

令和7年1月献立表 (5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 炊事こども園 卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナツ ▼大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
4	土	野菜たっぷりあんかけゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、油揚げ、マ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g	家庭保育協力日 特別保育 (申込)
6	月	きつねうどん バナナ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ◆	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 28.9 g	特別保育 (申込)
7	火	他人丼 チーズ	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、マ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし チーズ●	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g	特別保育 (申込)
8	水	冬野菜のスープパゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ	牛乳● 幼児)お雑煮 うさぎ組)白味噌のお味噌汁 ルヴァン	牛乳● もち米、にんじん、だいこん もち米、にんじん、だいこん もち米、にんじん、だいこん	エネルギー 583 Kcal たんぱく質 34 g	始業式 /お正月会 幼児組はお雑煮、うさぎ組は 白味噌のお味噌汁を 楽しませます!
9	木	ごはん 鯛の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、ベーコン▼●、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	七草がゆ風	米、ずな、ずしろ、しらす、 ほろろもち、みつば、さつまいも、 おろししょうが、しょう油、本みりん、酒	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g	スズナ・ズシロと子ども達が 食べやすいさつまいもなどの 食材を加えて七草がゆ風に 仕上げます!
10	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油 豆腐▼、かまぼこ▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい▼ 牛乳● ぼんち揚げ	きな粉せんべい▼ 牛乳● ぼんち揚げ	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 33.7 g	
11	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	オールレーズン▼● りんごジュース 土曜お菓子	オールレーズン▼● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g	家庭保育協力日
14	火	若布うどん パンキンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● えび満月 源氏パイ●	牛乳● えび満月 源氏パイ●	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 30.5 g	ひまわり組クッキング ホットケーキ
15	水	チキンカレーライス 和風サラダ 牛乳	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、りんご、バナナ●、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、パイオン キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼ 牛乳●	無限海老 お野菜せんべい●	無限海老 お野菜せんべい●	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 20.4 g	ひまわり2組クッキング ホットケーキ
16	木	パン ささみチーズカツ ブロッコリーのピクルス コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	みかん 幸けんぴ 牛乳●	みかん、 幸けんぴ 牛乳●	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g	今月のお米は きぬひかり ミルキークイーン
17	金	ごはん 鯛の土佐漬焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	たご焼き	キャベツ、ねぎ、小豆、たご、 卵、かつおだし、しょう油、かつお節	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	
18	土	野菜たっぷりあんかけゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、油揚げ、マ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g	家庭保育協力日
20	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 星たべよ	牛乳● 星たべよ	エネルギー 595 Kcal たんぱく質 26.3 g	ひよこ組クッキング 甘せんべい
21	火	ごはん 炊特製Caふりかけ 豚汁 幼児)ウイナー 乳児)鶏の唐揚げ	米 しらす干し、干しえび、かつお節、あおりの、ごま(乾)★、砂糖、しょう油、本みりん 豚こま、はくさい、もやし、まいたけ、さつまいも、さつま揚げ、こまつな、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、ごま油 ウイナー 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油	バタークッキー▼● りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	バタークッキー▼● りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g	誕生会 
22	水	冬野菜のスープパゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ	牛乳● 黒糖ういろう ぱりんに 牛乳●	牛乳● 小麦粉、水、黒砂糖、塩 ぱりんに 牛乳●	エネルギー 558 Kcal たんぱく質 33.6 g	今月の地域の旬(ひく さん)出回りおいくる重た なる鳥卵)は本園で 育てた卵(小鳥)を 使ったメニューに です。給食のメニューにも 旬の食材を入れてい るのをご存じいただ いてみてくださ
23	木	ごはん 鯛の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、ベーコン▼●、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	りんごケーキ	りんご、ホウケイキ、キウイ、砂糖、 卵▼、牛乳●、油、砂糖	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g	
