

★=おせち料理

☆ 1月 献立 予定 表 ☆

令和2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
4	月	ツナカレーライス すまし汁 煮卵 ★栗きんとん風 切干し大根のサラダ	米、ツナ缶、にんじん、玉ねぎ、かぼちゃ、じゃがいも、いんげん、中濃ソース、ケチャップ、カレールウ/卵/栗の甘露煮、さつまいも/切干大根、万能ねぎ、にんじん、ハム/焼麩、生わかめ、たまねぎ	にんじんホットケーキ オレンジゼリー	ホットケーキMIX、卵、牛乳、にんじん、無塩バター/オレンジジュース、粉寒天	18	月	御飯 すまし汁 生揚げのそぼろあんかけ 里芋のごま味噌和え ツナ和え	米/生揚げ、豚ひき肉、玉ねぎ、万能ねぎ/里芋、ごま、青のり/ほうれん草、にんじん、しめじ、ツナ缶/もやし、えのきたけ、ねぎ	ポテトパイ ヨーグルト	春巻きの皮、じゃがいも、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、牛乳、チーズ/ヨーグルト
5	火	ふりかけ御飯 みそ汁 ベーコンじゃが コーンとたまねぎのかき揚げ キャベツの塩昆布和え	米、ふりかけ/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、白滝/玉ねぎ、コーン缶、てんぷら粉/キャベツ、塩昆布、ごま/えのき茸、にんじん、だいこん	おふろスク りんごジュース	焼麩、無塩バター/りんごジュース	12	火	御飯 みそ汁 すき焼き風煮 ★田づくり 水菜のナムル	米/豚肉、焼き豆腐、白滝、玉ねぎ、白菜、にんじん、しいたけ/いわし、ごま/水菜、赤ピーマン、ハム/油揚げ、しめじ、だいこん	きなこドーナツ 牛乳	ホットケーキ粉、きな粉、おから、牛乳/牛乳
6	水	御飯 かきたま汁 ★松風焼き ブロッコリーおかか和え 青菜とにんじんの炒め物	米/鶏ひき肉、玉ねぎ、パン粉、卵、ごま/ブロッコリー、かつお節/小松菜、にんじん/卵、たまねぎ、もやし、万能ねぎ	親子おにぎり ウイナーソーサー	米、卵、鶏ひき肉/ウイナー	13	水	御飯 かじきの照り焼き きんぴらごぼう 白菜のゆかり和え	米/かじき/ごぼう、にんじん、ごま/白菜、もやし、小松菜、ゆかり粉/鶏肉、木綿豆腐、にんじん、だいこん、白菜、ごぼう、黒こんにゃく、ねぎ	ピザトースト 果物	食パン、ベーコン、ピーマン、ケチャップ、玉ねぎ、ピザ用チーズ/果物
7	木	七草がゆ すまし汁 ★筑前煮 お浸し ぶどう豆	米、七草/鶏肉、ごぼう、れんこん、にんじん、いんげん、黒こんにゃく/ほうれん草、かつお節/大豆缶/しめじ、ねぎ、白菜	スパゲティミートソース 果物	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、ケチャップ、中濃ソース/果物	14	木	御飯 すまし汁 鶏の唐揚げ 五目煮 しらす和え	米/鶏肉、にんじん、ごぼう、れんこん、凍り豆腐、黒こんにゃく、さやえんどう/ほうれん草、にんじん、しらす干/玉ねぎ、白菜、万能ねぎ	りんごゼリー クラッカー	りんごジュース、粉寒天/クラッカー
8	金	御飯 みそ汁 魚の竜田揚げ 切り昆布とさつま揚げの炒め煮 ★紅白なます	米/カレイ/刻み昆布、にんじん、さつま揚げ/だいこん、にんじん/絹ごし豆腐、油揚げ、ほうれん草	ホットサンド 牛乳 果物	食パン、ハム、チーズ/牛乳/果物	15	金	ドライカレー スープ ★伊達巻風卵 きゅうりのサラダ ジャーマンポテト	米、豚ひき肉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、カレールウ、中濃ソース/卵/きゅうり、赤ピーマン/じゃがいも、ピーマン、玉ねぎ、ベーコン/キャベツ、にんじん、玉ねぎ、コンソメ	お雑煮風うどん	干うどん、かまぼこ、にんじん、焼麩、ほうれん草
9	土	きつねうどん 鶏のつくね甘辛だれ 茹でキャベツ 青のりポテト	干うどん、ほうれん草、万能ねぎ、油揚げ/鶏ひき肉、玉ねぎ、卵、パン粉/キャベツ/じゃがいも、青のり	ビスケット チーズ	ビスケット/チーズ	16	土	きのこうどん チキンのトマト煮 いんげんマヨ和え さつまいも甘煮	干うどん、しめじ、えのき茸、しいたけ、万能ねぎ/鶏肉、玉ねぎ、コンソメ、トマトピューレ/いんげん、マヨネーズ/さつまいも	ウエハース おせんべい	ウエハース/おせんべい
20	水	21日 わかめしらすごはん	米、しらす干し、炊き込みわかめ			27	水				
21	木	21日 わかめしらすごはん	米、しらす干し、炊き込みわかめ			28	木			28日 ぶどうゼリー	ぶどうジュース、粉寒天
22	金					29	金	29日 マーボー丼	29日米、木綿豆腐、豚ひき肉、玉ねぎ、万能ねぎ		
23	土					30	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。