

R8年

※食材、調理方法の変更がある場合があります。

※必要に応じて片栗粉（とろみ付け）、だし汁（味を薄める）を使用する場合があります。

社会福祉法人 今川学園

今川学園 園長 高野 員江

		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	木		年始休館日				17	土	麦コッペ ポトフ みかん	麦コッペ じゃが芋・玉ねぎ・人参・ウィンナー・鶏ガラ みかん	星っこ	さやえんどう
												牛乳
2	金		年始休館日				19	月	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 ひじきサラダ もずくとえのきの中華スープ	米 牛肉・エリンギ・玉ねぎ・酒・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし ひじき・干切大根・人参・もやし・醤油・砂糖・酢 もずく・えのき・青ねぎ・鶏ガラ	うさぎのしっぽ	サッポロポテト
												牛乳
3	土		年始休館日				20	火	ご飯 豆腐のふんわり揚げ ブロッコリーのボン酢和え もやしとなすのみそ汁	米 木綿豆腐・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・れんこん・青ねぎ・醤油・片栗粉・油 ブロッコリー・豆苗・ボン酢 もやし・なす・ねぎ・みそ・こんぶだし	きなこせんべい	いちごジャム クラッカー (ルヴァン・いちごジャム)
												牛乳
5	月	ご飯 春巻きあんかけ ブロッコリーとベーコンのサラダ 春雨とわかめ中華スープ	米 春巻き・油・片栗粉 ブロッコリー・ベーコン・コーン・オリーブオイル・塩・レモン汁 春雨・わかめ・鶏ガラ・片栗粉	つながっこ	もも缶	味しらべ	21	水	三色丼 キャベツとちくわのごま和え 麩と小松菜のみそ汁	米・鶏ひき肉・卵・三度豆・砂糖・醤油・酒・みりん・塩 キャベツ・ちくわ・ごま・醤油 麩・小松菜・みそ・かつおだし	かぼちゃポーロ	ムーンライト
												牛乳
6	火	みそ煮込みうどん さつま芋のレモン煮 ほうれん草のごま和え	うどん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・醤油・みりん・みそ・かつおだし さつま芋・砂糖・レモン汁・塩 ほうれん草・人参・ごま・醤油・かつおだし	昆布おかき	みかん缶	★ブルーベリージャム サンド (豆乳食パン・ブルーベリージャム)	22	木	ご飯 鶏じゃが ブロッコリーの塩白和え 大根とうす揚げのすまし汁	米 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし・油 ブロッコリー・人参・豆腐・塩・醤油・砂糖・みそ 大根・うす揚げ・醤油・こんぶだし	まんまボンせん	麩のラスク (麩・バター・砂糖・グラニュー糖)
												牛乳
7	水	麦ロール 鶏のマヨネーズ焼きあんかけ キャベツとコーンのさっぱりサラダ 豆乳きのこのスープ	麦ロール 鶏肉・酒・塩・こしょう・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ・エッグケア・片栗粉 キャベツ・コーン・醤油・酢・油 しめじ・まいたけ・水菜・豆乳・鶏ガラ	うさぎのしっぽ	おさかなソーセージ	七草粥 (米・七草・大根菜・塩)	23	金	ミネラルロール なすと豚肉のケチャップ炒め もやしときゅうりのゆかり和え オニオンスープ	ミネラルロール 豚肉・なす・玉ねぎ・パプリカ・生姜・にんにく・ごま油・ケチャップ・醤油・みりん もやし・きゅうり・人参・ゆかり 玉ねぎ・人参・ベーコン・にんにく・ブイヨン・塩・こしょう	ミニハート	星たべよ
												牛乳
8	木	ご飯 牛肉の野菜煮 小松菜ののり酢和え もずくと大根のみそ汁	米 牛肉・かぼちゃ・じゃが芋・人参・絹揚げ・こんにゃく・こんぶだし・砂糖・みりん・醤油 小松菜・キャベツ・人参・もやし・ハム・刻みのり・醤油・酢 もずく・大根・ねぎ・みそ・こんぶだし	おさつてボン	パイン缶	源氏パイ	24	土	牛丼 野菜ゼリー	米・牛肉・玉ねぎ・ねぎ・人参・醤油・砂糖・みりん・こんぶだし・片栗粉 野菜ゼリー	こめ棒くん	ベジたべる
												牛乳