24	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油 豆腐▼、かまぼこ▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ぼんち揚げ	牛乳● ぼんち揚げ	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 33.7 g	
25	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	オールレーズン▼● りんごジュース 土曜お菓子	オールレーズン▼● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g	家庭保育協力日
27	月	若布うどん パンキンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● えび満月 源氏パイ●	牛乳● えび満月 源氏パイ●	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 30.5 g	
28	火	チキンカレーライス 和風サラダ 牛乳	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、りんご、バナナ●、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、パイオン キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼ 牛乳●	無限海老 お野菜せんべい●	無限海老 お野菜せんべい●	エネルギー 572 Kcal たんぱく質 35.8 g	
29	水	パン ささみチーズカツ ブロッコリーのピクルス コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	みかん 幸けんぴ 牛乳●	みかん、 幸けんぴ 牛乳●	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g	
30	木	ごはん 鯛の土佐漬焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	たご焼き	キャベツ、ねぎ、小豆、たご、 卵、かつおだし、しょう油、かつお節	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	
31	金	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 星たべよ バタークッキー▼●	牛乳● 星たべよ バタークッキー▼●	エネルギー 399 Kcal たんぱく質 21.3 g	
						エネルギー Kcal たんぱく質 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳児) の分量です。 うさぎ組はそれより 少なめ、つくしひま わり組はそれより多 めです。質問などは 担任にお聞きくださ

令和7年1月献立表(ふつう食19ヶ月~) 物社こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
4	土	野菜たっぷりあんかけゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、油揚げ▽、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g	家庭保育協力日 特別保育(申込)
6	月	きつねうどん バナナ	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ◆	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 26.9 g	特別保育(申込)
7	火	他人井 チーズ	米、卵▽、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▽、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、チーズ●	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g	特別保育(申込)
8	水	冬野菜のスープパゲティ ポテトサラダ りんごゼリー	スワゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン▽●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▽●、ツナ、コーン、マヨネーズ▽ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	牛乳● ルヴァン ぱりんこ	牛乳● ルヴァン ぱりんこ	エネルギー 583 Kcal たんぱく質 34 g	給食 / お正月会 幼児組はお雑煮、うさぎ組は白味噌のお味噌汁を煮みます♪
9	木	ごはん 鯛の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、ベーコン▽●、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	七草がゆ風	米、すずな、すずしろ、レタス、ほうれん草、みつば、さといも、おろししょうが、しょう油、塩、砂糖、めん麦	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g	スズナ・スズシロと子ども達が食べやすいきつまいもなどの食材を加え七草がゆ風に仕上げます♪
10	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油豆腐▽、かまぼこ▽、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい▽ 牛乳● ソフトせんべい	きな粉せんべい▽ 牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 33.7 g	
11	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく、チーズ●	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース 土曜お菓子	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g	家庭保育協力日
14	火	若布うどん パンキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▽●、ツナ、マヨネーズ▽ バナナ◆	牛乳● えび満月	牛乳● えび満月	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 30.5 g	ひまわり1組クッキング ホットケーキ♪
15	水	チキンカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、りんご、バナナ●、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ハム▽●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▽ 野菜ジュース	牛乳● 無限海老 お野菜せんべい●	牛乳● 無限海老 お野菜せんべい●	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 20.4 g	ひまわり2組クッキング ホットケーキ♪
