ごぼう ちりめんじゃこ 砂糖 醤油 みりん	牛乳 手作りパン (薄力粉 塩 ドライイースト 砂糖 菜種油)	さつま芋団子 (さつま芋 上新粉)  さくっとあられ
17	水	31 ごはん 千切大根の煮物 白菜の昆布和え	白米 牛肉 千切大根 人参 玉葱 油揚げ 干し椎茸 絹さや 削り節 砂糖 醤油 みりん 白菜 刻み昆布 醤油 みりん	牛乳 焼き芋 (さつま芋) 干しブルーネ	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ)  りんご寒天 (りんご 寒天)
18	木	ごはん チキンピーンズ かぶの甘酢漬	白米 鶏肉 大豆 じゃが芋 人参 玉葱 マッシュルーム 三度豆 砂糖 醤油 バター トマトピューレ 塩 コショウ かぶ 柚子 かぶの葉 米酢 砂糖 塩	牛乳 鉄たっぶりしらすくん  りんご	蓮根のお焼き (蓮根 塩 片栗粉 菜種油)  干しブルーネ
19	金	ごはん わかさぎの天ぷら 添え野菜 粕汁	白米 わかさぎ 薄力粉 塩 菜種油 ブロッコリー 豚肉 大根 人参 里芋 こんにゃく 油揚げ 青葱 味噌 削り節 酒粕	お茶 ヨーグルト  桂川	蒸し芋 (さつま芋)  りんご

あそび展では給食室のアンケートを実施し、ご家庭の様子を知ることができていい機会になりました！

ありがとうございました。そして、もう新しい年になります。2024年もどうぞよろしくお願い致します。

給食でも、お正月料理をみんなで楽しく食べます！！！！

