

献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	金	年始休館日					18	月	黒糖ロール ミートボール ジャーマンポテト 汁ピーフン	黒糖ロール 鶏ひき肉・酒・みりん・淡口醤油・塩・小麦粉・油 じゃがいも・玉ねぎ・ベーコン・塩・こしょう キャベツ・もやし・人参・ロールイカ・かまぼこ・ピーフン・ウエイパー・淡口醤油	きなこ せんべい	りんご	えび せんべい 満月 スルメ
2	土						19	火	ご飯 ★治部煮 ほうれん草とえのきのおひたし 三平汁	米 鶏肉・小麦粉・人参・干しいたけ・竹の子・麩・酒・みりん・砂糖 淡口醤油・だし ほうれん草・えのき・淡口醤油・だし 鮭・大根・人参・里いも・厚揚げ・板こんにゃく・根深ねぎ・青ねぎ・土生姜・淡口醤油・だし・片栗粉	バリバリ ポテト	ベビー ダノン	シスコーン (マイルド チョコ) 牛乳
4	月						20	水	カレーうどん ちくわの磯辺揚げ 三度豆のおかか和え	うどん・豚肉・玉ねぎ・もやし・人参・コーン缶・酒・カレールー・ 淡口醤油・片栗粉 ちくわ・青のり・小麦粉・油 三度豆・おかか・淡口醤油	ソフト ケーキ	ボール チーズ	白玉入り お汁粉 (手作り)
5	火	五目ラーメン エビしゅうまい 三度豆のごま和え	中華そば・豚肉・ちくわ・卵・ほうれん草・人参・もやし・椎茸・ 酒・ウエイパー・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・魚肉すり身・卵白・豚脂・えび・豆腐・えびエキス・醤油・えびパウ ダー・ほだてエキス・オイスターソース・塩・砂糖・小麦粉・香辛料 三度豆・すりごま・淡口醤油	アスパラ ガス	ミニ ゼリー	ミニ ショコラ ツイスト パン	21	木	ご飯 煮魚 チャプチェ 呉汁	米 白身魚・土生姜・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 牛肉・人参・春雨・ほうれん草・干し椎茸・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 ごぼう・板こんにゃく・人参・大根・里いも・ねぎ・大豆水煮・みそ・油	木葉 せんべい	いちご ヨーグルト	やさい ゼリー
6	水	全粒粉のパン/いちごジャム 牛肉コロッケ ブロッコリーとツナのサラダ きのこのスープ	全粒粉のパン/いちごジャム 牛ひき肉・じゃがいも・玉ねぎ・酒・塩・小麦粉・パン粉・油 ブロッコリー・ツナ缶・コーン缶・マヨネーズ しいたけ・しめじ・えのき・コンソメ	カルテツ いわし おかき	パイン缶	マカロニ きなこ (手作り)	22	金	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 小松菜とツナのごま酢和え 麩とわかめのすまし汁	米 豚肉・厚揚げ・キャベツ・人参・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ・油 小松菜・ツナ缶・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油 麩・わかめ・だし・淡口醤油	ミニぼん こざかな	ミニ ゼリー	ぼんち揚
7	木	ご飯 鮭のチャンチャン焼き 千切大根とカニカマのサラダ 五目汁	米 鮭・玉ねぎ・キャベツ・人参・えのき・みそ・砂糖・淡口醤油 千切大根・カニカマ・きゅうり・コーン缶・黒ごま・淡口醤油・マヨネーズ 大根・ささがきごぼう・人参・春雨・わかめ・ねぎ・だし・淡口醤油・みりん	海苔 チップス	りんご	チョコイス	23	土	パン バナナ ウインナーと野菜のスープ	パン バナナ ウインナー・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ	ふわふわ チップ		
8	金	ご飯 ミニおでん ★小松菜としめじのおひたし 玉ねぎとうす揚げのみそ汁	米 じゃがいも・大根・人参・平天・ちくわ・板こんにゃく・だし・砂 糖・みりん・淡口醤油・うすら卵缶 小松菜・しめじ・もやし・だし・淡口醤油・おかか 玉ねぎ・うす揚げ・だし・みそ	どうぶつ おかき	ボール チーズ	ブルーン ヨーグルト	25	月	ミネラルロール おからナゲット コールスローサラダ クリームシチュー	ミネラルロール (パン) 乾燥おから・豚ひき肉・玉ねぎ・じゃがいも・酒・みりん・淡口醬 油・塩・片栗粉・油 キャベツ・人参・きゅうり・コーン缶・フレンチドレッシング ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・クリームシチュー・スキムミルク	ひじき スティック	もも缶	白い風船