16	木	パン ささみチーズカツ ブロッコリーのピクルス コンソメスープ	ロールパン▽● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン▽●、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● みかん マンナビスケット●	牛乳● みかん マンナビスケット●	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g	今月のお米は きぬひかり ミルキーQueen
17	金	ごはん 鯛の土佐漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨレ	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	
18	土	野菜たっぷりあんかけゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、油揚げ▽、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉ゼリー	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース 土曜お菓子	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g	家庭保育協力日
20	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 星たべよ	牛乳● 星 命べよ	エネルギー 595 Kcal たんぱく質 26.3 g	ひよこ組クッキング 甘せんべい♪
21	火	ごはん 栴檀特製Caふりかけ 豚汁 鶏の唐揚げ	米 しらす干し、干しえび、かつお節、あおりの、ごま(乾)★、砂糖、しょう油、本みりん 豚こま、はくさい、もやし、まいたけ、さつまいも、さつま揚げ、こまつな、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、ごま油 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油	バタークッキー▽● りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	バタークッキー▽● りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g	誕生会
22	水	冬野菜のスープパゲティ ポテトサラダ ゼリー	スワゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン▽●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▽●、ツナ、コーン、マヨネーズ▽ ゼリー	牛乳● 黒糖ういろう	牛乳● 小麦粉、水、黒砂糖、塩	エネルギー 558 Kcal たんぱく質 33.6 g	今月のこの地域の旬(たくあん)は回りおしく食べられる(煮干し)は本産、自家製、たろろー(小豆)も旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
23	木	ごはん 鯛の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、ベーコン▽●、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● りんごケーキ	牛乳● りんご、ホットケーキミックス●、卵▽、牛乳●、油、砂糖	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g	毎日朝のおやつ(9時半から10時頃)に牛乳があります。
24	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油豆腐▽、かまぼこ▽、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 33.7 g	
25	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく、チーズ●	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース 土曜お菓子	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g	家庭保育協力日
27	月	若布うどん パンキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▽●、ツナ、マヨネーズ▽ バナナ◆	牛乳● えび満月	牛乳● えび満月	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 30.5 g	
28	火	チキンカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、りんご、バナナ●、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ハム▽●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▽ 野菜ジュース	牛乳● 無限海老 お野菜せんべい●	牛乳● 無限海老 お野菜せんべい●	エネルギー 572 Kcal たんぱく質 35.8 g	
29	水	パン ささみチーズカツ ブロッコリーのピクルス コンソメスープ	ロールパン▽● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン▽●、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● みかん マンナビスケット●	牛乳● みかん マンナビスケット●	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g	
30	木	ごはん 鯛の土佐漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨレ	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	
31	金	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 星たべよ	牛乳● 星 命べよ	エネルギー 399 Kcal たんぱく質 21.3 g	
				バタークッキー▽●	バタークッキー▽●	エネルギー Kcal たんぱく質 g	
							サンプルはふつう食(19ヶ月)の分量です。質問などは担任にお聞きください。






令和7年1月献立表(離乳の完了期12~18ヵ月) 物辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ★ゴマ ☆ピーナッツ ▼大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
4	土	野菜たっぷりあんかけ丼ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、油揚げ、マ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	家庭保育協力日 特別保育(申込)
6	月	きつねうどん バナナ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ◆	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	特別保育(申込)
