



1

月の

給食



社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 篠瀬 実千代

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	火	年始休園日 					17	木	麦ロール お野菜ミートボール ★海藻サラダ クリームシチュー	麦ロール 豚ひき肉・玉ねぎ・人参・コーン・酒・みりん・淡口醤油・塩・片栗粉・油 海藻ミックス・大根・キャベツ・濃口醤油・ごま油・酢・みりん・砂糖 えび・玉ねぎ・じゃが芋・人参・ブロッコリー・クリームシチュー・スキムミルク	きなこ せんべい	ベビー ダンノン	鉄分おにぎり 米・小松菜・いりご ま・かつお節・ごま油 幼児牛乳	
2	水						18	金	ご飯 鯖のみそ煮 ほうれん草の白和え 五目汁	米 鯖・みそ・生姜・砂糖・みりん・酒 ほうれん草・人参・糸こんにゃく・豆腐・ごま・砂糖・淡口醤油・だし 大根・ごぼう・人参・里芋・うす揚げ・ねぎ・しいたけ・淡口醤油・みりん・だし	ベジタブル せんべい	みかん缶	アスバラガス 幼児牛乳	
3	木						19	土	豚ひき肉の春雨丼2 小松菜とツナのごま酢和え2	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・ウェイパー・砂糖・淡口醤油・片栗粉・ごま油 小松菜・ツナ・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油	ミニわかめ ちゃん	ミニゼリー	たべっこどうぶつ ビスケット 幼児牛乳	
4	金						21	月	ご飯 鶏肉の香草焼き 青梗菜の中華風 大根とレタスのスープ	米 鶏肉・じゃが芋・にんにく・乾燥バジル・オリーブ油・塩・こしょう・パン粉 青梗菜・人参・かぼちゃ・白ネギ・鶏ガラ・片栗粉・油 大根・レタス・コンソメ	おさつて ボン	スティック チーズ	ハニーヨーグルト ﾌﾟﾗﾝｸﾞﾘｯｸﾞﾙﾄ・スキムミ ルク・砂糖・はちみつ 幼児牛乳	
5	土	黒糖ロールパン おさかなソーセージ バナナ 鶏と野菜のスープ2	黒糖ロール おさかなソーセージ バナナ 鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ	木葉 せんべい		カリポテ	22	火	みそ煮込みうどん 人参サラダ りんご	うどん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・淡口醤油・みそ・だし 人参・もやし・ほうれん草・コーン・濃口醤油・酢・ごま油・砂糖 りんご	こめおこし	ブルーバリー ヨーグルト	★ライスコロッケ風 米・フィヨン・チーズ・パ セリ・パン粉・ケチャップ 幼児牛乳	
7	月	ご飯 鮭のチーズフライ ブロッコリーのおかか和え 豚汁	米 鮭・チーズ・小麦粉・パン粉・卵白・塩・こしょう・油 ブロッコリー・ほうれん草・コーン・かつお節・濃口醤油 豚肉・大根・白菜・人参・板こんにゃく・みそ・だし・ごま油	かまぼこ チップス	いちご ヨーグルト	七草粥 米・七草・塩	23	水	白いパン 鱈のカレームニエル コールスローサラダ ミネストローネ	白いパン 鱈・米粉・カレー粉・塩・こしょう・油 キャベツ・人参・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング じゃが芋・人参・ウィンナー・三度豆・玉ねぎ・マカロニ・トマト ピューレ・トマト水煮缶・コンソメ・砂糖	木葉 せんべい	バナナ	麦ふぁーバニラ 幼児牛乳	
8	火	ご飯 炒り高野 ごぼうサラダ 赤だし	米 高野豆腐・ひじき・豚肉・人参・しいたけ・三度豆・淡口醤油・砂糖・みりん・だし・ごま油 ささがき・人参・コーン・カニカマ・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ なめこ・青ねぎ・赤みそ・だし	星っこ	おさかな ソーセージ	みかん缶ヨーグルト ﾌﾟﾗﾝｸﾞﾘｯｸﾞﾙﾄ・スキムミ ルク・砂糖・みかん缶 幼児牛乳	24	木	ご飯 家常豆腐 もやしの中華和え 白菜スープ	米 絹揚げ・豚肉・人参・ピーマン・きくらげ・にんにく・しょうが・みそ・濃口醤油・砂糖・酒・油 もやし・豆苗・カニカマ・濃口醤油・酢・ごま油 白菜・わかめ・白ネギ・鶏ガラ・片栗粉	ふわふわ チップ	おさかな ソーセージ	ポップコーン 幼児牛乳	
