





		口		昼 食		年 つくし保育 おやっ	おやつの材料名
		I I	<u> </u>	<u></u> <u> </u>	昼食の材料名		
月					米	おぜんざい	小豆 砂糖 塩 上新粉
		17	31	魚の利休あん	魚 醤油 砂糖 ごま 出し鰹 片栗粉		豆腐
		*'	"	五目なます	レンコン 大根 人参 ほうれん草 春雨 油揚げ 砂糖 酢 醤油	いりこ	煮干し
				みそ汁	人参 玉ねぎ 南瓜 小松菜 煮干し 出し鰹 味噌	1	
火				ごはん	*	ジャガチー	じゃが芋 粉チーズ バター
					牛肉 豆腐 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく 青ネギ 醤油 砂糖 油	1	
		18		もやしナムル			
					もやし チンゲン菜 人参 ニラ ごま 砂糖 ごま油 塩		
				みそ汁	玉ねぎ 舞茸 わかめ 白菜 煮干し 出し鰹 味噌		
					米 シーチキン 人参 コーン 醤油 砂糖 油	大根もち	大根 ベーコン 上新粉 は
水	5	19		ひじきとさつま芋の煮物	ひじき こんにゃく さつま芋 人参 油揚げ 三度豆 砂糖 醤油		醤油 酢油
小	"	19		みそ汁	玉ねぎ 豆腐 しめじ ごぼう 青ネギ 煮干し 出し鰹 味噌	こんぶ	こんぶ
木 金		00		ごはん	*	黒ごまマフィン	小麦粉 卵 バター 砂糖
				豚肉と厚揚げの煮物	豚肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 里芋 カブ カブの葉 醤油 砂糖 出し鰹 油	1	牛乳 B・p 黒ごま
	6	20		 磯和え	キャベツ 小松菜 人参 醤油 焼き海苔	1	
				みそ汁			
	\vdash			ごはん	*	七草粥	七草 米 塩
	7	21		煮魚	魚 醤油 砂糖 土生姜	いりこ	煮干し
				l'''''			
				千切り大根のごま酢和え	千切り大根 人参 油揚げ ブロッコリー 砂糖 醤油 酢 練りごま ごま ごま油	おにぎり	米 黒ゴマ 梅干し 塩 焼き海
				すまし汁	白菜 山芋 玉ねぎ 舞茸 人参 青ネギ 出し昆布 出し鰹 醤油	煮豆	豆 砂糖 醤油
土	8	22		ごはん	米	フルーツ	フルーツ
				野菜炒め	豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 ニラ 塩 油	せんべい	せんべい
				みそ汁	わかめ 玉ねぎ 人参 もやし 煮干し 出し鰹 味噌	いりこ	煮干し
月			<u> </u>	<u> </u> ごはん	 米	<u> </u> 芋もち	 さつま芋 餅 きな粉 砂料
				魚の塩焼き	魚 塩	"	
		24		 根菜のきんぴら	ごぼう 人参 レンコン 糸こんにゃく ごま 醤油 砂糖 油	いりこ	
				すまし汁	キャベツ 舞茸 人参 山芋 ニラ 出し昆布 出し鰹 醤油		, m 1 0
				ごはん	*	フルーツ	フルーツ
火		25				·•	
	11			豚カツ	豚肉 小麦粉 塩 卵 パン粉 揚げ油 ケチャップ ソース	せんべい	せんべい
				小魚サラダ	キャベツ きゅうり 人参 コーン わかめ じゃこ 砂糖 醤油 ごま油 酢	いりこ	煮干し
				みそ汁	豆腐 玉ねぎ えのき 青ネギ 煮干し 出し鰹 味噌		
水	12	26		ごはん	*	マーラ-カオ	米粉 砂糖 牛乳 醤油 サラダ
				魚のつけ焼き	魚 砂糖 醤油 みりん		練りごま B・P B・S 干しぶど
		20		高野豆腐のそぼろあんかけ	高野豆腐 豚ミンチ 人参 玉ねぎ チンゲン菜 醤油 砂糖 出し鰹 片栗粉 油	プルーン	プルーン
				 みそ 	厚揚げ 人参 こんにゃく じゃが芋 白菜 青ネギ 煮干し 出し鰹 味噌	;	
				ごはん	*	サンドウィッチ	食パン チーズ ジャム
	13	27		ついる 1 1 1 1 1 1 1 1 1	鶏肉 さつま芋 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく 三度豆 醤油 砂糖 油	1,4,1,1,1	
				水菜のごま酢和え			
木	13				水菜 人参 もやし 練りごま 砂糖 醤油 酢 ごま		
木	13		l	みそ汁	わかめ 玉ねぎ 大根 油揚げ しめじ 煮干し 出し鰹 味噌	→ 3. FT →	I feeld
木	13				米	ごま団子	上新粉 豆腐 ごま
木	13			ごはん		·•	
_		28		魚の香味ソースかけ	魚 片栗粉 青ネギ 生姜 ごま油 醤油 酢 砂糖		きな粉の糖
_		28				いりこ	きな粉 砂糖 煮干し
_		28		魚の香味ソースかけ	魚 片栗粉 青ネギ 生姜 ごま油 醤油 酢 砂糖	いりこ	
_		28		魚の香味ソースかけ わかめと白菜の煮びたし	魚 片栗粉 青ネギ 生姜 ごま油 醤油 酢 砂糖 白菜 人参 わかめ えのき 醤油 砂糖 出し鰹	いりこ	
· 金	14			魚の香味ソースかけ わかめと白菜の煮びたし みそ汁	魚 片栗粉 青ネギ 生姜 ごま油 醤油 酢 砂糖 白菜 人参 わかめ えのき 醤油 砂糖 出し鰹 里芋 玉ねぎ ごぼう 小松菜 煮干し 出し鰹 味噌	フルーツ	煮干し
金				魚の香味ソースかけ わかめと白菜の煮びたし みそ汁 ごはん	魚 片栗粉 青ネギ 生姜 ごま油 醤油 酢 砂糖 白菜 人参 わかめ えのき 醤油 砂糖 出し鰹 里芋 玉ねぎ ごぼう 小松菜 煮干し 出し鰹 味噌 米		煮干し

- ※ 入荷した魚によって調理法が変わることがあります
- ※ 魚のつけ焼きの献立の日、すみれ・ゆりクラスは、みりんを使いません