7	火	他人丼 チーズ	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、マ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし チーズ●	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	特別保育(申込)
8	水	冬野菜のスープパゲティ ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイナップル、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	牛乳● プリン	牛乳● プリンミクス●	始業式 / お正月会 幼児組はお雑煮、うさぎ組は白味噌のお味噌汁を差しします スズナ・スズロと子ども達が食べやすいさつまいもなどの食材を加え七草がゆ風に仕上げます
9	木	軟飯 鯛の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、ベーコン▼●、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	七草がゆ風 きな粉せんべい▽ 牛乳●	米、すずな、すずしろ、しらす、ほうろくもやし、みつば、さつまいも、ほうろく、うずら、わかめ、たまねぎ、きんぴら、ごぼう、ごぼう、ごぼう、ごぼう	スズナ・スズロと子ども達が食べやすいさつまいもなどの食材を加え七草がゆ風に仕上げます
10	金	軟飯 豚肉と野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油豆腐▽、かまぼこ▽、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド	きな粉せんべい▽ 牛乳● サンドパン● チーズ●	
11	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース 土曜お菓子	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース せんべいなど	家庭保育協力日
14	火	若布うどん パンブキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● 若布おむすび マンナウエハース●	牛乳● 米、混ぜ込み若布 マンナウエハース●	ひまわり1組クッキング ホットケーキ♪
15	水	チキンカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、りんご、バナナ●、スキムミルク●、コンソメ●、パイナップル、キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● グレープゼリー	牛乳● グレープジュース、ゼラチン、砂糖	ひまわり2組クッキング ホットケーキ♪
16	木	ハン ささみチーズカツ ブロッコリーのピクルス コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、コンソメ●、パイナップル、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● みかん マンナビスケット●	牛乳● みかん マンナビスケット●	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン
17	金	軟飯 鯛の土佐漬け焼き 白菜とめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨネーズ	
18	土	野菜たっぷりあんかけ丼ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、油揚げ、マ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース 土曜お菓子	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース せんべいなど	家庭保育協力日
20	月	軟飯 かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ◆ たべっこどうぶつ●★ りんごジュース	牛乳● バナナ◆ たべっこどうぶつ●★ りんごジュース	ひよこ組クッキング 甘せんべい♪
21	火	軟飯 物辻特製Oaふりかけ 豚汁 鶏の唐揚げ	米 しらす干し、干しえび、かつお節、あおりのり、ごま(乾)★、砂糖、しょう油、本みりん 豚こま、はくさい、もやし、まいしげ、さつまいも、さつま揚げ、こまつな、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、ごま油 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油	牛乳● おしゃれフルーツ蒸しパン	牛乳● りんごジュース	 誕生会
22	水	冬野菜のスープパゲティ ポテトサラダ ゼリー	スパゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン▼●、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイナップル、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ ゼリー	牛乳● 黒糖いろいろ	牛乳● 小麦粉、水、黒砂糖、塩 ルヴァン 牛乳●	今月のこの地域の旬(たくあん)の出回り(お祝い)を盛り込んだお祝いメニューです。給食のメニューにも前の着付け入っているのでもう一度入っているのが探してみてくださいね。
23	木	軟飯 鯛の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、ベーコン▼●、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● りんごケーキ	牛乳● りんご、ホットケーキミックス●、卵▼、牛乳●、油、砂糖	毎日朝のおやつ(9時半から10時頃)に牛乳があります。
24	金	軟飯 豚肉と野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油豆腐▽、かまぼこ▽、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ●	
25	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース 土曜お菓子	アンパンマン幼児ビスケット● りんごジュース せんべいなど	家庭保育協力日
27	月	若布うどん パンブキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● 若布おむすび マンナウエハース●	牛乳● 米、混ぜ込み若布 マンナウエハース●	
28	火	チキンカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、りんご、バナナ●、スキムミルク●、コンソメ●、パイナップル、キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● グレープゼリー	牛乳● グレープジュース、ゼラチン、砂糖	
29	水	ハン ささみチーズカツ ブロッコリーのピクルス コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、コンソメ●、パイナップル、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● みかん マンナビスケット●	牛乳● みかん マンナビスケット●	
