



1 月献立表



美保関西保育所

	献立名	材料名	おやつ
1 (木)	<div><div>年 始 休 所</div></div>		
2 (金)			
3 (土)			
5 (月)	<div><div>お弁当の日</div></div> <div>お弁当には必ず火を通したものをに入れていただきますようお願いいたします。 ミニトマト・ぶどう等を入れる場合には小さくカットするなどの工夫をお願いします。</div>		ルヴァン ココアパイ (パイシート・グラニュー糖・ココア)
6 (火)	ごはん 鶏の照り焼き マヨ和え 味噌汁 オレンジ	米 鶏肉・生姜・砂糖・醤油・酒・みりん 白菜・きゅうり・ハム・マヨネーズ・薄口 さつま芋・玉葱・キャベツ・味噌 オレンジ	クラッカー りんごケーキ (ホットケーキミックス・無塩バター・砂糖・牛乳・りんご)
7 (水)	食パン 鮭のコーンマヨ焼き サラダ スープ バナナ	食パン 鮭・塩・クリームコーン缶・マヨネーズ・パセリ粉 キャベツ・きゅうり・ツナ・酢・薄口・砂糖・油 人参・じゃが芋・えのき・鶏ガラ・塩 バナナ	動物ビスケット 七草粥 (米・七草・塩・薄口) 
8 (木)	ごはん 卵焼き 味噌切干し のっぺい汁 みかん	米 卵・豚挽肉・えのき・ねぎ・薄口・みりん・砂糖 切干大根・油揚げ・人参・醤油・味噌・砂糖・みりん 鶏肉・里芋・大根・人参・椎茸・薄口・塩 みかん	ルヴァン ボーロ (小麦粉・無塩バター・油・砂糖)
9 (金)	ごはん 八宝菜 中華きゅうり スープ りんご	米 豚もも・白菜・玉葱・人参・椎茸・薄口・酒・こしょう・中華だし・片栗粉・ごま油 きゅうり・塩昆布・ごま・ごま油・醤油 大根・春雨・もやし・人参・コンソメ・醤油 りんご	黒ごまビスケット ポテマヨクラッカー (クラッカー・じゃが芋・コーン缶・マヨネーズ・塩)
10 (土)	春雨豚丼 味噌汁 オレンジ	米・豚肉・人参・玉葱・しめじ・ねぎ・生姜・油・醤油・みりん・酒・砂糖 人参・さつま芋・大根・味噌 オレンジ	ルヴァン おやつパン
12 (月)	<div><div>祝日休所</div></div>		
13 (火)	ごはん 鶏のマヨボン焼き 里芋のそぼろ煮 味噌汁 オレンジ	米 鶏肉・マヨネーズ・ボン酢・醤油・酒・みりん 里芋・鶏挽肉・みりん・砂糖・醤油 玉葱・白菜・人参・大根・味噌 オレンジ	ルヴァン 抹茶蒸しパン (ホットケーキ粉・牛乳・油・抹茶・砂糖)
14 (水)	ごはん 煮魚 納豆和え 味噌汁 バナナ	米 鯖・醤油・みりん・酒・砂糖・生姜 小松菜・キャベツ・人参・納豆・かつお節・醤油 玉葱・しめじ・豆腐・わかめ・味噌 バナナ	動物ビスケット じゃがまるくん (じゃがいも・片栗粉・マヨネーズ・もみのり塩)
15 (木)	ごはん レバーのかりんとう サラダ 味噌汁 みかん	米 鶏レバー・片栗粉・油・醤油・みりん・砂糖・ごま きゅうり・大根・コーン・薄口・酢・砂糖 南瓜・えのき・玉葱・味噌 みかん	黒ごまビスケット きな粉団子 (白玉粉・豆腐・きな粉・塩・砂糖)
16 (金)	野菜ラーメン 南瓜の煮物 サラダ バナナ	中華麺・豚肉・玉葱・人参・椎茸・もやし・コーン・味噌・酒・醤油塩・こしょう・鶏ガラ 南瓜・砂糖・醤油・酒・みりん ブロッコリー・大根・ハム・醤油・ごま油 バナナ	クラッカー ごはんお焼き (米・ねぎ・かつお節・醤油・ピザチーズ)
17 (土)	チキンライス ポトフ オレンジ	米・鶏肉・人参・玉葱・ケチャップ・コンソメ・油 ウインナー・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・鶏ガラ・薄口 オレンジ	ルヴァン おやつパン

