

令和8年1月献立表(幼児食/5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のブルーベリー、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 御社ごとも園									
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考		
5	月	ごはん かつおふりかけ えびかつ 豆腐と油揚げの味噌汁	米、かつおふりかけ★ えび、卵白粉▼、パン粉、植物油、小麦粉、全卵粉▼、調味料など 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g	特別保育 (申込)		
6	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 615 Kcal たんぱく質 26.9 g	特別保育 (申込)		
7	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	スバゲティ、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▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● お雑煮 無限海老 七草がゆ風	牛乳● もち米、にんじん、だいこん 無塩海老 無塩海老	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g	始業式 / お正月会 おやつでお雑煮を 楽しめます♪		
8	木	ごはん 鰯の竜田揚げ 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● お菓子	牛乳● せんべいなど	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 食べやすいさつまもちなどの 食材を加えて七草がゆ風に 仕上げます♪		
9	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き かまぼこ豆腐のすまし汁	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 かまぼこ、豆腐▽、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● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g	たまご1組クッキング おやつバター♪		
10	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、コーン、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●	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 33.7 g	家庭保育協力日		
13	火	若布うどん パンフキンサラダ 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	牛乳● えび満月	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g	たんぽぽ1組クッキング ホットケーキ♪		
14	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●、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▼★ 牛乳●	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 30.5 g	うさぎ組クッキング ポップコーン♪		
15	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▼● 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など 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● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 20.4 g	今月のお米は きぬひかり ミルクQueen		
16	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	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g	家庭保育協力日		
17	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、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、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	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	家庭保育協力日		
19	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	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● お菓子	牛乳● 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	火	ごはん 梅干特製Caふりかけ 豚汁▼●●★☆▽ ウインナー	米 ちりめんじゃこ、干しえび、かつお節、あおのり、ごま(粒)★、砂糖、しょう油、本みりん 豚こま、はくさい、きんぴら、かつお節、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、本みりん	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 595 Kcal たんぱく質 26.3 g	家庭保育協力日		
21	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	スバゲティ、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▼ 小魚フィッシュ★	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	家庭保育協力日		
22	木	ごはん 鰯の竜田揚げ 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● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 558 Kcal たんぱく質 33.6 g	家庭保育協力日		
23	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き かまぼこ豆腐のすまし汁	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 かまぼこ、豆腐▽、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● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g	家庭保育協力日		
24	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、コーン、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●	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 33.7 g	家庭保育協力日		
26	月	他人井 ほうれん草のサラダ ブルー	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 ブルー●	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.			

★1月からは園で使うハム・ベーコン・かまぼこを卵と乳の使っていないものに変更します。アレルギーのお子さんでも安心して食べられます。

令和 8 年 1 月 献立表 乳児食 (2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヵ月～) ▼卵 ●牛乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 惣仕ごちそう									
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	エネルギー たんぱく質	備考	備考欄	備考欄
5	月	ごはん かつおふりかけ えびカツ 豆腐と油揚げの味噌汁	米、かつおふりかけ★ えび、卵白粉▼、パン粉、植物油、小麦粉、全卵粉▼、調味料など 豆腐▼、油揚げ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g		特別保育 (申込)	
6	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▼、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 615 Kcal たんぱく質 26.9 g		特別保育 (申込)	