9	水	麦ロール 豚肉のピカタ ★温野菜サラダ スパゲティスープ	麦ロール 豚肉・卵・粉チーズ・乾燥パセリ・小麦粉・濃口醤油・みりん かぼちゃ・人参・ブロッコリー・塩・こしょう・バター スパゲティ・玉ねぎ・人参・白菜・ニラ・コンソメ	ベジタブル せんべい	ベビー ダンノン	エースコイン	25	金	舞茸と鶏のひじきご飯 茶碗蒸し さつま芋の天ぷら ほうれん草のお浸し	米・鶏ひき肉・舞茸・ひじき・ささがき・板こんにゃく・人参・うす揚げ・酒・淡口醤油・みりん・だし 卵・えび・かまぼこ・椎茸・三つ葉・淡口醤油・みりん・だし さつま芋・小麦粉・塩・油 ほうれん草・人参・ツナ・しめじ・だし・淡口醤油	星っこ	ミニゼリー	マドレーヌ 幼児牛乳	
10	木	まぐろカレー もやしの中華和え きのこのスープ	米・まぐろ・玉ねぎ・じゃが芋・人参・酒・カレールウ・スキムミルク・油 もやし・豆苗・カニカマ・濃口醤油・酢・ごま油 しめじ・えのき・しいたけ・コンソメ	紫芋チップ	ミニゼリー	つなっこ	26	土	麦ロール おさかなソーセージ バナナ クラムチャウダー2	麦ロール おさかなソーセージ バナナ ベーコン・玉ねぎ・じゃが芋・人参・チャウダーの素・スキムミルク	ベジタブル せんべい		ココナッツサブレ 幼児牛乳	
11	金	ご飯 ミニおでん 小松菜とキャベツのおひたし 麩とねぎのみそ汁	米 鶏肉・じゃが芋・絹揚げ・大根・人参・平天・こんにゃく・砂糖・酒・淡口醤油・みりん・だし 小松菜・キャベツ・人参・うす揚げ・淡口醤油・だし 麩・ねぎ・みそ・だし	ミニわかめ ちゃん	もも缶	ぼたぼた焼き	28	月	ピピンパ ブロッコリーのごま和え わかめスープ	米・牛ひき肉・ほうれん草・もやし・大根・人参・卵・淡口醤油・砂糖・みりん・酒・塩・酢・ごま油 ブロッコリー・すりごま・濃口醤油 わかめ・春雨・長ねぎ・鶏ガラスープ・ごま油	かまぼこ チップス	ミニゼリー	ビスコ 幼児牛乳	
12	土	おにぎり(わかめ・鮭)2 吉野汁 バナナ	米・混ぜるわかめ・鮭ピン 鶏肉・里芋・大根・人参・白ねぎ・小ねぎ・絹揚げ・こんにゃく・生姜・淡口醤油・だし バナナ	こめおこし	ミニゼリー	ハーベスト	29	火	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 三度豆のおかか和え 里芋と水菜のすまし汁	米 鮭・玉ねぎ・キャベツ・人参・えのき・みそ・砂糖・濃口醤油 三度豆・おかか・濃口醤油 里芋・水菜・青ねぎ・淡口醤油・だし	ミニわかめ ちゃん	いちご ヨーグルト	★バゲットラスク バゲット・砂糖・オ リーブ油 幼児牛乳	
14	月	成人の日						30	水	ご飯 チキンカツ ひじきの煮物 春菊と舞茸のみそ汁	米 鶏肉・小麦粉・パン粉・塩・こしょう・油 ひじき・糸こんにゃく・うす揚げ・人参・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 春菊・まいたけ・玉ねぎ・みそ・だし	こめおこし	おさかな ソーセージ	みかん 幼児牛乳
15	火	麻婆丼 春雨サラダ ほうれん草のスープ	米・豚ひき肉・玉ねぎ・豆腐・ねぎ・砂糖・淡口醤油・みそ・ケチャップ・豆板醤・片栗粉 春雨・人参・水菜・コーン・すりごま・いりごま・淡口醤油・砂糖・酢・ごま油 ほうれん草・人参・コンソメ	木葉 せんべい	スティック チーズ	国産ももゼリー	31	木	ご飯 鯖のみそ漬け焼き 小松菜のおひたし こしね汁	米 鯖・みそ・みりん・砂糖・酒 小松菜・人参・コーン・あみえび・淡口醤油・だし 豚肉・ささがきごぼう・人参・大根・里芋・板こんにゃく・豆腐・うす揚げ・青ねぎ・みそ・だし	紫芋チップ	りんご	ビーフン ビーフン・豚肉・玉ねぎ・キャ ベツ・人参・ピーマン・しめ じ・ごま油・淡口醤油・塩・こ しょう 幼児牛乳	
16	水	あずきご飯 鮭の塩焼き 千切大根の煮物 小松菜とさつま芋のみそ汁	米・もち米・小豆・塩 鮭・酒・塩 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・油 小松菜・さつま芋・白ネギ・みそ・だし	星っこ	おさかな ソーセージ	★せんべい汁 せんべい・鶏肉・白菜・人参・ごぼう・しめじ・乾燥しいたけ・長ネギ・淡口醤油・みりん・だし	※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1~2歳児のみの提供です。 ※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。 “今月の郷土料理” 「せんべい汁」～青森～ 青森県南部の八戸地方のせんべい汁は江戸時代から庶民に親しまれる食べ物です。貝だくさんの醤油ベースのお汁に、最後の仕上げとして小麦粉と塩から作られる南部せんべいを入れて食べるのが特徴です。							