<b>(3)</b>			<u>3</u>		月	I	<u>の</u>					1	ジ 今川学	祉法人 今川 園 園長 篠	瀬 実千代
1 オ	献 立 ご飯 すき焼き風煮 : 小松菜としめじのおひたし もずく入りかき玉汁	食 材 米 牛肉・白菜・玉ねぎ・焼き豆腐・糸こんにゃく・麩・酒・砂糖ん・淡口醤油・油 小松菜・しめじ・もやし・だし・淡口醤油・おかかもずく・卵・だし・淡口醤油				ファイバー ヨーグルト	エネルギー 乳児 436 kcal 幼児 494 kcal	19	月	献 立 白いパン/カスタードクリーム 野菜コロッケ ひじきサラダ ミネストローネ	食 材 白いパン/カスタードクリーム じゃが芋・玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース・砂糖・塩・パン 粉・小麦粉・油(乳成分由来原材料を含む) ひじき・ツナ缶・きゅうり・人参・マヨネーズ マカロニ・ウインナー・ブロッコリー・玉ねぎ・トマトピューレ・コンソメ・砂糖	クラッカー	スティック	午後のおやつ ミルク わらび餅 (手作り) 乳児牛乳 なし	エネルギー 乳児 481 kcal 幼児 491 kcal
2 3	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め ★プロッコリーの塩昆布和え 麩と三つ葉のすまし汁	麩・三つ葉・だし・淡口醤油	∄	きなこ せんべい	スティック チーズ	カリポテ <b>☆乳児牛乳</b> <b>あり</b>	乳児 450 kcal 幼児 468 kcal	20	火	ご飯 炒り鶏 ほうれん草の磯和え 豆腐とわかめのみそ汁	米 鶏肉・人参・ごぼう・三度豆・がんも・ 里いも・干し椎茸・板こん にゃく・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 ほうれん草・のり・淡口醤油・ごま油 豆腐・わかめ・だし・みそ	にんじん かぼちゃ あられ	ブルー ベリー ヨーグルト	バナナ 乳児牛乳 なし	乳児 507 kcal 幼児 609 kcal
3 ±	おにぎり(ゆかりとじゃこ、わかめ) 筑前煮 三度豆のおかか和え 牛乳	米・ゆかり・じゃこ・ごま・混ぜるわかめ 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・ちくわ・板こんにゃく・里いもし・砂糖・みりん・淡口醤油 三度豆・おかか・淡口醤油 牛乳	ち・だ	ミニぽんえびせん	ミニゼリー	ぼんち揚	乳児 405 kcal 幼児 562 kcal	21		ご飯 鮭の塩焼き 春雨梅焼きサラダ 大根となめこのみそ汁	米 鮭・塩 春雨・梅焼き・きゅうり・すりごま・砂糖・酢・淡口醤油・ごま油 大根・なめこ・だし・みそ	胚芽 スティック	ミニゼリー	エントリー <b>☆乳児牛乳</b> <b>あり</b>	乳児 423 kcal 幼児 499 kcal
5 月	ご飯 カレー風味チキンソテー ほうれん草の梅焼き和え 五目汁	米 鶏肉・塩・こしょう・カレー粉 ほうれん草・梅焼き・砂糖・淡口醤油・だし 大根・ささがきごぼう・人参・春雨・わかめ・ねぎ・だし・淡[油・みりん	一唇	マンナウエファー	ベビー ダノン	ムーン ライト <b>☆乳児牛乳</b> <b>あり</b>	乳児 505 kcal 幼児 543 kcal	22		豚みそ丼 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	米・豚肉・糸こんにゃく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ 千切大根・カニカマ・きゅうり・コーン缶・黒ごま・淡口醤油・マヨネーズはんぺん・水菜・だし・淡口醤油	カルシウム	いしかしい	ココナッツ サブレ <b>☆乳児牛乳</b> <b>あり</b>	乳児 478 kcal 幼児 520 kcal
6 y	ご飯 煮魚 大豆の五目煮 しめじと白菜のみそ汁	米 白身魚・土生姜・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 大豆水煮・ごぼう・人参・板こんにゃく・干し椎茸・ひじき・原 げ・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 しめじ・白菜・だし・みそ	孠揚	星っこ	バナナ	マシュマロ おこし (手作り) 乳児牛乳 なし	乳児 488 kcal 幼児 539 kcal	23		えび玉ラーメン 肉シューマイ 人参サラダ	中華そば・むき海老・卵・人参・竹の子・椎茸・ねぎ・酒・ウエイパー・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・鶏肉・パン粉・豚脂・砂糖・醤油・トマトケチャップ・塩・ホタテエキス・ごま油・香辛料・大豆粉 人参・もやし・ほうれん草・コーン缶・淡口醤油・酢・ごま油	野菜入り ソフト せん	いちご ヨーグルト	麦ふぁー バニラ <b>☆乳児牛乳</b> <b>あり</b>	乳児 500 kcal 幼児 477 kcal