30	木	軟飯 鯛の土佐漬け焼き 白菜とめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨネーズ	
31	金	軟飯 かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ◆ たべっこどうぶつ●★ りんごジュース	牛乳● バナナ◆ たべっこどうぶつ●★ りんごジュース	
						サンプルはお部屋に用意しています。 是非、見てくださいね♪

令和7年1月献立表(後期10・11月) 物社こども園▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
4	土	軟飯 じゃがいもと鱈の煮物	米 じゃがいも、すずき、たまねぎ、にんじん、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべい	家庭保育協力日 特別保育(申込)
6	月	軟飯 大根と白菜の煮物	米 だいこん、はくさい、こまつな、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべい	特別保育(申込)
7	火	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべい	特別保育(申込)
8	水	軟飯 白菜とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 はくさい、さつまいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク● りんごのヨーグルト	粉ミルク● りんご、ヨーグルト(無糖)●	始業式 /お正月会 幼児組はお雑煮、うさぎ組は 白味噌のお味噌汁を 楽しみます♪
9	木	軟飯 鱈と玉葱の煮物 人参のスープ	米 すずき、たまねぎ、チンゲンサイ、昆布、しょう油 にんじん、昆布、しょう油	ミルク● 七草がゆ風	粉ミルク● せんべい	スズナ・スズシロと子ども達が 食べやすいさつまいもなどの 食材を加え七草がゆ風に 仕上げます♪
10	金	軟飯 かぼちゃの煮物 白菜の味噌汁	米 かぼちゃ、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク● じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	
11	土	軟飯 大根と人参の煮物	米 だいこん、にんじん、こまつな、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべい	家庭保育協力日
14	火	軟飯 鮭とさつまいもの煮物 玉葱とほうれん草のスープ	米 鮭、さつまいも、昆布、しょう油 たまねぎ、ほうれん草、昆布、しょう油	ミルク● チーズリゾット	粉ミルク● 米、粉チーズ●	ひまわり1組クッキング ホットケーキ♪
15	水	軟飯 じゃがいもとピーマンの煮物 大根のスープ	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 だいこん、煮干し、しょう油	ミルク● りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	ひまわり2組クッキング ホットケーキ♪
16	木	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 かぼちゃのスープ	米 かれい、ブロッコリー、キャベツ、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク● きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト(無糖)●、きな粉▽	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen
17	金	軟飯 かぶと人参の煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 かぶ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク● しらすがゆ	粉ミルク● 米、しらす干し、	
18	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべい	家庭保育協力日
20	月	軟飯 大根と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 だいこん、はくさい、鶏ささみ、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク● ツナのリゾット	粉ミルク● 米、ツナ、しょう油	ひよこ組クッキング 甘辛せんべい♪
21	火	軟飯 鮭と人参の煮物 ポテトスープ	米 鮭、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油 じゃがいも、昆布、しょう油	ミルク● かぼちゃのお焼き	粉ミルク● かぼちゃ、昆布、片栗粉	誕生会 
22	水	軟飯 白菜とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 はくさい、さつまいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク● りんごのヨーグルト	粉ミルク● りんご、ヨーグルト(無糖)●	今月のこの地域の旬(たくさん出回 りおしく食べられる食材)は大根・ 白菜 ブロッコリー・小松菜など です。最新食のメニューにも 旬の食材を入れているので旬が 入っているのか探してみてください ね。
23	木	軟飯 鱈と玉葱の煮物 人参のスープ	米 すずき、たまねぎ、チンゲンサイ、昆布、しょう油 にんじん、昆布、しょう油	ミルク● かぶのおかゆ	粉ミルク● 米、かぶ、昆布、しょう油	
24	金	軟飯 かぼちゃの煮物 白菜の味噌汁	米 かぼちゃ、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク● じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	毎日朝のおやつ(9時半ご ろ)にミルクがあります。
25	土	軟飯 大根と人参の煮物	米 だいこん、にんじん、こまつな、鶏ささみ、昆布、しょう油	粉ミルク● お菓子	粉ミルク● せんべい	家庭保育協力日
27	月	軟飯 じゃがいもとピーマンの煮物 大根のスープ	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 だいこん、煮干し、しょう油	ミルク● りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
28	火	軟飯 かぶと人参の煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 かぶ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク● しらすがゆ	粉ミルク● 米、しらす干し、	
29	水	軟飯 鱈とキャベツの煮物 白菜とかぶのスープ	米 鱈、キャベツ、昆布、しょう油 はくさい、かぶ、昆布、しょう油	ミルク● 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
