## 給食献立表



きたまち保育園

今月使用する旬の食材・果物 さば 大根 さといも 果物:梨・りんご・みかん など

\*乳児クラスは、9時半頃に牛乳または飲むヨーグルトが出ます。 \*アレルギー等の確認のため、食べたことのない食材はこ家庭で事前に試してきてください。

午後のおやつは、完了食・1歳・2歳クラスは『乳児』 3歳・4歳・5歳クラスは『幼児』欄をご覧ください。

	23 di 2014				
1 ±	こーんぴらふ ぽてとぶろっこりーそてー たまねぎのすーぷ みかん	びいよう  七分つき米・塩・ベーコン・人参・ 五ねぎ・冷凍コーン・サラダ油・塩/ ブロッコリー・じゃがいも・五ね ぎ・ベーコン・オリーブ油・塩/舞も も肉・酒・人参・玉ねぎ・塩/果物: みかん	幼児乳児	<b>おやっ</b> おかしもりあわせ りんごじゅーす	<b>さいしょう</b> 市販菓子 りんごジュース
3 月		ぶんかのひ		<u> </u>	
4	くりーみーかれーうどん だいこんとべーこんのにもの たまねぎの	乾麺(うどん)・豚もも肉・酒・長ねぎ・玉ねぎ・人参・油揚げ・サラダ油・Aラベルカレールウ・醤油・みりん・塩・豆乳・片栗粉・大根・小松菜・ベーコン・みりん・醤油	幼児	* しらすちゃーはん むぎちゃ にほしごまちっぷ	七分つき米・しらす干し・長ねぎ・青梗菜・塩・ごま油/麦茶【乳児:えのき・生わかめ・醤油・塩・ごま油/まではった。 はいかい ・醤油・塩・ごまがり ・日ごま・
火	よーぐると	塩・サラダ油/加糖ヨーグルト	乳児	しらすちゃーはん わかめとえのきのちゅうかすーぶ 2才~にぼしごまちっぷ	洗糖·醤油】
5	むぎごはん さけのしょうゆこうじやき	七分つき米・押麦/鮭・醤油こうじ/ もやし・人参・きゅうり・醤油・ゆかり/木綿豆腐・長ねぎ・醤油・塩	幼児	だいがくいも ぎゅうにゅう みかん	さつまいも・揚げ油・酒・みりん・洗糖・醤油/牛乳/果物:みかん (乳児:ベーコン・人参・玉ねぎ・大根・塩)
水	やさいのゆかりあえ とうふとながねぎのすましじる		乳児	だいがくいも だいこんぼとふ みかん	
6	おかかふりかけごはん とりのからあげ 乳児:とりのからあげふうやき	押麦・きび・粉削り・みりん・醤油・あおのり/鶏もも肉・酒・醤油・生姜・片栗粉・揚げ油/人参・しらたき・洗糖・醤油・みりん・サラダ油/おつゆ麩・小松菜・醤油・塩	幼児	こめこのまかろにあべかわ のむよーぐると	米粉マカロニ・きな粉・黒砂糖/ 飲むヨーグルト 【乳児: じゃがいも・玉ねぎ・味 噌
木	また。こうののりに う (Ce) にんじんのいりに ふとこまつなのすましじる		乳児	ホットケーキ・ こめこのまかろにあべかわ じゃがいものみそしる	\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
7	ごはん さばのみそに 乳児: しろみさかなのみそに	七分つき米/さば(乳児:かれい) 味噌・洗糖・醤油・みりん・生姜・ 長ねぎ/干ひじき・ハス・人参・油揚 げ・さやいんげん・洗糖・醤油・み りん・サラダ油/豚もも肉・酒・大	幼児	みたらしふうとーすと ぎゅうにゅう りんご	食パン・発酵豆乳マーガリン・上 白糖・醤油・みりん/牛乳 2才~:りんご 0.1才:みかん 【乳児:かぼちゃ・玉ねぎ・塩・ 醤油】
金	ひじきとれんこんのごもくに さわにわん	根・ごぼう・人参・長ねぎ・醤油・塩・片栗粉	乳児	みたらしふうとーすと かぼちゃすーぶ 2才〜:りんご、0.1才:みかん	
