

☆ 1 月 献 立 予 定 表 ☆

平成29年度 八千代保育園

日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	日	曜	昼食	材料	おやつ	材料
15	月	御飯 中華風ローストチキン キャベツの磯香和え ひじきの炒め煮	みそ汁 米/鶏肉、玉葱、しょうが、ごま、ごま油/キャベツ、きゅうり、青のり/ひじき、人参、油揚げ、しらたき/木綿豆腐、わかめ、えのき	ふんわりドーナツ 牛乳	小麦粉、牛乳、木綿豆腐	22	月	ご飯 ★筑前煮 みそ汁 きゅうりのゆかり和え ぶどう豆	米/鶏肉、ごぼう、れんこん、人参、いんげん、こんにやく/きゅうり、ゆかり/大豆/もやし、人参、わかめ	ほうれん草のケーキ 牛乳	小麦粉、バター、卵、ほうれん草、チーズ
		御飯 魚の立田揚げ 大豆のトマト煮 ブロッコリーのゴマ和え	みそ汁 米/赤魚、しょうが/大豆、ベーコン、玉葱、人参、トマトピューレ/ブロッコリー、ごま/大根、人参、玉葱、万能ねぎ	(幼) ごまおはき (乳) ごまおにぎり 牛乳、果物	米、もち米、すりごま/いちご			マーボー丼 ★紅白なます いんげんと竹輪のソテー 小魚	春雨スープ 米、木綿豆腐、豚挽肉、しょうが、玉葱、ごま油/大根、人参、ゆず/いんげん、竹輪、コーン缶/小魚/春雨、玉葱、ラム、万能ねぎ	チーズじゃが芋餅 果物 牛乳	じゃが芋、片栗粉、チーズ、バター/ (9日) みかん (23日) いちご
17	水	(17日) ドライカレー 切干大根のサラダ ★田作り (17日) トマト (31日) 高野豆腐入り親子丼、すまし汁	米、豚挽肉、玉葱、人参、ピーマン、トマトピューレ、カレー粉、バター/切干大根、きゅうり、人参、ツナ缶、ごま油/いわし、ごま/トマト	りんごゼリー チーズ	りんごジュース、寒天/チーズ	10	水	御飯 豆腐のまご揚げ ほうれん草と白菜のお浸し 里芋の含め煮	みそ汁 米/木綿豆腐、鶏挽肉、しらす、人参、ごま/ほうれん草、白菜/里芋/キャベツ、わかめ、万能ねぎ、油揚げ	豆乳くずもち 果物	豆乳、片栗粉、きな粉/りんご
		(4日) ツナカレーライス ★栗きんとん風 煮卵 ピーマンと人参のおかか和え (18日) ハヤシライス	米、ツナ缶、人参、玉葱、じゃが芋、コーン缶、バター、小麦粉/栗の甘露煮、さつまいも/卵/ピーマン、人参	クラッカーサンド 牛乳	クラッカー、クリーム チーズ、いちごジャム/ 牛乳			ごま塩ごはん 野菜スープ ポークソテーマトソース ブロッコリー塩こんぶ和え 粉吹き芋カレー味	米、ごま塩ふりかけ/豚肉、小麦粉/ブロッコリー、塩こんぶ、ごま油/じゃが芋、バター、カレー粉/キャベツ、玉葱、人参、ベーコン	(11日) ★お汁粉 (幼) 餅入り (乳) せんべい 牛乳 (25日) ★お雑煮/果物	小豆 (幼) 餅 (乳) せんべい
4	木	(5日) 七草がゆ ちくわの磯辺揚げ 白菜おかかチーズ和え かぼちゃの煮物 (19日) ふりかけご飯	米、七草/ちくわ、天ぷら粉、青のり/白菜、人参、チーズ/かぼちゃ/卵、えのき、玉葱、万能ねぎ	コーンマヨトースト 牛乳	食パン、コーン缶、マヨネーズ、チーズ/牛乳	12	金	御飯 鮭の照り焼き ★伊達巻卵焼き 小松菜と人参のソテー	みそ汁 米/鮭、しょうが/卵、はんぺん/小松菜、人参、ベーコン/白菜、大根、人参、万能ねぎ	ジャムサンド 牛乳	(幼) コッペパン (乳) 食パン いちごジャム、バター
		きつねうどん シーチキン入り卵焼き キャベツのおかか和え トマト	乾麺、万能ねぎ、油揚げ/卵、ツナ缶、玉葱/キャベツ、きゅうり/トマト	ビスケット チーズ				わかめうどん 和風チキンハンバーグ コールスローサラダ 青のりポテト	乾麺、わかめ、万能ねぎ/鶏挽肉、玉葱、パン粉、卵/キャベツ、人参、きゅうり/じゃが芋、青のり	塩せんべい ヨーグルト	
5	金	(17日) トマト (31日) 高野豆腐入り親子丼、すまし汁	米、鶏肉、高野豆腐、玉葱、人参、卵、焼きのり/白菜、わかめ、ねぎ			24	水				
18	木		米、豚肉、しょうが、玉葱、人参、マヨネーズ、バター、小麦粉、生クリーム、グリーンピース	(18日) +果物	りんご	25	木				
19	金		米、ふりかけ	(19日) +果物	みかん	26	金				
6	土					27	土				

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

担当 :