



2022年1月のお給食



認定こども園

聖ヶ丘保育園こども未来学舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
6	木	ハヤシライス サラダ パイナップル	米、牛肉、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、しめじ、マッシュルーム缶、いんげんまめ、ハヤシルウ、ケチャップ、ウスターソース、なたね油 キャベツ、きゅうり、とうもろこし、ちくわ、ごま、すりごま、マヨネーズ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 パイナップル	ごま団子 ゆであずき缶、小麦粉、卵、ごま、油 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
7	七草 金	七草粥 煮しめ 黒豆 伊達巻 田作り	米、だいこん、かぶ、みずな、食塩、こんぶ 鶏もも肉、さといも、にんじん、れんこん、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒 黒豆 伊達巻 田作り	ポパイケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、ほうれんそう、ヨーグルト、無塩バター、砂糖、卵 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
8	22 土	焼きそば 味噌汁 りんご	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、油、中濃ソース、食塩、あおのり まいたけ、葉ねぎ、カットわかめ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、米みそ りんご	お菓子
11	25 火	鶏肉のマーメレード焼き 白和え すまし汁 雑穀ごはん	鶏もも肉、マーメレード、しょうゆ 絹ごし豆腐、ほうれんそう、にんじん、しめじ、板こんにやく、しょうゆ、本みりん、だし汁、ごま、砂糖、米みそ しゅんぎく、たまねぎ、えのきたけ、かまぼこ、カットわかめ、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 米、五穀	いちご蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、いちごジャム、砂糖、油、牛乳 牛乳 牛乳
12	26 水	鮭のコーンマヨネーズ焼き 切干大根のサラダ スープ ご飯	さけ、マヨネーズ、とうもろこし、粉チーズ、パセリ粉 切り干しだいこん、にんじん、えだまめ、ハム、マヨネーズ、しょうゆ たまねぎ、チンゲンサイ、エリンギ、洋風だしの素、食塩 米	きなこトースト 食パン、きな粉、砂糖、無塩バター ミルク 脱脂粉乳、砂糖
13	27 木	かに玉 ナムル つくねスープ ご飯	卵、中華だしの素、食塩、かにかまぼこ、ねぎ、たけのこ、グリーンピース、干しいたけ、しょうゆ、酢、砂糖、ごま油、片栗粉、水 緑豆もやし、こまつな、にんじん、黒きくらげ、砂糖、しょうゆ、鳥がら、ごま、ごま油、食塩 鶏ひき肉、しょうが、葉ねぎ、食塩、はくさい、にんじん、しめじ、しょうゆ、中華だしの素 米	大学芋 さつまいも、なたね油、砂糖、しょうゆ、本みりん、黒ごま、水
14	小正月 金	小豆粥 ぶりの照り焼き 柿なます 昆布巻 栗きんとん	米、あずき(乾)、もち、食塩 しょうゆ、本みりん、酒、ぶり、しょうが、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、片栗粉、水 干しかき、だいこん、にんじん、米酢、砂糖、食塩 こんぶ佃煮 くりの甘露煮、さつまいも、砂糖	紅茶レモンクッキー 無塩バター、グラニュー糖、卵、小麦粉、レモン、砂糖、紅茶(茶) ミルク 脱脂粉乳、砂糖
15	29 土	親子丼 味噌汁 オレンジ	米、鶏もも肉、たまねぎ、卵、みつば、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ、酒 はくさい、まいたけ、葉ねぎ、焼ふ、米みそ、かつお・昆布だし汁 オレンジ	お菓子
17	31 月	ミートスパゲティ スープ せとか	スパゲティ、ひき肉、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム缶、グリーンピース、トマト缶、ケチャップ、洋風だしの素、ウスターソース、砂糖、ワイン、オリーブ油、パセリ粉 ほうれんそう、かぼちゃ、ごぼう、洋風だしの素、食塩 みかん	カルシウムたっぷりおむすび 米、こまつな、しらす干し、かつお節、ごま、ごま油、しょうゆ、砂糖
18	火	豚肉のカレー炒め ちくわの磯辺揚げ 味噌汁 ご飯	豚肉(もも)、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、コーン、カレー粉、しょうゆ、本みりん、酒、食塩 ちくわ、小麦粉、卵、小麦粉、あおのり、食塩、水、なたね油 えのきたけ、こまつな、じゃがいも、油揚げ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	大根もち だいこん、さくらえび、ベーコン、ねぎ、上新粉、白玉粉、食塩
19	水	ぶり大根 ほうれん草のごま和え 粕汁 ご飯	ぶり、だいこん、しょうゆ、酒、砂糖、みりん、しょうが ほうれんそう、にんじん、すりごま、しょうゆ 豚肉、板こんにやく、さといも、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、ちくわ、酒かす、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	アップルパイ りんご、グラニュー糖、レモン果汁、パイ皮、卵 牛乳 牛乳
20	木	キャベツバーグ さつまいもの甘煮 味噌汁 ご飯	牛ひき肉、豚ひき肉、キャベツ、食塩、卵、牛乳、パン粉、お好み焼きソース、マヨネーズ、あおのり、かつお節 さつまいも、三温糖、水 かぶ、チンゲンサイ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	揚げ餅 もち、油、しょうゆ、砂糖
21	金	とりの唐揚げ ブロッコリーとカリフラワーのサラダ スープ ご飯	鶏もも肉、にんにく、しょうが、本みりん、しょうゆ、酒、片栗粉、なたね油 ブロッコリー、カリフラワー、ツナ油漬、ごま、すりごま、マヨネーズ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 しめじ、緑豆もやし、こまつな、凍り豆腐、洋風だしの素、食塩 米	ポパイケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、ほうれんそう、ヨーグルト(無糖)、無塩バター、砂糖、卵 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
24	月	ハヤシライス サラダ パイナップル	米、牛肉、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、しめじ、マッシュルーム缶、いんげんまめ、ハヤシルウ、ケチャップ、ウスターソース、なたね油 キャベツ、きゅうり、とうもろこし、ちくわ、ごま、すりごま、マヨネーズ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 パイナップル	プリン 卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンス、砂糖、水、砂糖、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
28	金	手作り春巻き おかか和え 味噌汁 ご飯	豚ひき肉、はるさめ、たけのこ、にんじん、干しいたけ、しょうが、中華だしの素、しょうゆ、砂糖、酒、オスターソース、片栗粉、水、香巻きの皮、小麦粉、油 ブロッコリー、にんじん、しらす干し、かつお節、しょうゆ、砂糖 まいたけ、蓮根、カットわかめ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	紅茶レモンクッキー 無塩バター、グラニュー糖、卵、小麦粉、レモン、砂糖、紅茶(茶) ミルク 脱脂粉乳、砂糖

☆今月の新メニュー☆

※食材は変更する可能性があります。

≪給食≫20日→キャベツバーグ

≪おやつ≫7.21日→ポパイケーキ(ほうれん草を使ったケーキ) 14.28日→紅茶レモンクッキー 7.31日→カルシウムたっぷりおむすび

20日→揚げ餅(お鏡さんのお餅を使います)

★今年もおいしいお給食を提供できるよう、給食室の職員一同奮闘しております。今年もよろしくお願ひ致します★



