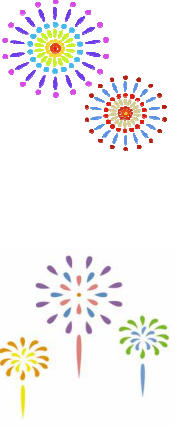


日	2・16		3・17		4・18		5・19		6・20		7・21		10・24		11・25	
曜日	月		火		水		木		金		土		火		水	
献立名	茶飯ごはん タンダーチキン ポテトサラダ しめじのコンソメスープ		ごはん タラのチーズ焼き 夏野菜サラダ ハスの金平 冬瓜と油揚げのみそ汁		あんかけラーメン インガンの生姜和え バナナ		ごはん ハンバーグ キャベツとハムのサラダ じゃが芋と玉ねぎのみそ汁		カレーライス フロッコリーとツナのサラダ フルーツポンチ		豚肉となすのみそ炒め 小松菜ののり和え 豆腐と油揚げのみそ汁		麻婆豆腐丼 春雨サラダ 長ねぎと椎茸の中華スープ		ごはん 鮭のマヨドレ焼き トマトのマリネ 切り干し大根とベーコンの煮物 ほうれん草と蕪のみそ汁	
材料名	白米 菜飯の素 鶏肉 玉ねぎ 醤油 塩 酒 プレーンヨーグルト カレー粉 ケチャップ にんにく じゃが芋 ミックスベジタブル ツナ スキムミルク マヨドレ 塩 砂糖 しめじ 玉ねぎ チンゲン菜 みりん 片栗粉 コンソメ 塩 醤油		白米 タラ 酒 塩 ミックスチーズ パセリ 枝豆 きゅうり トマト 白ごま 白ごま油 醤油 砂糖 酢 ハス 人参 醤油 パプリカ 醤油 砂糖 みりん 天然だし (昆布・かつお) 冬瓜 油揚げ 天然だし (昆布・かつお) みそ		中華麺 豚肉 人参 玉ねぎ さつまいも 醤油 フレーメンスープ 片栗粉 インゲン かにかま 生姜 天然だし (昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 バナナ		白米 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 ケチャップ ソース 小麦粉 油 砂糖 フロッコリー ツナ 酢 油 砂糖 塩 黄桃缶 みかん缶 パイナップル 寒天ゼリー 砂糖 じゃが芋 玉ねぎ 天然だし (昆布・かつお) みそ		白米 じゃが芋 玉ねぎ カレーウ ケチャップ ソース 小麦粉 油 砂糖 フロッコリー ツナ 酢 油 砂糖 塩 黄桃缶 みかん缶 パイナップル 寒天ゼリー 砂糖 絹豆腐 油揚げ 天然だし (昆布・かつお) みそ		白米 豚肉 なす 玉ねぎ 人参 ケチャップ みそ 白ごま 酒 砂糖 みりん しょうが 片栗粉 小松菜 人参 刻みのり 天然だし (昆布・かつお) 砂糖 醤油 絹豆腐 油揚げ 天然だし (昆布・かつお) みそ		白米 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油 砂糖 酒 みそ ごま油 にんにく しょうが 片栗粉 春雨 小松菜 かにかま 酢 ごま油 白ごま 醤油 砂糖 長ねぎ 椎茸 中華だし 醤油 みりん 砂糖 酒 ほうれん草 蕪 天然だし (昆布・かつお) みそ		白米 鮭 酒 小麦粉 マヨドレ トマト 酢 油 砂糖 塩 パセリ 切り干し大根 ベーコン 人参 グリーンピース 天然だし (昆布・かつお) 醤油 みりん 砂糖 酒 ほうれん草 蕪 天然だし (昆布・かつお) みそ	
副食	みたらしまカロニ、麦茶 マカロニ 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 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 油 塩 牛乳		塩昆布おにぎり・麦茶 白米 塩昆布 醤油 麦茶		手作りゼリー、牛乳 りんごジュース イナアカー 砂糖 牛乳		ラスク、牛乳 お菓子(煎餅、クッキー、ビスケット) 牛乳		お菓子、牛乳 きな粉 パンケーキ、牛乳 小麦粉 きな粉 砂糖 ベーキングパウダー 油 塩 牛乳		焼きそば 麦茶 小麦粉 きな粉 砂糖 ベーキングパウダー 油 塩 牛乳		焼きそば 麦茶 中華麺 人参 玉ねぎ チンゲン菜 本だし 油 ソース 麦茶	
栄養価	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児
	519kcal 蛋白18.9g 脂質1.6g 塩分2.0g	415kcal 蛋白15.1g 脂質1.2g 塩分1.6g	536kcal 蛋白20.8g 脂質11.9g 塩分1.8g	428kcal 蛋白16.6g 脂質19.5g 塩分1.44g	499kcal 蛋白17.9g 脂質4.9g 塩分3.4g	399kcal 蛋白14.3g 脂質3.9g 塩分2.7g	568kcal 蛋白13g 脂質14.3g 塩分2.1g	454kcal 蛋白14.4g 脂質11.4g 塩分1.68g	661kcal 蛋白17.5g 脂質22.7g 塩分2.2g	528kcal 蛋白14g 脂質18.1g 塩分1.76g	588kcal 蛋白20.7g 脂質16.9g 塩分1.9g	470kcal 蛋白16.5g 脂質16.9g 塩分1.52g	629kcal 蛋白22.3g 脂質17.8g 塩分1.7g	503kcal 蛋白17.8g 脂質14.6g 塩分1.4g	500kcal 蛋白18.7g 脂質13.3g 塩分2.2g	400kcal 蛋白15g 脂質10.6g 塩分1.76g