7	水	冬野菜のスープバゲティ ポテトサラダ オレンジゼリー(ダイス)	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●、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▼ オレンジゼリー(ダイス)	牛乳● お子様サンド ソフトせんべい 七草がゆ風	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨドレ ソフトせんべい	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g		始業式 / お正月会	幼児様はおやつとお雑煮を 楽しめます♪
8	木	ごはん 鰻の竜田揚げ 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	きな粉せんべい▽ 牛乳●	きな粉せんべい▽ 牛乳●	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g		たまご1組クッキング おやつバター♪	スナナズミシロと子ども達が 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♪
9	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き かまぼこ豆腐のすまし汁	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 かまぼこ、豆腐▼、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	チーズサンド 白い風船● りんごジュース 土曜お菓子	サンドパン●、チーズ● 白い風船● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g		家庭保育協力日	
10	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、コーン、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●	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 508 Kcal たんぱく質 33.7 g		家庭保育協力日	
13	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● 鮭おむすび	牛乳● 米、サケフレーク	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g		たんぽぽ1組クッキング ホットケーキ♪	
14	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	煙のクラッカー 牛乳● りんごゼリー ふつう)野菜スティック	煙のクラッカー 牛乳● りんごジュース、ゼラチン、 砂糖 野菜スティック	エネルギー 618 Kcal たんぱく質 30.5 g		うさぎ組クッキング ポップコーン♪	
15	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▼● 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など 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	みかん◆ 海老しお焼き	みかん◆ 海老しお焼き	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 20.4 g		今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン	
16	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	マールカオ▼●▽ たべっこどうぶつ★ りんごジュース 土曜お菓子	マールカオ▼●▽ たべっこどうぶつ★ りんごジュース せんべいなど	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g		家庭保育協力日	12～18ヵ月、離乳 の完了期は軟飯 になります。
17	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、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、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	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g		家庭保育協力日	
19	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 高野豆腐▼、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、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フレンチトースト ふつう)ばりんこ りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	牛乳● バターロール▼●、卵▼、牛乳● 砂糖、ケーキシロップ ばりんこ りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 17.6 g		牛乳●	
20	火	ごはん 揚げ特製Caふりかけ 豚汁▼●◆★▽ 鶏の唐揚げ	米 ちりめんじゃこ、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、しいたけ、さつまいも、さつま揚げ、こまつな、ねぎ、長干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、ごま油、本みりん 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● りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	牛乳● りんごジュース おしゃれフルーツ蒸しパン	エネルギー 599 Kcal たんぱく質 26.3 g		豚汁会 ～豚汁大会～ 幼児組のみんなが持っ てきてくれた材料で豚 汁を作ります。アレル ギー食・宗教食は園で 用意した材料で作ります。	
21	水	冬野菜のスープバゲティ ポテトサラダ オレンジゼリー(ダイス)	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●、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▼ オレンジゼリー(ダイス)	牛乳● 黒糖ういろう ソフトせんべい	牛乳● 小麦粉、水、黒砂糖、塩 ソフトせんべい	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 22.1 g		牛乳●	
22	木	ごはん 鰻の竜田揚げ 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● りんごジュース	エネルギー 558 Kcal たんぱく質 33.6 g		つくし組クッキング 野菜炒め♪(給食)	
23	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き かまぼこ豆腐のすまし汁	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 かまぼこ、豆腐▼、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 白い風船● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● サンドパン●、チーズ● 白い風船● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 21.7 g		家庭保育協力日	
24	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、コーン、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●	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 505 Kcal たんぱく質 33.7 g		家庭保育協力日	
26	月	他人丼 ほうれん草のサラダ 動物ゼリー	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 ほうれん草、きゃべつ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、サラダ油 動物ゼリー	牛乳● 焼きポテト ソフトせんべい	牛乳● じゃがいも、塩 ソフトせんべい	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 27.8 g		今月のこの地域の旬(たく さん)出回りお祝い(きん ぎょ)は、お祝いメニュー です。給食のメニューにも 入るので、お祝いメニュー の差し込みをお願いします。	
27	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● 鮭おむすび	牛乳● 米、サケフレーク	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 30.5 g		牛乳●	
28	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	煙のクラッカー 牛乳● りんごゼリー ふつう)野菜スティック	煙のクラッカー 牛乳● りんごジュース、ゼラチン、 砂糖 野菜スティック	エネルギー 572 Kcal たんぱく質 35.8 g		牛乳●	
