



令和6年度 こんだてひょう



年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう

献立

あけましておめでとうございます。

お正月は楽しく過ごせましたか？

どんなご馳走を食べましたか？

今年もお友達と一緒に楽しく給食を食べて元気に遊びましょう。

本年もよろしく願っています。



材料

献立

魚のカレーニエル
青菜のソテー
キャベツのスープ
フルーツ

材料

魚の切り身、ベーコン
小松菜、コーン缶
人参、キャベツ、豆腐
えのき

献立

13 (月)

成人の日



献立

すぎ焼き風煮
なます
わかめのみそ汁
フルーツ

材料

牛肉、玉ねぎ、人参
白菜、焼き豆腐、胡瓜
糸こんにゃく、りんご
じゃが芋、みかん缶、麩
キャベツ、わかめ、ねぎ
芋きんとん・牛乳

献立

肉じゃが
のりえ
厚揚げのみそ汁
フルーツ

材料

牛肉、玉ねぎ、人参
糸こんにゃく、じゃが芋
グリーンピース、キャベツ
厚揚げ、ねぎ

6 (月)

切干大根の玉子焼き
田作り
チンゲン菜のお浸し
大根のみそ汁
フルーツ

豚ミンチ、卵、切干大根
人参、チンゲン菜
キャベツ、大根、油揚げ
玉ねぎ、わかめ、ねぎ
ごまめ
七草粥・お茶

8 (水)

とんかつ
茹でキャベツ
ひじきと大豆煮
小松菜のみそ汁
フルーツ

豚肉、キャベツ、ひじき
大豆、油揚げ、人参
いんげん、小松菜
玉ねぎ
オレンジゼリー・牛乳

9 (木)

みそラーメン
紅白なます
金時煮豆
フルーツ

豚肉、中華麺、玉ねぎ
人参、もやし、キャベツ
コーン缶、ねぎ、大根
金時豆
ラスク・牛乳

10 (金)

松風焼き
白菜サラダ
ニラ玉スープ
フルーツ

鶏ひき肉、豆腐、ねぎ
玉ねぎ、白菜、りんご
人参、ニラ、もやし
卵
ぜんざい・お茶

15 (水)

おでん
白菜とコーンのごまサラダ
豆腐のすまし汁
フルーツ

卵、大根、人参
じゃが芋、昆布、ちくわ
白菜、コーン缶、豆腐
玉ねぎ、ねぎ
うどんかりんとう・牛乳

16 (木)

ハヤシライス
小魚大豆
ヨーグルトサラダ
フルーツ

豚肉、玉ねぎ、人参
しめじ、水煮大豆
ちりめんじゃこ
キャベツ、みかん缶
ブレンヨーグルト
大根のお好み焼き・牛乳

17 (金)

ちくわと
さつま芋のてんぷら
ほうれん草のごまそ和え
けんちん汁
フルーツ

鶏肉、ちくわ、さつま芋
ほうれん草、人参
キャベツ、豆腐、ごぼう
大根、こんにゃく
じゃが芋、ねぎ
ブルーヨーグルト
りんごジュース

22 (水)

鶏のみそ焼き
ごぼうのごまマヨ和え
貝だくさん汁
フルーツ

鶏肉、ごぼう、人参
ほうれん草、キャベツ
さつま芋、豆腐、ねぎ
大根、玉ねぎ、えのき
ジャムサンド・ショア
お茶

23 (木)

ブルコギ丼
さつま芋の甘煮
大根とかにかまのスープ
フルーツ

豚肉、玉ねぎ、人参
ニラ、さつま芋、大根
かにかまぼこ
バナナマフィン・牛乳

24 (金)

鶏肉の照り焼き
ほうれん草と
切干大根のお浸し
さつま芋シチュー
フルーツ

鶏肉、豚肉、さつま芋
玉ねぎ、人参、しめじ
グリーンピース、コーン缶
ほうれん草、切干大根
マカロニのあべかわ風
牛乳

29 (水)

魚のフライ
茹でブロックリー
マカロニソテー
野菜スープ
フルーツ

魚の切り身、マカロニ
ブロックリー、玉ねぎ
人参、ピーマン、しめじ
コーン缶、じゃが芋
ミルク餅・牛乳

30 (木)

うどん
チンゲン菜と
ハムのごま酢
フルーツ

うどん、鶏肉、玉ねぎ
干し椎茸、人参、ねぎ
チンゲン菜、ローズハム
キャベツ
じゃごと大根菜のおにぎり
お茶

31 (金)

高野豆腐の卵とし
ほうれん草と
ツナの中華和え
白菜のみそ汁
フルーツ

高野豆腐、むきえび
玉ねぎ、人参、いんげん
干し椎茸、卵、もやし
ほうれん草、ツナ缶
白菜、油揚げ、ねぎ
キラーメルポッポ
牛乳

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。

16日(木)は、クッキング(大根のお好み焼き)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。

都合により献立を変更する場合があります。
ありますご了承ください。



みずほ保育園