



甲南山手保育園

献立表



普通食

*月齢の低い1歳児には、食事内容を考慮しています。

月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5
	お休み	お休み	お休み	豚肉丼 大根の胡麻和え 味噌汁(玉ねぎ) みかん (チーズ蒸しパン)	ミートスパゲティ キャベツスープ りんご (お菓子)
7	8	9	10・プール	11・絵本の世界	12
赤飯 鮭の浸け焼き・黒豆 なます 白味噌汁 りんご (七草粥)	ごはん 豚肉の生姜炒め こぶき芋 味噌汁(豆腐) バナナ (ピザトースト)	ごはん 鯖のカレーあんかけ 金平れんこん 味噌汁(まいたけ) りんご (カルピスゼリー・お菓子)	ハヤシライス 白菜の甘酢和え みかん (塩昆布おにぎり)	ごはん ちくわのわーさんのおでん マカロニサラダ 味噌汁(白ねぎ) りんご (ココアケーキ)	鶏の照り焼き丼 味噌汁(ほうれん草) バナナ (ぶどうゼリー・お菓子)
14	15	16	17	18	19
成人の日	ごはん ひじき入り豆腐ハンバーグ ポテトサラダ 味噌汁(キャベツ) りんご (わかめうどん)	ごはん 鰯の煮付け 白菜のおかか和え 味噌汁(しめじ) みかん (フルーツヨーグルト)	シェイクアウト訓練 炊き出しメニュー (そばめし)	お弁当日 (フライドポテト)	豚肉丼 味噌汁(大根) りんご (お菓子)
21	22	23	24・プール	25	26
きのこの炊き込みごはん 鯖の浸け焼き 小松菜の煮びたし 味噌汁(キャベツ) りんご (抹茶ミルクゼリー・お菓子)	ごはん 麻婆豆腐 春菊の胡麻和え わかめスープ みかん (うどん)	お誕生会 (お楽しみケーキ)	他人丼 ジャーマンポテト 味噌汁(ほうれん草) バナナ (ポップ焼き)	ごはん 鮭のタルタルソース添え キャベツの甘酢和え 味噌汁(しめじ) りんご (ちんすこう)	肉うどん キャベツのおかか和え バナナ (りんごのコンポート)
28	29	30	31	お誕生日会	
ごはん 八宝菜 大根・きゅうりの和え物 白ねぎのスープ みかん (フライピーズ)	ごはん レバー入りミートローフ ブロッコリーのおかか和え 味噌汁(豆腐) りんご (ピラフ)	ごはん 鰯のつゆ浸し ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(さつま芋) バナナ (ピーフン)	ごはん 鶏肉のケチャップ炒め もやしの和え物 味噌汁(大根) りんご (きなこマカロニ)	ちらし寿司(ツナ・野菜) チキンカツ かぶのサラダ(かぶ・キャベツ・玉ねぎ・にんじん) すまし汁(えのき・ゆば・みつば) りんご	

※食材の都合により変更することがあります。

新年のご挨拶

あけましておめでとうございます。

本年もお子様に喜んで楽しんで食べてもらえるよう、安全でおいしい給食を心を込めてお作り致します。どうぞよろしくお願い致します。

7日にはお正月料理と、おやつに七草粥をいただきます。みんなでお正月のおはなしを楽しみながら食事できるのを楽しみにしています。お正月料理の簡単な説明をいたします。



- ・黒豆には、まめに働き生活できるように。
- ・なますは本来、生魚と大根・人参を酢で和えたもので、その色合いが氷引きのように紅白でおめでたいことから、お祝いの席に添えられるようになりました。
- ・お雑煮には神様にお供えしたたくさんの具材が入っており、それを食べることで神様の力を頂くという意味があります。
- ・栗きんとんは、黄金色で財宝の意味にあわせて豊かな1年を過ごせるように。

☆☆1月の旬の食材☆☆

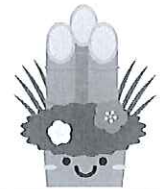
白菜・春菊・ほうれん草・小松菜・水菜・ブロッコリー・カリフラワー・さつま芋・れんこん・にんじん・大根・かぶ・・・
すずき・いわし・ぶり・たら・さわら・たい・・・
りんご・柑橘類・・・