29	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▼● 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など 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	みかん◆ 海老しお焼き	みかん◆ 海老しお焼き	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 24.4 g		牛乳●	
30	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	マールカオ▼●▽ たべっこどうぶつ★ りんごジュース 土曜お菓子	マールカオ▼●▽ たべっこどうぶつ★ りんごジュース せんべいなど	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g		家庭保育協力日	
31	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、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、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	牛乳● りんごジュース 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース せんべいなど	エネルギー 399 Kcal たんぱく質 21.3 g		家庭保育協力日	
						エネルギー Kcal たんぱく質 g		サンプルは つう食(19ヵ月)/ 離乳の完了期(12ヵ月) の分量で用意します。 質問などは担任にお聞き ください。	

令和 8 年 1 月 献立表 離乳後期 (10・11ヵ月) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 梅辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
5	月	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	特別保育 (申込)
6	火	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	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 幼児組はおやつで雑煮を 楽しめます♪
8	木	軟飯 鰯と玉葱の煮物 人参のスープ	米 たい、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● りんご● りんご●、たいこんしつ、はくさい、かぼちゃ、煮干し、しょう油	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 食材を加えて七草がゆ風に 仕上げます♪ 
9	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	たまご1組クッキング おやつパター♪
10	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
13	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●	たんぼほ1組クッキング ホットケーキ♪
14	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●	うさぎ組クッキング ポップコーン♪
15	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です♪
16	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、釜揚げしらす	
17	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
19	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	
20	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	雑牛会 ~豚汁大会~ 幼児組のみんなが持ってきてくれた材料で豚汁を ります。アレルギー食・宗教食は図で用意した物 で作ります。
21	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)●	
22	木	軟飯 鰯と玉葱の煮物 人参のスープ	米 たい、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	つくし組クッキング 野菜炒め♪(給食)
23	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	たんぼほ2組クッキング ホットケーキ♪
24	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
26	月	軟飯 野菜とささみの煮物 かぼちゃのスープ	米 にんじん、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク● 大根スティック	粉ミルク● だいこん、昆布	今月のこの地域の旬(け)きん出回りおいしく食べら れる食材は大根・白菜・カブ・ブロッコリー・小松菜など です。離乳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。
27	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●	
28	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●	毎日朝のおやつ(9時半ご ろ)にミルクがあります。
29	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▽	
30	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、釜揚げしらす	
31	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
						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 8 年 1 月 献立表 離乳中期（7～9ヵ月）▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 惣社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
5	月	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●	特別保育（申込）
6	火	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	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 幼児組はおやつでお雑煮を 楽しめます♪
8	木	おかゆ 鯛と玉葱の煮物 人参のスープ	米 たい、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♪ 
9	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●	たまご1組クッキング おやつバター♪
10	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
13	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●	たんぼぼ1組クッキング ホットケーキ♪
14	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●	うさぎ組クッキング ポップコーン♪
15	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・ ミルキークイーンです♪
16	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●	
17	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
19	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●	
20	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 じゃがいも、昆布	ミルク●	粉ミルク●	誕生会 ～豚汁大会～ 幼児組のみんなが持ってきた材料で豚汁を ります。アレルギー食・宗教食は図で用意した材 で作ります。
21	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●	
22	木	おかゆ 鯛と玉葱の煮物 人参のスープ	米 たい、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●	つくし組クッキング 野菜炒め♪(給食)
23	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●	たんぼぼ2組クッキング ホットケーキ♪
24	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