8	すぱげってぃちきんとまとそーす ほうれんそういため	スパゲッティ・オリーブ油・鶏もも肉・玉ねぎ・サラダ油・ホールトマト缶・洗糖・トマトケチャップ・塩・カレー粉/ほうれん草・ベーコン・冷凍コーン・塩・サラダ油/ベー	幼児	おかしもりあわせ	市販菓子りんごジュース
土	わふうぽとふ みかん	コン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・ キャベツ・塩/果物:みかん	乳児	りんごじゅーす	
10	こんさいかれーらいす こうやとうふのにもの cstago	七分つき米・押麦・豚もも肉・酒・ じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごほ う・ハス・にんにく・りんご・Aラ ベルカレールウ・サラダ油・豆乳/高 野豆腐・人参・キャベツ・干し椎 サラダ油・スター		わかめうどん たべにぼし	乾麺・生わかめ・長ねぎ・鶏もも 肉・小松菜・みりん・塩・醤油/ 【2才~:食べ煮干し】
月	むぎちゃ かわざき りんごぜりー 🍑	茸・サラダ油・醤油・みりん・洗糖/ 麦茶/市販りんごゼリー		わかめうどん 2才〜たべにぼし	
11	ごはん さけのしおやき こまったともやしのおかかに	七分つき米/甘塩鮭/小松菜・もやし・醤油・粉削り/さつまいも・大根・人参・板こんにゃく・ごぼう・白菜・しめじ・豚もも肉・酒・サラダ油・味噌		こめこむしばん ぎゅうにゅう	米粉・ベーキングパウダー・上白糖・豆乳・サラダ油・酢/牛乳 【乳児:きゃべつ・ベーコン・ 塩
火	こまつなともやしのおかかに いもじる			こめこむしばん きゃべつすーぶ	<b>- カ   ド</b>
12	つなちゃーはん じゃこさらだ	七分つき米・ツナレトルト・人参・ レタス・玉ねぎ・サラダル・塩・醤 油・エッグフリーマヨネーズ/きゅう り・大根・冷凍コーン・ちりめん じゃこ・生わかめ・醤油・酢・洗糖/		あげばんきなこ ぎゅうにゅう	丸パン・揚げ油・きな粉・上白糖 /牛乳 【乳児:おつゆ麩・小松菜・塩・ 醤油】
水	じゃがいもともずくのみそしる	じゃがいも・もずく・こねぎ・味噌		あげばんきなこ ふとこまつなのすましじる	
13	むぎごはん とりにくのうめふうみやき	七分つき米・押麦/鷄もも肉・醤油・酒・片栗粉・サラダ油・梅びしむ・酢・醤油・洗糖/ほうれん草・もやし・人参・ごま油・洗糖・醤油/木綿豆腐・にら・えのきだけ・醤油・	IB.	かぼちゃけーき のむよーぐると	ホットケーキミックス・塩・豆 乳・サラダ油・かぼちゃ/飲む ヨーグルト 【乳児:大根・きゃべつ・味噌】
木	なむる よしのじる 	塩・片栗粉	乳児	かぼちゃけーき だいこんのみそしる	
14	まるばん <b>りんご くみ</b> ほーくしちゅー たまねぎの かわまま	丸パン/豚もも肉・赤ワイン・じゃが いも・玉ねぎ・人参・セロリー・エ リンギ・にんにく・サラダ油・ホー ルトマト缶・トマ・ケチャップ・ 塩・米粉・発酵豆乳マーガリン・洗。	幼児	うめおかかやきおにぎり むぎちゃ にぼしこまちっぷ	七分つき米・梅びしお・醤油・みりん・粉削り/麦茶 【乳児:かぶ・かぶ葉・味噌】 【2才~:食べ煮干し・白ごま・洗糖・醤油】
金	はなやさいそてー	糖/ブロッコリー・カリフラワー・冷凍コーン・ベーコン・オリーブ油・塩	乳児	うめおかかやきおにぎり かぶのみそしる 2才〜にぼしごまちっぷ	
	こーんぴらふ ぽてとぶろっこりーそてー たまねぎのすーぷ	七分つき米・塩・ベーコン・人参・ 玉ねぎ・冷凍コーン・サラダ油・塩/ ブロッコリー・じゃがいも・玉ね ぎ・ベーコン・オリーブ油・塩/霧も ち肉・酒・人参・玉ねぎ・塩/果物: みかん		おかしもりあわせ りんごじゅーす	市販菓子りんごジュース
土	みかん		乳児		, ATT