7 オ	ご飯 肉じゃが ★ <b>小松菜の納豆和え</b> えのきと豆苗のみそ汁	米 牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・淡い 小松菜・納豆・醤油 えのき・豆苗・だし・みそ		チーズ クラッカー	いちご ヨーグルト		乳児 502 kcal 幼児 508 kcal	24	土	ミルクツイスト バナナ 鶏と野菜のスープ 牛乳	ミルクツイスト バナナ 鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ 牛乳	ひじき スティック		まがり せんべい	乳児 457 kcal 幼児 503 kcal
8 1	豚ひき肉の春雨丼 ・ハリハリサラダ トマトと卵のスープ	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・干し椎茸・春雨・酒・5 パー・砂糖・淡口醤油・片栗粉・ごま油 千切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ 卵・トマト・コンソメ		きなこ ウエハース	おさかなの ソーセージ	ᆒᇣᆂᆒ	乳児 435 kcal 幼児 519 kcal	26		ご飯 ポークビーンズ ほうれん草のごま和え 麸とわかめのみそ汁	米 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・大豆水煮・トマト水煮・酒・砂糖・淡口醤油・ケチャップ・油 ほうれん草・すりごま・淡口醤油・だし 麩・わかめ・だし・みそ	ココナッツ クリーム サンド	みかん缶	国産 もも ゼリー 乳児牛乳 なし	乳児 424 kcal 幼児 474 kcal
9	ご飯 鶏と大根の五目煮 : もやしときゅうりのナムル 麩とねぎのみそ汁	米 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・干し椎茸・板こんにゃく・だし・る みりん・淡口醤油 もやし・きゅうり・淡口醤油・酢・ごま油 麩・ねぎ・だし・みそ		ミニのりすけ	パイン缶		乳児 441 kcal 幼児 494 kcal	27		ハヤシライス ブロッコリーのサラダ レタススープ	米・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ハヤシルウ・油 ブロッコリー・コーン缶・フレンチドレッシング レタス・人参・コンソメ	紫芋チップ	おさかなのソーセージ	50 LO 4 50	乳児 501 kcal 幼児 629 kcal
10 ±	ベアロール バナナ おさかなのソーセージ クラムチャウダー 牛乳	ベアロール パナナ おさかなのソーセージ ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・チャウダーの素・スキムミ 牛乳	ルク	鉄入り たっぷり しらすくん		川山口	乳児 429 kcal 幼児 554 kcal	28		ご飯 鶏肉のさっぱり煮 もやしときゅうりのゆかり和え けんちん汁	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	アスパラ ガス	ベビー ダノン	小魚 せんべい 乳児牛乳 なし	乳児 438 kcal 幼児 430 kcal
12 月	ご飯 チキン南蛮 ブロッコリーのごま和え じゃがいもとわかめのみそ汁	米 鶏肉・酒・塩・小麦粉・油・玉ねぎ・卵・マヨネーズ・淡口醤汁糖・片栗粉 ブロッコリー・すりごま・淡口醤油 じゃがいも・わかめ・だし・みそ	由•砂	にぎにぎ ボーロ	スティック チーズ	グローグ	乳児 488 kcal 幼児 543 kcal	29	木	冷やしうどん 白身魚の満点揚げ 三度豆とツナのサラダ	うどん・きざみのり・だし・みりん・淡口醤油 すり身・玉ねぎ・さつまいも・豆腐・ひじき・淡口醤油・みそ・片栗 粉・油 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ	りんご ジャム サンド	バナナ	ミニショコ ラツイスト パン カルピス	乳児 487 kcal 幼児 535 kcal
الا 13	ご飯 豆腐ハンバーグ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	米 木綿豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・生しいたけ・卵・パン粉・牛乳 こしょう・バター・しょうゆ・みりん 白菜・きゅうり・人参・もやし・おかか・淡口醤油 はんぺん・三つ葉・だし・淡口醤油	• 塩•	ミニぽんこざかな	おさかなのソーセージ		乳児 434 kcal 幼児 490 kcal	30	金	レタスチャーハン ミニハンバーグ 茹でブロッコリー きのこのスープ	米・レタス・玉ねぎ・人参・ベーコン・卵・ブイヨン・油 牛ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・牛乳・塩・こしょう ブロッコリー しいたけ・しめじ・えのき・コンソメ	おさつでポ ン	スティック チーズ	アイス クリーム 乳児牛乳 なし	乳児 509 kcal 幼児 565 kcal

