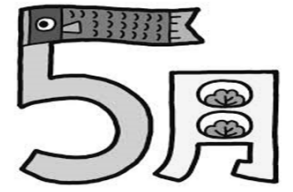


日	1・15	6	7・21	8・22	10・24	11・25	12・26							
曜日	土	木	金	土	月	火	水							
献立名	豚丼 小松菜のお浸し 大根と麩のみそ汁	ごはん パンパングおろしボン酢 ブロッコリーとチーズのサラダ 人参とベーコンのスープ	ちゃんぽん麺 いんげんのごま和え 果物(バナナ)	ごはん チンジャオロース風 春雨サラダ ニラと白ねぎのスープ	ごはん 鶏肉の甘酢ソテー 小松菜のナムル わかめとのすまし汁	カレーライス ブロッコリーとかにかまのサラダ 果物(メロン)	ごはん サワラの袖焼焼き がんもの煮物 チンゲン菜とツナのサラダ しめじと玉ねぎのみそ汁							
材料名	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 しめじ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 小松菜 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 大根 麩 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 玉ねぎ 牛肉 豚肉 鶏肉 パン粉(乳・小麦・大豆含む) 鶏卵 牛乳 砂糖 塩 酒 みりん しょうが にんにく 大根おろし ボン酢 醤油 酒 みりん ブロッコリー ミックスチーズ 酢 醤油 砂糖 塩 油 人参 ベーコン コンソメ 醤油 塩 みりん パセリ	中華麺 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 赤かまぼこ ちゃんぽんスープ ごま油 いんげん 人参 白ごま 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん バナナ	白米 牛肉 玉ねぎ ピーマン たけのこ たまやし 中華だし ソース 醤油 砂糖 酢 片栗粉 春雨 小松菜 人参 チンゲン菜 ごま油 酢 醤油 砂糖 塩 白ごま ニラ 白ねぎ 油揚げ 中華だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん シャンタン	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 れんこん コーン 中華だし ソース 醤油 砂糖 酢 片栗粉 小松菜 人参 ごま油 酢 醤油 砂糖 塩 白ごま わかめ 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん 酒 本みりん 塩	白米 豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ カレーウ グチャップ ソース 小麦粉 油 砂糖 ブロッコリー かにかま 酢 醤油 砂糖 塩 油 メロン	白米 サワラ 酒 塩 ゆず果汁 醤油 砂糖 酒 みりん がんもどき 人参 枝豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん チンゲン菜 ツナ 酢 醤油 砂糖 塩 油 しめじ 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ							
副食	お菓子、牛乳 お菓子(煎餅、クッキー、ビスケット) 牛乳	コーンパンケーキ、牛乳 小麦粉 コーン 砂糖 油 ベーキングパウダー 塩 牛乳	ゆかりおにぎり、麦茶 白米 ゆかり 麦茶	お菓子、牛乳 お菓子(煎餅、クッキー、ビスケット) 牛乳	焼うどん、麦茶 うどん 人参 玉ねぎ ほうれん草 かつお節 醤油 油 本だし 麦茶	※ココアパンケーキ、牛乳 小麦粉 ココア 砂糖 ベーキングパウダー 塩 油 牛乳	マカロニきな粉、麦茶 マカロニ きな粉 砂糖 麦茶							
栄養価	幼児 575kcal 蛋白22.7g 脂質12.9g 塩分2.1g	乳児 460kcal 蛋白18.2g 脂質10.3g 塩分1.7g	幼児 646kcal 蛋白20.4g 脂質17.2g 塩分2.0g	乳児 517kcal 蛋白16.3g 脂質13.8g 塩分1.6g	幼児 476kcal 蛋白14.5g 脂質9.0g 塩分2.0g	乳児 380kcal 蛋白11.6g 脂質9.8g 塩分1.6g	幼児 630kcal 蛋白16.1g 脂質23.8g 塩分2.1g	乳児 604kcal 蛋白12.8g 脂質19.8g 塩分1.68g	幼児 455kcal 蛋白14.5g 脂質11.0g 塩分2.1g	乳児 364kcal 蛋白11.6g 脂質8.8g 塩分1.7g	幼児 704kcal 蛋白16.9g 脂質21.9g 塩分2.1g	乳児 563kcal 蛋白13.5g 脂質17.5g 塩分1.7g	幼児 499kcal 蛋白20.1g 脂質11.4g 塩分2.2g	乳児 399kcal 蛋白16.1g 脂質9.1g 塩分1.8g
A														
日	13・27	14・28	17・31	18	19	20	29							
曜日	木	金	月	火	水	木	土							
