<u></u>	} <u>"</u> 2		子	? ?	` <u>`</u> ;, \{	₽	
		南	忧	立			É
		广衙			业		

黒糖ロール

春雨スープ

ジャージャー麺

わかめスープ

豚ひき肉の春雨丼

三度豆のおかか和え

野菜のごまみそ煮

さばの塩焼き

水 チャプチェ

豆腐とわかめのみそ汁

ブロッコリーの塩昆布和え

大根となめこのみそ汁

鶏肉のさっぱり煮

木 春雨ハムサラダ

27 金 えびフライ

もずくスープ

牛肉炒めライス

きのこのスープ

クラムチャウダー

土 おさかなのソーセージ

ベアロール

バナナ

コールスローサラダ

はんぺんと三つ葉のすまし汁

土 ほうれん草の磯和え

牛乳

筑前煮

19

20

21

23 月

24 火

25

26

28

30 月

木

豆腐ハンバーグ

三度豆とツナのサラダ

金 もやしとほうれん草のナムル

黒糖ロール(パン)

牛乳

こしょう・バター・しょうゆ・みりん

糖・淡口醤油・片栗粉・鶏ガラスープ・ごま油

もやし・ほうれん草・淡口醤油・酢・ごま油

わかめ・青ねぎ・ごま油・鶏がらスープ

パー・砂糖・淡口醤油・片栗粉・ごま油

糖・みりん・淡口醤油・みそ・ねりごま

ほうれん草・のり・淡口醤油・ごま油

し

・砂糖・みりん

・淡口醤油

ブロッコリー・塩昆布・ごま油

大根・なめこ・だし・みそ

醤油・ごま油

ベアロール(パン)

バサ

牛乳

おさかなのソーセージ

はんぺん・三つ葉・だし・淡口醤油

三度豆・おかか・淡口醤油

豆腐・わかめ・だし・みそ

チンゲン菜・人参・春雨・コンソメ

三度豆・ツナ缶・マヨネーズ

Q. \$.Q. \$.Q. \$ Q. . \$.Q. \$.Q.

木綿豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・生しいたけ・卵・パン粉・牛乳・塩・

中華そば・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・干し椎茸・きゅうり・みそ・砂

米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・干し椎茸・春雨・酒・ウエイ

鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・ちくわ・板こんにゃく・里いも・だ

··· 豚肉・大根・人参・里いも・干し椎茸・板こんにゃく・だし・酒・砂

牛肉・人参・春雨・ほうれん草・干し椎茸・酒・砂糖・みりん・淡口

米・ブイヨン・牛肉・青ねぎ・土生姜・にんにく・ウスターソース・

ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・チャウダーの素・スキムミル

振替休日

キャベツ・人参・きゅうり・コーン缶・フレンチドレッシング

鶏肉・白ねぎ・しょうが・酒・醤油・砂糖・レモン汁

えび(ブラックタイガー)・小麦粉・パン粉・油・塩

春雨・ハム・きゅうり・マヨネーズ・塩・こしょう

もずく・油揚げ・長ねぎ・だし・淡口醤油・塩

しいたけ・しめじ・えのき・コンソメ

ミニポン

えびせん

おやつ

カステラ

カルシウム

せんべい

ミニぽん

こざかな

アスパラ

ガス

クラッカ-

カルテツ

いわし

おかき

野菜

スティック

豆乳ラスク

社会福祉法人 今川学園 今川学園 園長 篠瀬 実千代

ふかし、芋

(手作り)

源氏パイ

きがり

せんべい

さつま

(手作り)

エース

コイン

みかん寒天

(手作り)