26	月	おかゆ 野菜とささみの煮物 かぼちゃのスープ	米 にんじん、たまねぎ、鶏ささみ、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク●	粉ミルク●	
27	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●	今月の地域の朝（たくさん出回りおいしく食べら れる食材）は大根・白菜・ブロッコリー・小松菜など です。離乳食のメニューにも朝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。
28	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●	毎日朝のおやつ(9時半ご ろ)にミルクがあります。
29	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●	
30	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●	
31	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
						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 8 年 1 月 献 立 表 (食 物 ア レ ル ギ ー 対 応 食 * 卵 ・ 油 ・ パ ナ ナ, キ ウ イ, 生 の フ ル ー ツ ・ 生 の ド ラ イ フ ル ー ツ ・ ゴ マ ・ ビ ー ナ ッ ツ ・ ぐ る み ・ カ シ ュ ナ ッ 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。 * おやつについて → 離乳の完了期は種類により赤字のものに変更になります。 物壮ことも園						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
5	月	ごはん 味付けのり 鮭の唐揚げ 鮭の味噌汁	米、味付けのり 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 鮭、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ソフトせんべい ルヴァン お茶 畑のクラッカー 海老しお焼き お茶 お子様サンド ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 ソフトせんべい ルヴァン お茶 畑のクラッカー 海老しお焼き お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨレ ソフトせんべい	特別保育 (申込)
6	火	豚肉と野菜の丼 ピーチゼリー(ダイス)	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 ピーチゼリー(ダイス)	お茶 畑のクラッカー 海老しお焼き お茶	ルヴァン お茶 畑のクラッカー 海老しお焼き お茶	特別保育 (申込)
7	水	冬野菜のスープスパゲティ ポテトサラダ オレンジゼリー(ダイス)	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、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、ハム、ツナ、コーン、マヨレ オレンジゼリー(ダイス)	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨレ ソフトせんべい	始業式 /お正月会 幼児組はおやつでお雑煮を 楽しませます♪
8	木	ごはん 鱈の竜田揚げ 野菜炒め 若布と鮭の味噌汁	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、鮭、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ お茶 じゃがいも、たまねぎ、昆布、 即布おかし りんごジュース 土曜お菓子	ミニハート ハイハイ お茶 じゃがいも、たまねぎ、昆布、 即布おかし りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	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、 食材を加え七草がゆ風に 仕上げます♪ 
9	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 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 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	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨレ ソフトせんべい	たまご1組クッキング おさつバター♪
10	土	豚肉と野菜のあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 動物ゼリー	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨレ ソフトせんべい	家庭保育協力日
13	火	若布うどん パンブキンサラダ ピーチゼリー(ダイス)	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、マヨレ ピーチゼリー(ダイス)	お茶 鮭おむすび 畑のクラッカー お茶 りんごゼリー 幼児・ふつう)野菜スティック	お茶 米、サケフレーク 畑のクラッカー お茶 りんごジュース、ゼラチン、 砂糖 野草スティック	たんぽぽ1組クッキング ホットケーキ♪
14	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、カレールー キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨレ 野菜ジュース	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨレ ソフトせんべい	うさぎ組クッキング ポップコーン♪
15	木	ごはん カレイの唐揚げ ブロッコリーのピルス 野菜の味噌汁	米 カレイ、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 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	今月のお米はきぬひかり ミルキーQueenです♪
16	金	ごはん 鮭の土佐漬焼き 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	お茶 ふかしいも ルヴァン りんごジュース 土曜お菓子	お茶 海老しお焼き お茶 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	
17	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、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、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	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	家庭保育協力日
19	月	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 ほうれん草と鮭のすまし汁	米 味付けのり 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、鮭、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 若布おむすび ソフトせんべい りんごジュース	お茶 米、混ぜ込み若布 ソフトせんべい りんごジュース	
20	火	ごはん ちりめんじゃこ 豚汁 幼児)ウインナー 鶏の唐揚げ	米、ちりめんじゃこ 豚こま、はくさい、もやし、味付け、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、本みりん ウインナー 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	お茶 ソフトせんべい りんごジュース グレープゼリー 桃トッピング	お茶 ソフトせんべい りんごジュース グレープジュース、 ゼラチン、砂糖、桃	離乳会 ~豚汁大会~ 幼児組のみんなが持ってきてくれた材料で豚汁 を作ります。アレルギー食・宗教食は園で用意 した材料で作ります。
21	水	冬野菜のスープスパゲティ ポテトサラダ オレンジゼリー(ダイス)	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、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、ハム、ツナ、コーン、マヨレ オレンジゼリー(ダイス)	お茶 黒糖いろいろ ソフトせんべい お茶	お茶 小麦粉、水、黒砂糖、塩 ソフトせんべい お茶	
22	木	ごはん 鱈の竜田揚げ 野菜炒め 若布と鮭の味噌汁	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、鮭、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 りんご缶 ルヴァン お茶	お茶 お茶 りんご缶 ルヴァン お茶	つくし組クッキング 野菜炒め♪(給食)
