

2025年

1月

給食献立表

くいき保育園

		給食	材料	りす～ぞうぐみ おやつ (材料)	ひよこぐみ おやつ (材料)	
6	月	20	ごはん 豚じゃが 白菜の昆布漬け	精白米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 糸こん 削り節 砂糖 みりん 醤油 白菜 細切り昆布 醤油 みりん	牛乳 さつま芋蒸しパン (さつま芋 薄力粉 砂糖 BP)	ひよこ蒸しパン (りんご 上新粉 酢 重曹) 干しブルーベリー
7	火	21	ごはん 7日のし鶏 20日和風あんかけハンバーグ 炒りなます	精白米 鶏ひき肉 玉葱 土生姜 卵 青のり みりん 醤油 砂糖 片栗粉 鶏ひき肉 豆腐 卵 玉葱 えのき しめじ 生椎茸 土生姜 塩 片栗粉 みりん 醤油 削り節 大根 蓮根 人参 油揚げ 菜種油 米酢 砂糖 醤油 塩 削り節	お茶 7日七草おにぎり (白米 七草 塩 焼きのり) 21日水菜おにぎり (白米 水菜 塩 焼きのり) 返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) りんご
8	水	22	ごはん 麻婆豆腐 千切り大根の甘酢漬け	精白米 牛肉 豆腐 玉葱 人参 にんにく 土生姜 青ねぎ 菜種油 片栗粉 砂糖 醤油 味噌 切り干し大根 砂糖 醤油 酢	牛乳 かるかん (長芋 上新粉 BP きび砂糖)	きんとん (さつま芋 長芋) さくっとあられ
9	木	23	ごはん 鮭の幽庵焼き 粉ふき芋 青菜の煮浸し	精白米 鮭 醤油 ゆず みりん じゃが芋 小松菜 人参 もやし しめじ 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 砂糖 塩)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) みかん
10	金	24	あんかけそば れんこんのかか煮	中華麺 豚肉 するめいか 人参 白菜 玉葱 もやし 生椎茸 青ねぎ 削り節 醤油 塩 コショウ 片栗粉 蓮根 削り節 醤油 みりん 砂糖 かつお節	牛乳 焼き芋 かみかみ昆布 (昆布 醤油 砂糖)	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉) 干しブルーベリー
11	土	25	ごはん 鶏のさっぱり煮 かぶの甘酢漬け	精白米 鶏肉 ごぼう 米酢 砂糖 醤油 かぶ かぶの葉 柚子 米酢 砂糖 塩	牛乳 つぶせんべい ミニゼリー	11日蒸し芋 (さつま芋) 25日ベビースティック りんご
	月	27	ごはん 豚肉の生姜炒め 小松菜のナムル	精白米 豚肉 玉葱 キャベツ 人参 しめじ 土生姜 醤油 みりん 菜種油 塩 コショウ 小松菜 もやし わかめ 醤油 砂糖 塩 ごま油	牛乳 かぼちゃクッキー (かぼちゃ 薄力粉 バター 砂糖)	蓮根のおやき (蓮根 塩 片栗粉 菜種油) 干しブルーベリー
14	火	28	ごはん すき焼き風煮 ブロッコリーの胡麻和え	精白米 牛肉 焼き豆腐 白菜 玉葱 ごぼう 生椎茸 長ねぎ 糸こん 削り節 醤油 砂糖 みりん ブロッコリー 白胡麻 醤油 砂糖	牛乳 りんご おとうろ屋さんのビスケット	大根団子 (大根 上新粉) みかん
15	水	29	ごはん ぶり大根 ポテトサラダ	精白米 鰯 大根 醤油 砂糖 みりん じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 塩 コショウ 砂糖 米酢 オリーブ油	牛乳 手作りみたらし団子 (白玉粉 上新粉 砂糖 醤油 片栗粉)	アップルポテト (さつま芋 りんご) むらさき芋せんべい
16	木	30	ごはん 鶏の唐揚げ 野菜の炊き合わせ	精白米 鶏肉 にんにく 塩 コショウ 片栗粉 醤油 菜種油 かぼちゃ 玉葱 人参 三度豆 厚揚げ 砂糖 醤油 みりん 削り節	お茶 ヨーグルト こんぶあられ	人参おにぎり (白米 人参 塩) 干しブルーベリー
17	金	31	ごはん 長芋の煮付け 粕汁	精白米 長芋 醤油 みりん 砂糖 削り節 かつお節 豚肉 大根 人参 里芋 こんにゃく 油揚げ 青ねぎ 味噌 酒粕 削り節	牛乳 手作りパン (薄力粉 ドライイースト 塩 砂糖 菜種油)	蒸しじゃが (じゃが芋 塩) りんご寒天 (りんご 寒天)
18	土		ごはん 牛肉の時雨煮 千草和え	精白米 牛肉 蓮根 人参 ごぼう しらたき 土生姜 醤油 みりん 削り節 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 みかん 芋けんぴ	蒸し芋 (さつま芋) みかん

🍷あけましておめでとございます🍷

七日に七草を食べることが出来るのは、保育園では3年ぶりです☆

子どもたちは、七草の名前を覚えることはできるかな??お父さん・お母さんも言えますか??

寒さの増す1月も、美味しく温かい給食の献立になっています♪♪