30	木	軟飯 鮭とさつまいもの煮物 玉葱とほうれん草のスープ	米 鮭、さつまいも、昆布、しょう油 たまねぎ、ほうれん草、昆布、しょう油	ミルク● チーズリゾット	粉ミルク● 米、粉チーズ●	
31	金	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 かぼちゃのスープ	米 かれい、ブロッコリー、キャベツ、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク● きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト(無糖)●、きな粉▽	
						サンプルはお部屋に 用意しています。 是非、見てくださいね♪

令和7年1月献立表(中期7~9月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
4	土	おかゆ じゃがいもと鱈の煮物	米 じゃがいも、すずき、たまねぎ、にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	家庭保育協力日 特別保育(申込)
6	月	おかゆ 大根と白菜の煮物	米 だいこん、はくさい、こまつな、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	特別保育(申込)
7	火	おかゆ 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	特別保育(申込)
8	水	おかゆ 白菜とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 はくさい、さつまいも、鶏ささみ、昆布 ブロッコリー、昆布	ミルク●	粉ミルク●	始業式 / お正月会 幼児組はお雑煮、うさぎ組は 白味噌のお味噌汁を 楽しみます♪
9	木	おかゆ 鱈と玉葱の煮物 人参のスープ	米 すずき、たまねぎ、チンゲンサイ、昆布 にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	スズナ・スズシロと子ども達が 食べやすいさつまいもなどの 食材を加え七草がゆ風に 仕上げます♪
10	金	おかゆ かぼちゃの煮物 白菜のスープ	米 かぼちゃ、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布 はくさい、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
11	土	おかゆ 大根と人参の煮物	米 だいこん、にんじん、こまつな、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	家庭保育協力日
14	火	おかゆ 鮭とさつまいもの煮物 玉葱とほうれん草のスープ	米 鮭、さつまいも、昆布 たまねぎ、ほうれん草、昆布	ミルク●	粉ミルク●	ひまわり1組クッキング ホットケーキ♪
15	水	おかゆ じゃがいもとピーマンの煮物 大根のスープ	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布 だいこん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	ひまわり2組クッキング ホットケーキ♪
16	木	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 かぼちゃのスープ	米 かれい、ブロッコリー、キャベツ、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	今月のお米は きぬひかり ミルククイーン
17	金	おかゆ かぶと人参の煮物 チンゲン菜のスープ	米 かぶ、にんじん、鶏ささみ、昆布 チンゲンサイ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
18	土	おかゆ 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	家庭保育協力日
20	月	おかゆ 大根と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 だいこん、はくさい、鶏ささみ、昆布 こまつな、昆布	ミルク●	粉ミルク●	ひよこ組クッキング 甘辛せんべい♪
21	火	おかゆ 鮭と人参の煮物 ポテトスープ	米 鮭、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油 じゃがいも、昆布	ミルク●	粉ミルク●	誕生会 
22	水	おかゆ 白菜とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 はくさい、さつまいも、鶏ささみ、昆布 ブロッコリー、昆布	ミルク●	粉ミルク●	今月のこの地域の旬(たぐさん出回 りおしく食べられる食材)は大根・ 白菜 ブロッコリー・小松菜など です。鶏肉等のメニューにも 旬の食材を入れているので旬が 入っているのか試してみてください ね。
23	木	おかゆ 鱈と玉葱の煮物 人参のスープ	米 すずき、たまねぎ、チンゲンサイ、昆布 にんじん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
24	金	おかゆ かぼちゃの煮物 白菜のスープ	米 かぼちゃ、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布 はくさい、昆布	ミルク●	粉ミルク●	毎日朝のおやつ(9時半ご ろ)にミルクがあります。
25	土	おかゆ 大根と人参の煮物	米 だいこん、にんじん、こまつな、鶏ささみ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	家庭保育協力日
27	月	おかゆ じゃがいもとピーマンの煮物 大根のスープ	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布 だいこん、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
28	火	おかゆ かぶと人参の煮物 チンゲン菜のスープ	米 かぶ、にんじん、鶏ささみ、昆布 チンゲンサイ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
29	水	おかゆ 鱈とキャベツの煮物 白菜とかぶのスープ	米 鱈、キャベツ、昆布 はくさい、かぶ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
30	木	おかゆ 鮭とさつまいもの煮物 玉葱とほうれん草のスープ	米 鮭、さつまいも、昆布 たまねぎ、ほうれん草、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
31	金	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 かぼちゃのスープ	米 かれい、ブロッコリー、キャベツ、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
						サンプルはお部屋に 用意しています。 是非、見てくださいね♪

令和6年1月献立表(食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ・ゴマ・ピーナツ・大豆)

*大豆について → しょう油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
4	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日 特別保育(申込)