17	きびいりごはん ぶたにくのみそやき	七分つき米・きび/豚もも肉・玉ねぎ・サラダ油・味噌・洗糖・酒・醤油/小松菜・もやし・人参・生姜・にんにく・サラダ油・塩/さといも・玉ねぎ・味噌	幼児	にんじんむしばん ぎゅうにゅう	薄力粉・ベーキングパウダー・上 白糖・塩・豆乳・サラダ油・人 参・干しぶどう/牛乳 【乳児:シェルマカロニ・冷凍 ・コーン・玉ねぎ・塩】			
月	こまつなのにんにくしょうがいため	10C · 4N-18		にんじんむしばん ぱすたすーぷ	・コーク・玉ねさ・塩】			
18	くりーみーかれーうどん りんこくみ たまねぎの	乾麺(うどん)・豚もも肉・酒・長ねぎ・玉ねぎ・人参・油湯げ・サラダ油・人ラベルカレールウ・醤油・みりん・塩・豆乳・片栗粉/大根・小松草・ベーコン・みりん・醤油・塩・サラダ油/加糖ヨーグルト	幼児	しらすちゃーはん むきちゃ にぼしごまちっぷ	七分つき米・しらす干し・長ねぎ・青梗菜・塩・ごま油/麦茶【乳児:えのき・生わかめ・醤油・ごま油】 は・ごま油 (2才~:食べ煮干し・白ごま・			
火	たいこんとベーこんのにもの よーぐると		乳児	しらすちゃーはん わかめとえのきのちゅうかすーぶ 2才〜にぼしごまちっぷ	洗糖・醤油】			
19	むぎごはん さけのしょうゆこうじやき	七分つき米・押麦/鮭・醤油こうじ/ もやし・人参・きゅうり・醤油・ゆかり/木綿豆腐・長ねぎ・醤油・塩	幼児	すいーとぼてともんぶらん ぎゅうにゅう みかん	さつまいも・発酵豆乳マーガリン・豆乳・上白糖・ミレービスケット/牛乳/果物:みかん(乳児: ベーコン・人参・玉ね・ぎ・大根・塩)			
水	やさいのゆかりあえ とうふとながねぎのすましじる		乳児	すいーとぼてともんぶらん だいこんぼとふ みかん	○○・八伝・塩			
20	おかかふりかけごはん とりのからあげ	押麦・きび・粉削り・みりん・醤油・あおのり/鶏もも肉・酒・醤油・生姜・片栗粉・揚げ油/人参・しらたき・洗糖・醤油・みりん・サラダ油/おつゆ麸・小松菜・醤油・塩	幼児	こめこのまかろにあべかわ のむよーぐると	米粉マカロニ・きな粉・黒砂糖/ 飲むヨーグルト 【乳児: じゃがいも・玉ねぎ・味噌】			
木	乳児: とりのからあげふうやき にんじんのいりに ふとこまつなのすましじる	0001992	乳児	こめこのまかろにあべかわ じゃがいものみそしる				
21	ではん さばのみそに 図 1月 : 1 - 3 7 1 さかたの 7 - 2 に	七分つき米/さば(乳児:かれい)・ 味噌・洗糖・醤油・みりん・生姜・ 長ねぎ/干ひじき・ハス・人参・油揚 げ・さやいんげん・洗糖・醤油・み りん・サラダ油/豚もも肉・酒・大	幼児	みたらしふうとーすと ぎゅうにゅう りんご <b>みかんぐみ</b> 調理保育	食パン・発酵豆乳マーガリン・上 白糖・醤油・みりん/牛乳 2才~:りんご 0.1才:みかん 【乳児:かぼちゃ・玉ねぎ・塩・			
金	乳児: しろみさかなのみそに	根・ごぼう・人参・長ねぎ・醤油・塩・片栗粉	乳児	みたらしふうとーすと <b>おにぎり作り</b> かぼちゃすーぶ 2才~: りんご、0.1才: みかん	醤油】			
22	すぱげってぃちきんとまとそーす ほうれんそういため	スパゲッティ・オリーブ油・鶏もも 肉・玉ねぎ・サラダ油・ホールトマ ト缶・洗糖・トマトケチャップ・ 塩・カレー粉/ほうれん草・ベーコ ン・冷凍コーン・塩・サラダ油/ベー	幼児	おかしもりあわせ	市販菓子りんごジュース			
±	わふうぽとふ みかん	コン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・ キャベツ・塩/果物:みかん	乳児	りんごじゅーす				
24 月	$(S(h_i)/S(i))$							