9	土	パン バナナ 鶏と野菜のスープ	鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ	こども ビスケット			26	火	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き ほうれん草の梅焼き和え えのきと豆苗のみそ汁	米 豚ミンチ・鶏ミンチ・おから・ひじき・玉ねぎ・人参・生椎茸・小麦 粉・油・土生姜・薄口醤油・砂糖・みりん・片栗粉 ほうれん草・梅焼き・砂糖・淡口醤油・だし えのき・豆苗・だし・みそ	マンナ ウエファー	バナナ	フルーツ ヨーグルト (手作り)
11	月	成人の日					27	水	ご飯 チキン南蛮 蒸し野菜 ★かぶのスープ	米 鶏肉・酒・塩・小麦粉・油・玉ねぎ・卵・マヨネーズ・淡口醤油・砂 糖・片栗粉 ブロッコリー・さつまいも・塩 かぶ・カニカマ・片栗粉・鶏ガラスープ・塩・こしょう	やおやさん カステラ	ボール チーズ	りんご
12	火	親子うどん さつまいものレモン煮 ほうれん草のごま和え	うどん・鶏肉・うす揚げ・かまぼこ・青ねぎ・卵・だし・淡口醤油・ みりん さつまいも・砂糖・レモン汁 ほうれん草・すりごま・淡口醤油・だし	カルシウム せんべい	ベビー ダノン	プリン (手作り)	28	木	ご飯 鯖のみそ煮 千切大根の煮物 はんぺんとかわめのみそ汁	米 鯖・みそ・土生姜・砂糖・みりん・酒 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 はんぺん・わかめ・だし・淡口醤油	にぎにぎ ポーロ	ベビー ダノン	牛乳 かりんとう
13	水	ファイバーロール ハンバーグ ブロッコリーとパプリカのサラダ コーンポタージュ	ファイバーロール (パン) 牛ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・牛乳・塩・こしょう ブロッコリー・パプリカ(赤)・フレンチドレッシング コーンクリーム缶・玉ねぎ・牛乳・生クリーム・小麦粉・コンソメ・油	胚芽 スティック	バナナ	源氏パイ	29	金	牛肉炒めライス ★えびフライ ブロッコリーとハムのサラダ キャベツの野菜スープ	米・フイヨン・牛肉・青ねぎ・土生姜・にんにく・ウスターソース・油 えび (ブラックタイガー)・小麦粉・パン粉・油・塩 ブロッコリー・ハム・コーン缶・フレンチドレッシング キャベツ・人参・えのき・コンソメ	ココナッツ クリーム サンド	ミニ ゼリー	バーム クーヘン ココア
14	木	ご飯 鶏の唐揚げ 春雨ハムサラダ にら玉スープ	米 鶏肉・土生姜・にんにく・酒・みりん・淡口醤油・卵・小麦粉・片栗 粉・油 春雨・ハム・きゅうり・マヨネーズ・塩・こしょう にら・卵・コンソメ	ミレー ビスケット	ブルー ベリー ヨーグルト	みかん	30	土	パン バナナ コーンスープ	玉ねぎ・じゃがいも・人参・ベーコン・コーンクリーム・スキムミルク	紫芋チップ		
15	金	小豆ごはん カラスカレイの照り焼き 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ 豆腐とねぎのすまし汁	もち米・米・小豆 カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 豆腐・ねぎ・だし・淡口醤油	鉄入り たっぷり しらすくん	みかん缶	ビスコ							
16	土	おもち各種 おにぎり けんちん汁 バナナ	もち米・大根・きなこ・醤油・砂糖 米・混ぜるわかめ 豚肉・大根・ごぼう・人参・里いも・うす揚げ・板こんにゃく・だ し・淡口醤油・みりん・ごま油 バナナ	ミニハート	ミニ ゼリー								

(新メニューには☆印をつけています。)

“今月の郷土料理” 「治部煮」
治部煮は石川県の郷土料理です。加賀藩の時代に庶民が作り出し、晴れの日だけでなく日常の惣菜として食べられてきました。小麦粉をまぶした鴨肉または鶏肉、名物の生麩(すだれ麩)、季節の野菜などを醤油、みりん、酒を合わせただし汁で煮ます。名前の由来は、煮るときに「じぶじぶ」という音がするから等、諸説あります。とろみに包まれたやわらかな肉野菜を味わえる寒い冬にぴったりの一品です。

