

2019
年度

1月の献立表

年間目標

食事のマナーを身につけて楽しく食事をしよう。

11月の目標
食事を作ってくれる人に感謝して食べる。

献立



秋も深まり、野菜のおいしい季節になりました。

大根、里芋、白菜など、旬のものをたくさんメニューに取り入れました。
それから、園で採れたさつま芋を使って、いろいろなおやつを作ります。
楽しみにして下さい。



材料



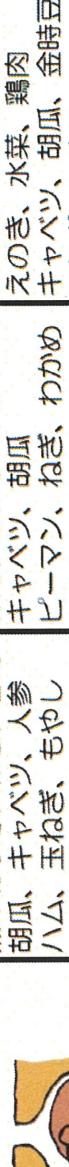
献立



振替休日



材料



献立



材料



献立



材料



献立



材料



献立



材料



献立



材料



献立



材料



献立



1 (金)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

2 (土)

豚肉、白菜、干し椎茸
筍、ビーマン、人参
玉ねぎ、いりご、えのき
ねぎ

3 (日)

ミルク餅・カルピス

4 (月)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

5 (火)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

6 (水)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

7 (木)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

8 (金)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

9 (土)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

10 (日)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

11 (月)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

12 (火)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

13 (水)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

14 (木)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

15 (金)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

16 (土)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

17 (日)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

18 (月)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

19 (火)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

20 (水)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

21 (木)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

22 (金)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

23 (土)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

24 (日)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

25 (月)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

26 (火)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

27 (水)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

28 (木)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

29 (金)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

30 (土)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

31 (日)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

1 (月)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

2 (火)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

3 (水)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

4 (木)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

5 (金)

ハ宝葉
いりご煮
中華スープ
フルーツ

みずほ保育園

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。

3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

11日(月)は、ケッキング(さつま芋の焼コロッケ)をします。らいおん・きりん・ばんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をよろしくお願ひします。



みずほ保育園