献立名	肉うどん ほうれん草のサラダ 果物(バナナ)	ごはん 鶏ごぼう煮 もやしナムル 椎茸と里芋のみそ汁	スパゲティミートソース ブロッコリーのサラダ 果物(オレンジ)	ごはん サケのバター醤油焼き ほうれん草サラダ 切干大根の煮付け 豆腐とえのきのすまし汁	★ばら寿司 れんこん金平 若竹汁	ごはん 鶏の照り焼き 小松菜ののり和え 厚揚げの煮物 ごぼうと玉ねぎのみそ汁	ごはん 焼肉風 春雨サラダ さつまいもと玉ねぎのみそ汁							
材料名	うどん 牛肉 人参 玉ねぎ さつまいも 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん ほうれん草 ミニトマト 酢 醤油 砂糖 塩 油 バナナ	白米 鶏肉 ささがきごぼう 玉ねぎ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん しょうが 太もやし 人参 チンゲン菜 醤油 砂糖 酢 ごま油 塩 椎茸 里芋 天然だし(昆布・かつお) みそ	スパゲティ 牛肉 人参 豚肉 人参 ホールトマト トマトピューレ にんにく 油 コンソメ 塩 小麦粉 砂糖 グチャップ ブロッコリー ツナ 酢 油 醤油 砂糖 塩 オレンジ	白米 サケ 酒 塩 醤油 バター ほうれん草 かにかま 酢 醤油 油 砂糖 塩 切干大根 人参 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 絹ごし豆腐 えのき 天然だし(昆布・かつお) 塩 みりん 醤油	白米 天然だし(昆布・かつお) 酢 砂糖 みりん 金時豆 板こんにゃく 人参 倉野豆腐 椎茸 ちくわ きざみのり 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん れんこん 人参 ごま油 白ごま 醤油 砂糖 みりん わかめ ただけのこ みつば 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 みりん 塩	白米 鶏肉 醤油 砂糖 酒 みりん 油 小松菜ののり和え 人参 きざみのり 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 厚揚げ 人参 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん ささがきごぼう 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 牛肉 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく 焼肉のタレ 油 春雨 ソース チンゲン菜 白ごま 酢 醤油 砂糖 酒 みりん さつまいも 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ							
副食	おおか昆布おにぎり、麦茶 白米 かつお節 塩昆布 醤油 塩 麦茶	プレーンクッキー、牛乳 小麦粉 砂糖 油 みそ 牛乳	菜飯おにぎり、麦茶 白米 菜飯の素 麦茶	手作りゼリー、牛乳 オレンジジュース イナアガー 砂糖 バター 牛乳	鬆ラスク、牛乳 鬆 砂糖 バター 牛乳	チーズパンケーキ、牛乳 小麦粉 ミックスチーズ 砂糖 油 ベーキングパウダー 塩 牛乳	お菓子、牛乳 お菓子(煎餅、クッキー、ビスケット) 牛乳							
栄養価	幼児 457kcal 蛋白13.4g 脂質8.5g 塩分2.2g	乳児 365kcal 蛋白10.7g 脂質6.6g 塩分1.8g	幼児 614kcal 蛋白18.8g 脂質17.8g 塩分2.0g	乳児 491kcal 蛋白15.0g 脂質14.2g 塩分1.6g	幼児 537kcal 蛋白18.2g 脂質12.5g 塩分2.0g	乳児 429kcal 蛋白14.6g 脂質10.0g 塩分1.6g	幼児 532kcal 蛋白22.8g 脂質11.8g 塩分2.1g	乳児 425kcal 蛋白18.2g 脂質19.5g 塩分1.7g	幼児 500kcal 蛋白11.6g 脂質5.0g 塩分2.0g	乳児 400kcal 蛋白9.2g 脂質4.5g 塩分1.6g	幼児 471kcal 蛋白19.2g 脂質13.7g 塩分1.9g	乳児 377kcal 蛋白15.4g 脂質10.9g 塩分1.5g	幼児 489kcal 蛋白15.4g 脂質27.6g 塩分2.1g	乳児 391kcal 蛋白12.3g 脂質22.0g 塩分1.7g
A														



今月の郷土料理は、徳島県です！

ばら寿司
五日寿司やおすもじとも呼ばれ、節句やお祭り等でよく作られます。金時豆の甘い煮豆が入るのが特徴です。徳島県では特産の竹ちくわを入れることも多いです。

鳴門れんこん
徳島県は全国のれんこん三大産地(徳島県、茨城県、愛知県)の1つと言われています。昔から煮物や酢の物、天ぷらなど家庭内で様々な料理で親しまれてきました。

若竹汁
特産品のたけのこわかめを合わせた若竹汁は、春ごろに家庭や給食でよく提供されます。

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※★印はアレルギー-A除去食対象です。
※アレルギー-Bは別給メニューになります。

※11日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(牛乳・クリーム、みかん缶、白桃缶を含む)となり、栄養価は以下となります。
幼児…739kcal、蛋白17.4g、脂質25.1g、塩分2.2g
乳児…738kcal、蛋白13.9g、脂質20.1g、塩分1.8g