

# 1月給食だより

(離乳後期)

日 曜 付 日	朝食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	
4木	しらすと野菜のうどん 蒸しじゃが芋 ブロッコリーのお浸し 牛乳	しらす 牛乳	人参・玉ねぎ・あおさのり ブロッコリー・人参	うどん じゃが芋	だし・醤油 塩	野菜おじや 牛乳
5金	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 蒸しさつま芋 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	小松菜・玉ねぎ・だし昆布 キャベツ・だし昆布	米(国産)・でん粉 じゃが芋 おつゆ麺	醤油	青のりおじや 牛乳
9火	鶏肉と野菜の煮物 里芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 だし昆布	でん粉 里芋 米(国産) おつゆ麺	醤油 醤油	人参のおかゆ 牛乳
10水	鶏塩おじや きゅうりの煮浸し スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	ほうれん草・玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり わかめ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	野菜のパンがゆ 牛乳
11木	鶏じゃが 蒸しブロッコリー パンがゆ スープ 牛乳	鶏ひき肉(ささみ) 牛乳	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー キャベツ・きゅうり・だし昆布	じゃが芋・砂糖 食パン	醤油 塩	スティックバナナ
12金	鶏野菜うどん 蒸かぼちゃ キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 かぼちゃ キャベツ・きゅうり	うどん・でん粉	醤油	野菜おじや 牛乳
15月	白身魚の影の煮 里芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	白糸たら 赤みそ・白みそ	ビーマン・人参・だし昆布 だし昆布 ほうれん草・大根・だし昆布	砂糖 里芋 米(国産)	醤油 醤油	納豆おじや 牛乳
16火	鶏肉と野菜の煮物 かぶの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・きゅうり・だし昆布 かぶ・だし昆布 キャベツ・わかめ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	スティックバナナ 牛乳
17水	豆腐の野菜あんかけ 大根の醤煮 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ・白みそ	人参・きゅうり・だし昆布 大根・だし昆布・あおさのり 万能ねぎ・だし昆布	砂糖・でん粉 米(国産) 里芋	醤油 醤油	根菜おじや 牛乳
18木	豆腐のそぼろ煮 チシングル菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐	人参・玉ねぎ・だし昆布 チシングル菜 白菜・わかめ・だし昆布	砂糖	醤油 醤油	きなこパンがゆ 牛乳
19金	ひき肉うどん 蒸しさつま芋 小松菜サラダ 牛乳	鶏ひき肉(ささみ) 牛乳	大根・人参・だし昆布 小松菜・人参	うどん・砂糖 さつま芋	醤油 塩	しらすのおかゆ
22月	白身魚の治部煮 きゅうりのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	白糸たら 豆腐・赤みそ・白みそ	だし昆布 きゅうり・人参 キャベツ・だし昆布	でん粉・砂糖 米(国産)	醤油 醤油	蒸しじゃが芋 牛乳
23火	鶏肉とじゃが芋の煮物 キャベツのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・だし昆布 キャベツ・きゅうり わかめ・だし昆布	じゃが芋・でん粉 米(国産)	醤油 醤油	りんごの甘煮 牛乳
24水	豆腐のしらすあんかけ 大根の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	豆腐・しらす 赤みそ・白みそ	人参・だし昆布 大根・だし昆布 小松菜・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麺	醤油 醤油	野菜おじや 牛乳
25木	煮込みうどん 蒸しブロッコリー きゅうりのお浸し 牛乳	ひき肉(ささみ) 牛乳	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー きゅうり・人参	うどん	醤油	スティックバナナ
26金	鶏塩おじや 蒸しじゃが芋 スープ	鶏ひき肉(ささみ)	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・白菜・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 塩	野菜のパンがゆ 牛乳
29月	豆腐のそぼろ煮 きゅうりの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり ほうれん草・だし昆布	砂糖 米(国産) おつゆ麺	醤油 醤油	納豆おじや 牛乳
30火	鶏肉と野菜の煮物 切干の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・きゅうり・だし昆布 切干大根・だし昆布 キャベツ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麺	醤油 醤油	蒸しさつま芋 牛乳
31水	白身魚の煮付 蒸し里芋 5倍がゆ 味噌汁	白糸たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・大根・だし昆布	砂糖 里芋 米(国産)	醤油	スティックバナナ 牛乳

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。