25	ごはん さけのしおやき	七分つき米/甘塩鮭/小松菜・もやし・醤油・粉削り/なめこ・にら・玉ねぎ・味噌	幼児	こめこむしばん ぎゅうにゅう	米粉・ベーキングパウダー・上白糖・豆乳・サラダ油・酢/牛乳 【乳児:きゃべつ・ベーコン・塩】			
火	こまつなどもやしのおかかに なめことにらのみそしる		乳児	こめこむしばん きゃべつすーぶ				
26	つなちゃーはん	七分つき米・ツナレトルト・人参・レタス・玉ねぎ・サラダ油・塩・醤油・エッグフリーマヨネーズ/きゅうり・大根・冷凍コーン・ちりめんしゃこ・生わかめ・醤油・酢・洗糖/		あげばんきなこ ぎゅうにゅう	丸パン・揚げ油・きな粉・上白糖 /牛乳 【乳児:おつゆ麩・小松菜・塩・			
水	じゃこさらだ じゃがいもともずくのみそしる	じゃがいも・もすく・こねぎ・味噌		あげばんきなこ ふとこまつなのすましじる	選油]			
27	むぎごはん とりにくのうめふうみやき	七分つき米・押麦/鷄もも肉・醤油・酒・片栗粉・サラダ油・梅びしお・酢・醤油・洗糖/ほうれん草・もやし・人参・ごま油・洗糖・醤油/木綿豆腐・にら・えのきたけ・醤油・	I.E.	かぼちゃけーきのむよーぐると	ホットケーキミックス・塩・豆 乳・サラダ油・かぼちゃ/飲む ヨーグルト 【乳児:大根・きゃべつ・味噌】			
木	なむる よしのじる	塩・片栗粉	乳児	かぼちゃけーきだいこんのみそしる				
28	まるぱん SE3 Cみ	丸パン/豚もも肉・赤ワイン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・セロリー・エリンギ・にんにく・サラダ油・ホールトマト缶・トマトケチャップ・塩・米粉・発酵豆乳マーガリン・洗	幼児	うめおかかやきおにぎり むぎちゃ にほしごまちっぷ りんごぐみ 調理保育	七分つき米・梅びしお・醤油・みりん・粉削り/麦茶 【乳児:かぶ・かぶ葉・味噌】 【2才~:食べ煮干し・白ごま・			
金	ポーくしちゅー はなやさいそてー	温・木材・光野豆乳(マーブリン・水 糖/ブロッコリー・カリフラワー・冷 凍コーン・ベーコン・オリーブ油・ 塩	乳児	うめおかかやきおにぎり かぶのみそしる 2才~にぼしごまちっぶ	洗糖・醤油】			
29	はむちゃーはん やさいいため	七分つき米・押麦・ロースハム・人参・長ねぎ・さやいんげん・干し椎茸・サラダ油・塩・醤油/きゃべつ・人参・玉ねぎ・サラダ油・塩・醤油/おつゆ麸・小松菜・味噌	幼児	おかしもりあわせ	市販菓子 りんごジュース			
土	ふとあおなのみそしる みかん	の フッタ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	乳児	のんごじゅーす				
	【栄養価】 エネルギー たんぱく質 脂質	カルシウム 鉄 ヒ	ブタミ	ミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC	塩分食物繊維			

乳児

今月の献立のわらい \*季節感を取り入れた食品の種類、料理の種類を増やしていきます。 \*運動量が増えるので、献立、おやつにボリュウムを持たせます。 \*咀嚼力をつけるような献立を取り入れます。

0.1.2歳

3.4.5歳

498

18.4

13.8

\*献立は、食材の都合により変更することがあります。 \*りんご・梨は2歳は薄切りにし、乳児はみかんを提供します。

## ●幼児組は今月調理保育を行います。

198

幼児組では、調理保育を予定しています。生地を混ぜたり、 握ったり、トッピングしたりと自分のおやつを作ります。 調理体験や目の前で加熱などの調理を行うことで、いつもよりもより 「食べたい」 気持ちを引き出せるのではないかと思います。 苦手 な物も食べてみようかなというきっかけになるかもしれません。 各クラス壁新聞等で様子もお知らせします。 ぜひお家でも話を してみてくださいね。

2.1

130



0.19

18

0.23

2.2

4.6