日	12・26		13・27		14・28		23		30		31					
曜日	木		金		土		月		月		火					
献立名	ごはん 牛肉のスタミナ焼き チンゲン菜とコーンの和え物 えのきと絹さやのみそ汁		冷やし中華 厚揚げのそぼろあん スイカ		ごはん ポークチャップ フロッコリーとチーズのサラダ かまぼこわかめのすまし汁		おつきりこみうどん ほうれん草のおか和え みそポテト風 【埼玉県 郷土料理】		ごはん 鶏肉のから揚げ フロッコリーとトマトのサラダ ひじきの煮物 茄子のみそ汁		ごはん サバの塩焼き 菜の花のおか和え ひじきの煮物 茄子のみそ汁					
材料名	白米 牛肉 人参 玉ねぎ ピーマン 焼肉のたれ にんにく 油 塩 チンゲン菜 コーン 天然だし (昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん えのき 絹さや 天然だし (昆布・かつお) みそ		中華麺 ロースハム きゅうり トマト コーン 白ごま 醤油 砂糖 酢 厚揚げ 鶏ひき肉 天然だし (昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉 スイカ		白米 豚肉 人参 玉ねぎ マン ケチャップ ソース 砂糖 塩 油 フロッコリー ミックスチーズ 酢 醤油 砂糖 塩 油 かまぼこ わかめ 天然だし (昆布・かつお) 酒 みりん 塩 醤油		きしめん 鶏肉 人参 大根 椎茸 しめじ 白ごま 天然だし (昆布・かつお) 醤油 みりん 塩 酒 ほうれん草 天然だし (昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 じゃが芋 みそ 砂糖 みりん 酒		白米 鶏肉 しょうが にんにく 醤油 砂糖 酒 みりん 油 片栗粉 フロッコリー トマト 酢 醤油 砂糖 油 キャベツ 玉ねぎ 天然だし (昆布・かつお) みそ		白米 サバ 酒 塩 菜の花 醤油 砂糖 天然だし (昆布・かつお) みりん かつお節 ひじき 人参 竹筴 枝豆 天然だし (昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 なす 天然だし (昆布・かつお) みそ					
副食	手作りゼリー、牛乳 ぶどうジュース イナアカー 砂糖 牛乳		菜飯おにぎり 麦茶 白米 菜飯の素 塩 麦茶		お菓子、牛乳 お菓子(煎餅、クッキー、ビスケット) 牛乳		ゆかりおにぎり・麦茶 白米 ゆかり 塩 麦茶		マカロニきな粉、麦茶 マカロニ きな粉 砂糖 黒砂糖 麦茶		焼うどん 麦茶 うどん 人参 玉ねぎ 小松菜 醤油 油 本だし 麦茶					
栄養価	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児
	436kcal 蛋白16.3g 脂質8.3g 塩分1.8g	348kcal 蛋白13g 脂質6.6g 塩分1.4g	433kcal 蛋白16.2g 脂質8.3g 塩分1.8	346kcal 蛋白13g 脂質6.6g 塩分1.4g	537kcal 蛋白21.2g 脂質17g 塩分2.1g	429kcal 蛋白16.9g 脂質4.2g 塩分1.68g	381kcal 蛋白12.9g 脂質4.2g 塩分2.2g	425kcal 蛋白18.2g 脂質19.5g 塩分1.7g	501kcal 蛋白18.8g 脂質17.1g 塩分1.6g	400kcal 蛋白15g 脂質13.6g 塩分1.2g	447kcal 蛋白15.6g 脂質11.2g 塩分2.1g	357kcal 蛋白15.2g 脂質8.9g 塩分1.68g				



今月の郷土料理は、埼玉県です！

おつきりこみうどん

埼玉県の秩父地方で昔から食べられてきた郷土料理で、季節の野菜と手打ちの幅が広い小麦粉の麺を煮込んだものを言います。こねた生地を綿棒に巻き付け、そのまま包丁で切り込みを入れ、切っけは入れる調理法に由来しているそうです。

みそポテト

秩父地方には「小屋飯(ごぢゅうはん)」と呼ばれる、農作業の合間や小腹が空いた時に食べる郷土料理がいくつかあり、みそポテトもその一つです。一口大の蒸かしたじゃが芋に小麦粉の衣をつけて揚げ、みそだれをかけて食べます。給食では蒸したじゃが芋にみそだれを絡めたみそポテト風を提供します。

※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除食対象です。
 ※アレルギー-B,Cは別紙メニューになります。

※17日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(ホイップクリーム、みかん缶、白桃缶を含む)となり、栄養価は以下になります。
 幼児…583kcal、蛋白21.4g、脂質15.5g、塩分1.9g
 乳児…466kcal、蛋白17.1g、脂質12.1g、塩分1.5g