胚芽

スティック

バーム

クーヘン

ココア

ハーベスト

エネルギー

乳児

456kcal

幼児

489 kcal

乳児

438 kcal

幼児

517 kcal

乳児

385 kcal

幼児

473 kcal

乳児

437 kcal

幼児

569 kcal

乳児

479 kcal

幼児

547 kcal

乳児

487 kcal

幼児

559 kcal

乳児

452 kcal

幼児

524 kcal

乳児

486 kcal

幼児

584 kcal

乳児

415 kcal

幼児

465 kcal

午前のおやつ 乳児デザート 午後のおやつ

ベビー

ダノン

おさかなの

ソーセージ

バナナ

ミニゼリ-

スティック

チーズ

ブルーバリー

ヨーグ ルト

おさかなの

ソーセージ

ミニゼリ-

(j)	} <u>"</u> ₹	1. A. T. A. T. E.) <u>**</u> ** # # # # # # # # # # # # # # # # #				の
		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー
2	月	ご飯 照り焼きチキン 野菜炒め えのきと豆苗のみそ汁	米 鶏肉・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 もやし・キャベツ・人参・玉ねぎ・チンゲン菜・ごま油・塩・こしょう・鶏ガラスープ えのき・豆苗・だし・みそ	ミニ のりすけ	スティック チーズ	みかん缶の ヨーグルト (手作り)	乳児 465 kcal 幼児 544 kcal
3	火	入園式	Sent Sent Sent Sent Sent Sent Sent Sent				
4		チャンポン麺 春巻き ハリハリサラダ	中華そば・豚肉・むきえび・白菜・もやし・人参・椎茸・ねぎ・ちくわ・中華だし・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・醤油・塩・砂糖・油 干切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ	きなこせんべい	バナナ	プリン (手作り)	乳児 490 kcal 幼児 578 kcal
5		ご飯 煮魚 ボテトサラダ 豚汁	※ 白身魚・土生姜・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 じゃがいも・きゅうり・りんご・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう 豚肉・大根・白菜・人参・板こん・だし・みそ	紫いも チップ	ミニゼリー	ごぼう スナック	乳児 422 kcal 幼児 503 kcal
6	金	ご飯 豚肉の柳川煮 ブロッコリーのサラダ 豆腐とねぎのすまし汁	米 豚肉・玉ねぎ・ささがきごぼう・人参・青ねぎ・卵・砂糖・醤油・みりん・だし ブロッコリー・コーン缶・にんじんドレッシング 豆腐・ねぎ・だし・淡口醤油	カルシウム せん	ベビー ダノン	国産 ももゼリー	乳児 413 kcal 幼児 426 kcal
7	土	豚みそ丼 カニスパサラダ 牛乳	※・豚肉・糸こんにゃく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口 醤油・みそスパゲティ・カニカマ・きゅうり・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう 牛乳	こめおこし	おさかなのソーセージ	ぽたぽた 焼き	乳児 401 kcal 幼児 488 kcal
9	月	ご飯 鶏の唐揚げ 三度豆と春雨のサラダ ポテトスープ	米 鶏肉・土生姜・にんにく・酒・みりん・淡口醤油・小麦粉・片栗粉・ 三度豆・春雨・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ じゃがいも・人参・わかめ・昆布・淡口醤油	木葉 せんべい	ブルーベリー ヨーグルト	エントリー	乳児 460 kcal 幼児 544 kcal
10	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	ひじき スティック	バナナ	マシュマロ おこし (手作り) 乳児牛乳	乳児 477 kcal 幼児 514kcal
11	水	ご飯 ★アスパラと牛肉の炒め物 ブロッコリーとパブリカのサラダ わかめと卵のスープ	米 牛肉・アスパラガス・玉葱・醤油・砂糖・片栗粉・ごま油 ブロッコリー・パプリカ赤・コーン缶・フレンチドレッシング わかめ・卵・コンソメ	おから チップ	スティック チーズ	ビスコ (胚芽)	乳児 483 kcal 幼児 601kcal
12	木	ご飯 鮭のバターしょうゆ焼き 粉ふき芋 五目汁	米 白鮭・醤油・みりん・有塩バター じゃが芋・塩・青のり 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	マンナウエファー	ミニゼリー	ミニクリームハ°ン 乳児牛乳	乳児 443 kcal 幼児 506kcal
13	金	ご飯 けんちん煮 小松菜とツナのごま酢和え じゃがいもとわかめのみそ汁	米 豚肉・大根・人参・ごぼう・里いも・焼き豆腐・ちくわ・だし・砂 糖・みりん・淡口醤油 小松菜・ツナ缶・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油 じゃがいも・わかめ・だし・みそ	ふわふわ チップ	おさかなの ソーセージ		乳児 440 kcal 幼児 523kcal
14	土	ミニストロベリーツイスト 鶏と野菜のスープ おさかなのソーセージ バナナ 牛乳	ミニストロベリーツイスト (パン) 鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ おさかなのソーセージ バナナ 牛乳	きなこ		チョイス	乳児 492 kcal 幼児 553 kcal
16	月	ご飯 厚揚げと豚肉の炒め煮 ひじきサラダ 白菜とうす揚げのみそ汁	米 厚揚げ・豚肉・ピーマン・人参・エリンギ・生姜・ごま油・砂糖・醤油・酒・鶏ガラスープ・片栗粉 ひじき・ツナ缶・きゅうり・人参・マヨネーズ 白菜・油揚げ・だし・みそ	つなっこ	いちご ヨーグルト	シスコーン 牛乳	乳児 454 kcal 幼児 504 kcal
17	火	★ぼっかけ汁 高野豆腐の卵とじ 大豆マリネ	ささがきごぼう・人参・油揚げ・糸こんにゃく・白ねぎ・削り節・醤油・酒・ご飯 高野豆腐・卵・三度豆・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 大豆水煮・大根・人参・きゅうり・酢・砂糖・塩・油	カルシウム &テツウエ ハース		マカロニ きなこ (手作り)	乳児 444 kcal 幼児 569 kcal
18	水	ご飯 さばの竜田揚げ 小松菜とキャベツの煮浸し 玉葱とほうれん草のみそ汁	米 さば・土生姜・酒・みりん・淡口醤油・片栗粉 ベーコン・キャベツ・小松菜・人参・みりん・砂糖・淡口醤油・だし 玉葱・うす揚げ・ほうれん草・だし・味噌	おさつで ポン	ミニゼリー	牛乳 かりんとう	乳児 456 kcal 幼児 523 kcal

※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下さ い、幼児は、昼食時に生乳を提供しています。 ※エネルギーの目標値は 乳児:464 kcal 幼児:511 kcal です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。

新しいおやつ ★みかん寒天 (材料)みかん缶(果肉・汁) 寒天•砂糖

今月の郷土料理"「ぼっかけ汁」~福井~

ぼっかけ汁は、福井県で食べられる具材たっぷりの汁物です。アツアツのご飯に文字通り「ぼっ かけ(ぶっかけ)」ていただく郷土料理です。福井県内でも地域によって具材や食べ方にアレン ジが加わり、さまざまなバリエーションがあります。地域によっては、正月三が日のところもあ れば結婚披露宴の最後に振る舞うところもあり、また浄土真宗の催事である報恩講の夜食であっ たりするそうです。