甲南山手保育園

完了期

献立表



月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5
	お休み	お休み	お休み	豚肉丼 大根の胡麻和え 味噌汁(玉ねぎ) みかん (チーズ蒸しパン)	ミートスパゲティ キャベツスープ りんご (お菓子)
7	8	9	10	11	12
赤飯 鮭の浸け焼き・黒豆 なます 白味噌汁 りんご (七草粥)	ごはん 豚肉の生姜炒め こぶき芋 味噌汁(豆腐) バナナ (ピザトースト)	ごはん 鰯と野菜の煮付け 金平れんこん 味噌汁(まいだけ) りんご (カルピスゼリー・お菓子)	ごはん 牛肉と野菜の煮物 白菜の甘酢和え 味噌汁(玉ねぎ) みかん (塩昆布おにぎり)	ごはん おでん マカロニサラダ 味噌汁(白ねぎ) りんご (ココア蒸しパン)	鶏の照り焼き丼 味噌汁(ほうれん草) バナナ (ぶどうゼリー・お菓子)
14	15	16	17	18	19
成人の日	ごはん ひじき入り豆腐ハンバーグ ポテトサラダ 味噌汁(キャベツ) りんご (わかめうどん)	ごはん 鰯の煮付け 白菜のおかか和え 味噌汁(しめじ) みかん (フルーツヨーグルト)	ごはん 豚肉と白菜の煮物 じゃが芋のサラダ 味噌汁(大根) バナナ (そばめし風)	ごはん 鶏肉と野菜の煮物 キャベツの和え物 味噌汁(じゃが芋) バナナ (ふかし芋)	豚肉丼 味噌汁(大根) りんご (お菓子)
21	22	23	24	25	26
きのこの炊き込みごはん 鰯の煮付け 小松菜の煮びたし 味噌汁(キャベツ) りんご (抹茶ミルクゼリー・お菓子)	ごはん 麻婆豆腐 春菊の胡麻和え わかめスープ みかん (うどん)	ちらし寿司 鶏肉と野菜の煮物 かぶのサラダ すまし汁(えのき・みつば) りんご (蒸しパン&フルーツ)	他人丼 ジャーマンポテト 味噌汁(ほうれん草) バナナ (ポッポ焼き風)	ごはん 鮭の煮物 キャベツの甘酢和え 味噌汁(しめじ) りんご (ちんすこう)	肉うどん キャベツのおかか和え バナナ (りんごのコンポート)
28	29	30	31		
ごはん 八宝菜 大根・きゅうりの和え物 白ねぎのスープ みかん (大豆の甘煮)	ごはん ミートローフ ブロッコリーのおかか和え 味噌汁(豆腐) りんご (ピラフ)	ごはん 鰯の煮付け ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(さつま芋) バナナ (ビーフン)	ごはん 鶏肉のケチャップ炒め もやし和え物 味噌汁(大根) りんご (きなこマカロニ)		

※食材の都合により変更することがあります。

新年のご挨拶

明けましておめでとうございます。

本年もお子様に喜んで食べてもらえるよう、安全でおいしい給食を心を込めてお作り致します。
どうぞよろしくお願い致します。

7日は正月料理を取り入れています。
今年のおせち料理の簡単な説明をさせていただきます。



- ・黒豆には、まめに働き生活できるように。
- ・なますは本来、生魚と大根・人参を酢で和えたもので、その色合いが氷引きのように紅白でおめでたいことから、お祝いの席に添えられるようになりました。
- ・お雑煮には神様にお供えしたたくさんの具材が入っており、それを食べることで神様の力を頂くという意味があります。
- ・栗きんとんは、黄金色で財宝の意味にあわせて豊かな1年を過ごせるように。

★★1月の旬の食材★★

白菜・春菊・ほうれん草・小松菜・水菜・ブロッコリー・カリフラワー・さつま芋・れんこん・にんじん・大根・かぶ・・・
すずき・いわし・ぶり・たら・さわら・たい・・・
りんご・柑橘類・・・

1月の献立（休日）

6日	13日	14日
ミートスパゲティ キャベツスープ 果物	鶏の照り焼き丼 味噌汁 果物	焼きそば 味噌汁 果物
20日	27日	
豚肉丼 味噌汁 果物	肉うどん キャベツのおかか和え 果物	