9	金	わかめご飯 ★豚肉のさっぱり煮 れんこんとひじきのサラダ 豆腐と三つ葉のすまし汁	米・混ぜるわかめ 豚肉・白ねぎ・生姜・酒・醤油・砂糖・レモン汁 れんこん・ひじき・きゅうり・コーン・酢・醤油・砂糖 豆腐・三つ葉・醤油・こんぶだし	かぼちゃポーロ	オレンジ	サッポロポテト	26	月	ご飯 ブルコギ風炒め 干切大根の中華風サラダ 青梗菜と春雨の中華スープ	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・ねぎ・みそ・醤油・砂糖・みりん・ケチャップ・にんにく・油 干切り大根・ハム・きゅうり・人参・醤油・砂糖・酢 青梗菜・春雨・人参・鶏ガラ	ミニわかめちゃん	源氏パイ
												牛乳
10	土	豚ひき肉の春雨丼 ももゼリー	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・鶏ガラ・砂糖・醤油・片栗粉 ももゼリー	ミニハート		ぱりんこ	27	火	ご飯 チーズ風ソースハンバーグ スパゲティサラダ ほうれん草のスープ	米 チーズ風ソースハンバーグ・ケチャップ スパゲティ・きゅうり・人参・コーン・エッグケア・塩・こしょう ほうれん草・人参・鶏ガラ (※チーズ風ソースハンバーグは、「卵・乳」は使用していません。)	昆布おかき	★フルーツサンド (豆乳食パン・豆乳ホイップ・砂糖・いちご)
												牛乳
12	月		成人の日				28	水	ちゃんぽん麺 焼き餃子 レタスののりサラダ	中華めん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・もやし・人参・干し椎茸・スキムミルク・豆乳・みそ・鶏ガラ・油 焼き餃子 レタス・コーン・刻みのり・醤油・酢・油	つながっこ	たべっこ動物
												牛乳
13	火	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 小松菜としめじのおひたし 白菜とえのきのみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・もやし・人参・ニラ・醤油・酒・砂糖・にんにく・油 小松菜・しめじ・醤油・こんぶだし 白菜・えのき・青ねぎ・みそ・こんぶだし	きなこせんべい	パイン缶	きなこおにぎり (米・きな粉・砂糖・塩)	29	木	ご飯 鰯の西京焼きあんかけ 白菜の煮浸し 豆腐としめじのすまし汁	米 鰯・白みそ・みりん・砂糖・酒 白菜・人参・うす揚げ・砂糖・みりん・醤油・かつおだし 豆腐・しめじ・青ねぎ・醤油・かつおだし	星っこ	ココア蒸しパン (米粉・ココア・砂糖・豆乳・BP・油)
												牛乳
14	水	ご飯 豚肉のチーズピカタあんかけ キャベツとハムのサラダ ★どんがら汁	米 鶏肉・醤油・みりん・生姜・にんにく・小麦粉・卵・チーズ・片栗粉 キャベツ・ハム・人参・醤油・砂糖・酢 鰯・大根・人参・ねぎ・みそ・かつおだし	こめ棒くん	チーズ	ぼたぼた焼き	30	金	ご飯 鶏肉の青しそ焼き 三度豆のごまドレ和え ほうれん草ともやしのみそ汁	米 鶏肉・青しそ・塩・酒 三度豆・人参・ツナ・ごま・エッグケア・砂糖・酢 ほうれん草・もやし・ねぎ・みそ・かつおだし	木の葉せんべい	ビスコ
												牛乳
15	木	あすきご飯 鯖ほみそ焼きあんかけ 春雨の中華サラダ 里芋と水菜のすまし汁	米・もち米・小豆・塩・ごま塩 鯖・みそ・みりん・砂糖・酒・片栗粉 春雨・きゅうり・カニカマ・すりごま・醤油・砂糖・酢・ごま油 里芋・水菜・醤油・かつおだし	ミニのりすけ	ベビータノン	れんこんの磯辺唐揚げ (れんこん・エッグケア・鶏ガラ・青のり・片栗粉・油)	31	土	なすのトロトロ丼 みかんゼリー	米・豚ひき肉・なすび・玉ねぎ・ピーマン・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 みかんゼリー	まんまボンせん	味しらべ
												牛乳
16	金	親子あんかけうどん ★かぼちゃの煮物 小松菜の納豆和え	うどん・鶏肉・うす揚げ・玉ねぎ・細ねぎ・卵・かつおだし・醤油・みりん・片栗粉 南瓜・三度豆・かつおだし・砂糖・みりん・醤油 小松菜・納豆・醤油	ミニわかめちゃん	おさかなソーセージ	エースコイン	【郷土料理】 今月の郷土料理は山形県の「どんがら汁」です。 庄内地方の郷土料理で旬の真鱈の身、骨、内臓をすべて使い味噌仕立てで煮込んだ料理です。 名前の由来は身と「ガラ（骨や内臓）」をすべて使うことから「胴殻（どんがら）」が変化したという説が有力です。 ※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歳歳通食・1～2歳児のみの提供です					
												牛乳