たべっ子 どうぶつ

ココア

ビスコ

乳児牛乳

なし

牛乳

かりんとう

☆乳児牛乳 あり

源氏パイ

バナナ

ダノン

もも缶

スナック

おから

ビスケット

白い風船 ミニゼリー

432 kcal

幼児

526 kcal

乳児

451 kcal

幼児

520 kcal

乳児

528 kcal

幼児

544 kcal

乳児

426 kcal

幼児

597 kcal

\*

うどん・鶏肉・うす揚げ・かまぼこ・青ねぎ・卵・だし・淡口醤油・

千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・だし・砂糖・みりん・淡口醤油

鶏肉・人参・白菜・木綿豆腐・ねぎ・豆乳・だし汁・淡□醤油・塩

豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・板こんにゃく・

さつまいも・砂糖・レモン汁

三度豆・すりごま・淡口醤油

★キャベツとカニカマのサラダ えのきと豆腐のみそ汁 おにぎり(鮭とごま、わかめ) 米・鮭・ごま・青のり・混ぜるわかめ

土 | 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ | 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油

牛乳

じゃがいもとツナの炊き合わせ┃じゃがいも・玉ねぎ・人参・ツナ缶・酒・砂糖・みりん・淡口醤油

カラスカレイ・みそ・砂糖・みりん・酒

だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・片栗粉・油

14

15

16

金

水 さつまいものレモン煮

三度豆のごま和え

木 千切大根の煮物

飛鳥汁

吉野煮

牛乳

カラスカレイのみそ漬け焼き

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1~3歳児。乳児デザートは、1歳児と2歳児のみの提供となります。 ※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつの献立表をご確認くだい。幼児は、昼食時に牛乳を提供しています。 ※エネルギーの目標値は 乳児: 464 kca 幼児: 511 kca です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。

\* \* \* \*

"今月の郷土料理"「ちんすこう」

ちんすこうとは、小麦粉や砂糖、ラードを原料とした焼き菓子で、沖縄に古くから伝わる郷土菓子です。甘さ控えめでビスケットのような食感が特徴です。 その起源は、琉球王宮時代、中国で食べられていた菓子を参考に、沖縄の風土や原料に合わせて独自の菓子として作り上げられたものとされます。現在では沖縄県の体表的なお土産として広く知られています。