23	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 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 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	お茶 じゃがいも、たまねぎ、昆布、 即布おかし りんごジュース 土曜お菓子	お茶 じゃがいも、たまねぎ、昆布、 即布おかし りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	たんぽぽ2組クッキング ホットケーキ♪
24	土	豚肉と野菜のあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 動物ゼリー	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	お茶 ソフトせんべい 七草がゆ風	家庭保育協力日
26	月	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 きやべつ ブロッコリー にんじん しめじ ベーコン しょう油 砂糖 酢 サラダ油 動物ゼリー	お茶 焼きポテト ソフトせんべい お茶	お茶 じゃがいも、塩 ソフトせんべい お茶	今月のこの地域の旬(はくさい、出回り、おいしく食べ られる食材)は大根、白菜、ブロッコリー、小松菜など です。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。
27	火	若布うどん パンブキンサラダ ピーチゼリー(ダイス)	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、マヨレ ピーチゼリー(ダイス)	お茶 鮭おむすび 畑のクラッカー お		

★1月からは園で使うハム・ベーコン・かまぼこを卵と乳の使っていないものに変更にします。アレルギーのお子さん安心して食べられます。

令和 8 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・ゼラチン・ビーフスープの素 御社ごとも園						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
5	月	ごはん かつおふりかけ えびカツ 豆腐と油揚げの味噌汁	米、かつおふりかけ えび、卵白粉、パン粉、植物油、小麦粉、調味料など 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ソフトせんべい	牛乳 せんべいなど	特別保育 (申込)
6	火	たまご丼 チーズ	米、卵、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 チーズ	ルヴァン 牛乳 畑のクラッカー	ルヴァン 牛乳 畑のクラッカー	
7	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、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、マヨドレ 小魚フィッシュ	ばりんに 牛乳 お雑煮 無限海老 七草がゆ風	ばりんに 牛乳 お雑煮 無限海老	特別保育 (申込) 始業式 /お正月会 おやつでお雑煮を 楽しませます
8	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、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	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 食材を加えて七草がゆ風に 仕上げます
9	金	ごはん 野菜のしょうが焼き かまぼこ豆腐のすまし汁	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 かまぼこ、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	きんち揚げ ぼんち揚げ	きんち揚げ ぼんち揚げ	たまご組クッキング おさつパーティー
10	土	野菜たっぷり丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 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 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
13	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	牛乳 えび満月	たんぽぽ組クッキング ホットケーキ
14	水	カレーライス 和風サラダ 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	厚切りバウム お野菜せんべい	厚切りバウム お野菜せんべい	うさぎ組クッキング ポップコーン
15	木	ごはん カレイの唐揚げ ブロッコリーのピクルス 野菜の味噌汁	米 カレイ、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	みかん きんち揚げ	みかん きんち揚げ	今月のお米はきぬひかり・ ミルキークイーンです
16	金	ごはん 鯛の土佐漬け焼き 白煮としめじの煮浸し 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	たこ焼き	たこ焼き	家庭保育協力日
17	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、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、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	
19	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩のすまし汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、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 星たべよ	家庭保育協力日
20	火	ごはん 物仕特製Caふりかけ 臭だくさん味噌汁 鯛の唐揚げ	米 ちりめんじゃこ、干しえび、かつお節、あおのり、ごま(粒)、砂糖、しょう油、本みりん 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、かつお節、さば節、ごま油、本みりん	りんごジュース おしゃべりフルーツ蒸しパン	りんごジュース おしゃべりフルーツ蒸しパン	
21	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、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、マヨドレ 小魚フィッシュ	牛乳 黒糖ういろ	牛乳 小麦粉、水、黒砂糖、塩	家庭保育協力日
22	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、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	無限海老 牛乳 りんごケーキ	無限海老 牛乳 りんごケーキ	
23	金	ごはん 野菜のしょうが焼き かまぼこ豆腐のすまし汁	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 かまぼこ、豆腐、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	たんぽぽ組クッキング ホットケーキ
24	土	野菜たっぷり丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 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 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
26	月	たまご丼 ほうれん草のサラダ ブルー	米、卵、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 ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、しょう油、砂糖、酢、サラダ油	牛乳 さきいか	牛乳 さきいか	家庭保育協力日
27	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	牛乳 えび満月	
28	水	カレーライス 和風サラダ 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	厚切りバウム お野菜せんべい	厚切りバウム お野菜せんべい	家庭保育協力日
29	木	ごはん カレイの唐揚げ ブロッコリーのピクルス 野菜の味噌汁	米 カレイ、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	みかん きんち揚げ	みかん きんち揚げ	
30	金	ごはん 鯛の土佐漬け焼き 白煮としめじの煮浸し 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	たこ焼き	たこ焼き	家庭保育協力日
31	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、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、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	