6	月	やさいうどん 塩おむすび	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 米、塩	お茶	お茶	特別保育(申込)
7	火	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	ソフトせんべい ミニハート 離乳完了期)ハイハイ	ソフトせんべい ミニハート 離乳完了期)ハイハイ	特別保育(申込)
8	水	冬野菜のスープスパゲティ ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨネーズ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	お茶 幼児)お雑煮 うさぎ組)白味噌のお味噌汁 ふつう)離乳)りんごのコンポート 本館)ふつう)ルヴァン	お茶 もちもち、にんじん、だいこん お茶	始業式 /お正月会 
9	木	ごはん 鱈の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	昆布おかし 離乳完了期)ハイハイ	昆布おかし 離乳完了期)ハイハイ	
10	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お子様サンド	お子様せんべい いちごジャム	
11	土	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 動物ゼリー	ルヴァン りんごジュース 土曜お菓子	ルヴァン りんごジュース	家庭保育協力日
14	火	若布うどん パンフキンサラダ 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨネーズ 動物ゼリー	お茶 若布おむすび ミニハート 離乳完了期)ハイハイ	お茶 米、混ぜ込み若布 ミニハート 離乳完了期)ハイハイ	今月のお米は きぬひかり ミルキーQueen
15	水	チキンカレーライス 野菜サラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨネーズ 野菜ジュース	お茶	お茶	
16	木	ごはん カレーの唐揚げ ブロッコリーのピクルス 野菜の味噌汁	米 かかれい、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 みかん はつばなせんべい 離乳完了期)ハイハイ	お茶 みかん はつばなせんべい 離乳完了期)ハイハイ	
17	金	ごはん 鯉の土佐漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お子様サンド	お子様せんべい、ツナ、マヨネーズ	
18	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	ルヴァン りんごジュース 土曜お菓子	ルヴァン りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
20	月	ごはん 味噌汁のり さつま揚げと豚肉の煮物 ほうれん草としめじのすまし汁	米 味噌汁のり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 みかん 昆布おかし 離乳完了期)ハイハイ	お茶 みかん 昆布おかし 離乳完了期)ハイハイ	
21	火	じゃこごはん 豚汁 鶏の唐揚げ	米 しらす干し 豚こま、はくさい、もやし、まいたけ、さつまいも、さつま揚げ、こまつな、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、ごま油 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油	りんごジュース オレンジゼリー フルーツ添え	りんごジュース オレンジジュース、ゼラチン、砂糖、 みも布、パン(缶)	誕生会 
22	水	冬野菜のスープスパゲティ ポテトサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、だいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨネーズ 動物ゼリー	お茶	お茶	
23	木	ごはん 鱈の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ルヴァン お茶 りんごゼリー	ルヴァン お茶 りんごジュース、ゼラチン、 砂糖	今月の地域の旬(たく さん出回り)おいく喜べられる食材) はつばな、ブロッコリー、 小松菜などを、給食のメニューに も 旬の食材を入れているので何が 入っているのか探してみてくださいね。
24	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい いちごジャム	
25	土	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 動物ゼリー	ルヴァン りんごジュース 土曜お菓子	ルヴァン りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
27	月	若布うどん パンフキンサラダ 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨネーズ 動物ゼリー	お茶 若布おむすび ミニハート 離乳完了期)ハイハイ	お茶 米、混ぜ込み若布 ミニハート 離乳完了期)ハイハイ	
28	火	チキンカレーライス 野菜サラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨネーズ 野菜ジュース	お茶	お茶	
29	水	ごはん カレーの唐揚げ ブロッコリーのピクルス 野菜の味噌汁	米 かかれい、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 みかん はつばなせんべい 離乳完了期)ハイハイ	お茶 みかん はつばなせんべい 離乳完了期)ハイハイ	
30	木	ごはん 鯉の土佐漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 はくさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お子様サンド	お子様せんべい、ツナ、マヨネーズ	
31	金	ごはん 味噌汁のり さつま揚げと豚肉の煮物 ほうれん草としめじのすまし汁	米 味噌汁のり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	ルヴァン お茶 みかん 昆布おかし 離乳完了期)ハイハイ	ルヴァン お茶 みかん 昆布おかし 離乳完了期)ハイハイ	
						

令和6年1月献立表(宗教(イスラム教・ヒンズー教)対応食)
※豚肉・ラード・ベーコン・ハム・ソーセージ・豚エキス・酒類(加熱してあれば可)・鶏肉・牛肉・セラチン・ピープスフーズの素 物社とも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
4	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、たまねぎ、にんじん、ほうきさい、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日 特別保育(申込)
6	月	きつねうどん バナナ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ	牛乳 ルヴァン じゃがいも、おかき	牛乳 ルヴァン じゃがいも、おかき	特別保育(申込)
