



# 1月分献立予定表(未満児)



曜日	月	火	水	木	金	土
日付	1	2	3	4	5	6
おやつ						
新年あけましておめでとうございます	8 成人の日	9 りんご むぎごはん	10 みかん むぎごはん	11 パナナ むぎごはん	12 りんご むぎごはん	13 しおせんべい 食パン
いつも子ども達は「今日の給食はなんですか」「給食おいしかった」とうれしそうに給食室に顔をのぞかせて声をかけてくれます。		筑前煮 きんとん いんげんのごま和え みかん お雑煮 りす 福梅 あひる ホットケーキ	ブリの塩麴焼き 黒豆 大根なます ワンタンスープ  みかんゼリー	れんこんハンバーグ 高野豆腐の含め煮 たたきごぼう 大根スープ  りす ぜんざい あひる りんご	鶏肉とねぎの照り焼き ふろふき大根 酢れんこん 打ち豆のみそ汁  ぼんかん ビスケット	めった汁 型抜きチーズ バナナ  せんべい ビスケット
ちょこっとお手伝いでは、毎日することで手慣れてあっという間に「できました」と食材を持ってきてくれます。	15 みかん むぎごはん	16 りんご むぎごはん	17 みかん むぎごはん	18 パナナ なめし	19 りんご むぎごはん	20 しおせんべい もちつき
「この玉ねぎ、何に入りますか」などと質問し食べ物に興味や関心を持ってもらっているようです。	ポークチャップ 冬瓜のあんかけ 切干し大根の酢の物 バナナ なめこのみそ汁 ちんすこう	さつまいもコロッケ 大豆とひじきの煮物 中華風きゅうり かぶのみそ汁  レーズンパン	お魚ハンバーグ かぼちゃの煮物 豆腐サラダ 車麩のみそ汁  りす ごまだれ団子 あひる バナナ	誕 チキン南蛮 ドイツ風サラダ 生 ほうれん草のごま和え ぼんかん 会 きのこ汁 プリン	魚のパン粉焼き キャベツの甘酢和え ミニトマト さつまいものポターージュ  スコーン	
食べるといふ事は幸せな気持ちになるのではと感じると共に、そんな大切な時期の仕事に自分たちが携わっているのだと改めて実感します。	22 パナナ むぎごはん	23 手作り弁当の日	24 みかん むぎごはん	25 パナナ むぎごはん	26 りんご むぎごはん	27 しおせんべい 食パン
これからも、子ども達の笑顔を思い浮かべながら、手をかけ、愛情をかけた給食づくりに励みたいと思います。	★豚肉と蓮根の炒め物 ポテトサラダ ゆでいんげん もやしのみそ汁  バナナビスケット		魚のカレーマリネ 切干し大根の煮物 小松菜のごま和え 卵スープ  ブルーベリー蒸しパン	肉じゃが もやしの和え物 ミニトマト そぼろ納豆(ふりかけ) 豆腐とキャベツのみそ汁 いよかん せんべい	魚のみそチーズ焼き さつまいものレモン煮 ブロッコリーのお浸し みぞれ汁  りす みたらし団子 あひる せんべい ビスケット	ポトフ ミニトマト りんご  せんべい ビスケット
また、今年1年よろしくお願ひいたします。	29 パナナ むぎごはん	30 りんご むぎごはん	31 みかん むぎごはん	栄養満点!! 納豆を使ったレシピ <u>そぼろ納豆</u> の紹介です。 (このレシピは、11月に新メニューとして給食で出しました。たくさんの子が喜んで食べてくれ人気があったレシピです。)		
給食室 蝦名 中出 高島	おでん かぼちゃの天ぷら スパゲティサラダ りんご  きな粉トースト	カレイのから揚げ れんこんの地かつお煮 ほうれん草のお浸し ビーフンスープ  ★クラッカーコーンピザ	大豆入りカレーシチュー ミックスサラダ ブロッコリー パイナップル  さつまもち	～材料～ とりわり納豆 1パック とりひき肉 60g ねぎ 20g しょう油 大さじ1/2 酒 少々 みそ 少々	～作り方～ ①ねぎをみじん切りにする ②鍋に鶏ひき肉・ねぎ・調味料・水を少し入れそぼろを作る ③納豆に②のそぼろを加え混ぜたら完成	納豆は、大豆を発酵させてできています。植物性たんぱく質だけでなくミネラルが豊富で免疫力を高める効果があります。風邪をひきやすいこの時期、納豆を食べて元気に過ごしましょう

※3時のおやつに牛乳がつきます

★新メニューです