

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
未満児					1	2
昼食	<div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px;"> <p>◇1月の目標</p> <p>12月に引き続き五味を意識して食べましょう!</p> <p>素材そのものおいしさを味わうことができるように調理を工夫します。子どもたちは、給食を味わって食べることで「塩味」、「甘味」、「酸味」、「うま味」、「苦味」と様々な味があることに気づきます。脳をフル回転させて「五味」を意識し、食事に興味をもてるようにしましょう。</p> </div>					元日 
午後未満児	4	5	6	7	8	9
昼食	炒り卵、いちよう野菜のツナ炒め、納豆(ねぎ)、みそ汁(里芋)、オレンジ	お魚ソーセージと葉ねぎの天ぷら、じゃが芋とキャベツの和風サラダ、黒豆、みそ汁(小松菜)、りんご	絹揚げ豆腐の肉味噌あんかけ、二色なます、みそ汁(ワカメ)、オレンジ	鶏手羽肉とゴボウの甘酢煮、ほうれん草と人参の白和え、七草ひつまみ汁、りんご	サバのパン粉焼き、すき昆布とさつま芋のお煮つけ、豆腐みそ汁(玉ねぎ)、りんご	ソース焼きそば、ヨーグルト、くだもの
午後未満児	4	5	6	7	8	9
午後	牛乳、マシュマロサンド	スキムミルク、甘酒蒸しパン	ココアミルク、クリームチーズサンド	牛乳、ミルクドーナツ	スキムミルク、人参ホットケーキ	牛乳、おせんべい
未満児	11	12	13	14	15	16
成人の日	成人の日 	鮭の塩麹焼き、白菜と豚肉の中華炒め、豆腐みそ汁(ワカメ)、りんご	小豆ごはん、チキン南蛮、春雨の中華和え、ジュリアンスープ、ラフランスゼリー	ドライビーンズ、ブロッコリーのツナポン和え、ゴボウのスティック煮、みそ汁(じゃが芋)、オレンジ	サバの味噌煮、ポテぼてマカロニサラダ、中華風なめこスープ(卵)、りんご	たっぷり野菜の肉うどん、ヨーグルト、くだもの
午後未満児	11	12	13	14	15	16
午後		スキムミルク、かぼちゃ饅頭	ショア、動物ビスケット	もち麦入り稲荷おにぎり、食べる煮干し、ハトムギ茶	牛乳、おせんべい 職員会議	牛乳、ビスケット
未満児	18	19	20	21	22	23
お弁当の日	18	お弁当の日(みそ汁) 	20	21	22	23
昼食	ベーコンオムレツ、かぼちゃの鶏そぼろ煮、納豆(なめたけ)、みそ汁(小松菜)、りんご	高野豆腐のオランダ煮、寒締めほうれん草と人参のナムル、カリフラワーのクリームシチュー、オレンジ	高野豆腐のオランダ煮、寒締めほうれん草と人参のナムル、カリフラワーのクリームシチュー、オレンジ	チーズインハンバーグ、大根とさつま揚げの炒め煮、粉ふき芋(青海苔)、みそ汁(キャベツ)、りんご	赤魚とコンニャクの煮付け、ブロッコリーとスパゲッティのケチャップソテー、みそ汁(大根)りんご	根菜カレーうどん、ヨーグルト、くだもの
午後未満児	18	19	20	21	22	23
午後	牛乳、おかか海苔マヨトースト	牛乳、パウムクーヘン 保育士会議	スキムミルク、きな粉蒸しパン	牛乳、小魚せんべい 給食検討会議	スキムミルク、黒ゴマとクルミのクッキー	牛乳、おせんべい
未満児	25	26	27	28	29	30
厚焼き卵、白菜とりんごのフレンチサラダ、納豆(ひじき)、芋の子汁、オレンジ	サバの竜田揚げ、寒締めほうれん草と干びょうの胡麻和え、ワンタンスープ、りんご	大豆入りカレー、ウィンナー、ぼんさんすう、みそ汁(キャベツ)、りんご	大豆入りカレー、ウィンナー、ぼんさんすう、みそ汁(キャベツ)、りんご	ひき肉コロッケ、蓮根とゴボウのきんぴら煮、カレーブロッコリー、豆腐みそ汁(ワカメ)、オレンジ	サンマのかば焼き、かぼちゃとマカロニのグラタン、みそ汁(大根)、りんご	肉味噌スパゲッティ、ヨーグルト、くだもの
午後未満児	25	26	27	28	29	30
午後	牛乳、ぎりせんしょ	ココアミルク、はちみつキャロットケーキ	スキムミルク、チーズトースト	牛乳、南部せんべい(ゴマ)	スキムミルク、黒糖蒸しパン	牛乳、ビスケット