7	火	たまご丼 チーズ	米、卵、たまねぎ、にんじん、ほうきさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし チーズ	牛乳 ソフトせんべい ミニハート	牛乳 ソフトせんべい ミニハート	特別保育(申込)
8	水	冬野菜のスープスパゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、だいこん、ほうきさい、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 小魚フィッシュ	牛乳 お雑煮 ルヴァン 七草がゆ風	牛乳 もち米、にんじん、だいこん ルヴァン	始業式 / お正月会 
9	木	ごはん 鱈の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい 牛乳	きな粉せんべい 牛乳	
10	金	ごはん 野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油 豆腐、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	ぼんち揚げ オールレーズン りんごジュース	ぼんち揚げ オールレーズン りんごジュース	
11	土	野菜の丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、ほうきさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 チーズ	土曜お菓子	せんべいなど	家庭保育協力日
14	火	若布うどん パンブキンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 煮干し、油	牛乳 えび満月 源氏パイ	牛乳 えび満月 源氏パイ	今月のお米は きぬひかり ミルククイーン
15	水	カレーライス 野菜サラダ 牛乳	米、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	無限海老 お野菜せんべい 牛乳	無限海老 お野菜せんべい 牛乳	
16	木	ごはん カレーの唐揚げ ブロッコリーのピクルス 野菜の味噌汁	米 かかれい、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、ほうきさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	みかん 羊けんぴ 牛乳	みかん 羊けんぴ 牛乳	
17	金	ごはん 鱈の土佐漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 ほうきさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	たご焼き	キャベツ、ねぎ、小麦粉、たご、 卵、たご焼きソース、かつお節	
18	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、たまねぎ、にんじん、ほうきさい、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	りんごジュース 土曜お菓子	りんごジュース せんべいなど	家庭保育協力日
20	月	ごはん 味つけのり 高野豆腐とさつまあげの煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 味つけのり 凍り豆腐、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 星たべよ	牛乳 星食べよ	
21	火	ごはん 柳江特製Caふりかけ 鱈の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 しらす干し、干しえび、かつお節、あおのり、こま(乾)、砂糖、しょう油、本みりん さけ、しょう油、酒、片栗粉、油 ほうきさい、もやし、まいたけ、きんぎょ、さつま揚げ、こまつな、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	おしゃれフルーツ蒸しパン	バタークッキー りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	誕生会 
22	水	冬野菜のスープスパゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、だいこん、ほうきさい、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 小魚フィッシュ	牛乳 黒糖ういろう 牛乳	牛乳 小麦粉、水、黒砂糖、塩 ばりんこ 牛乳	
23	木	ごはん 鱈の竜田揚げ 野菜炒め 若布と麩の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	りんごケーキ	りんご、ホットケーキミックス、 卵、牛乳、油、砂糖	
24	金	ごはん 野菜のしょうが焼き 豆腐とかまぼこのすまし汁	米 たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、おろししょうが、しょう油、本みりん、酒、油 豆腐、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぼんち揚げ	牛乳 ぼんち揚げ	
25	土	野菜の丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、ほうきさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 チーズ	オールレーズン りんごジュース 土曜お菓子	オールレーズン りんごジュース せんべいなど	家庭保育協力日
27	月	若布うどん パンブキンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 煮干し、油	牛乳 えび満月 源氏パイ	牛乳 えび満月 源氏パイ	
28	火	カレーライス 野菜サラダ 牛乳	米、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	無限海老 お野菜せんべい 牛乳	無限海老 お野菜せんべい 牛乳	
29	水	ごはん カレーの唐揚げ ブロッコリーのピクルス 野菜の味噌汁	米 かかれい、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 たまねぎ、にんじん、ほうきさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	みかん 羊けんぴ 牛乳	みかん 羊けんぴ 牛乳	
30	木	ごはん 鱈の土佐漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 大根と若布の味噌汁	米 さけ、ねぎ、かつお節、おろししょうが、砂糖、しょう油、酒、酢 ほうきさい、しめじ、にんじん、こまつな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし だいこん、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	たご焼き	キャベツ、ねぎ、小麦粉、たご、 卵、たご焼きソース、かつお節	
31	金	ごはん 味つけのり 高野豆腐とさつまあげの煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 味つけのり 凍り豆腐、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 星たべよ バタークッキー	牛乳 星食べよ バタークッキー	
						