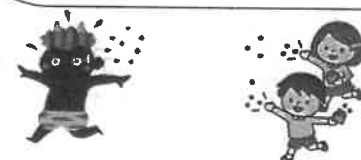


献立名	1・15 火	2・16 水	17 木	4・18 金	5・19 土	7・21 月	8・22 火	9 水						
献立名	肉うどん いんげんのごま和え 果物（バナナ）	ごはん 鶏すき焼き風 カリフラワーのサラダ もやしのみそ汁	ごはん サバ塩焼き ひじきの炒め煮 ほうれん草のおかか和え 豚汁	ごはん 鶏のから揚げ ブロッコリーのサラダ 小松菜と鮫のみそ汁	ごはん 肉じゃが 白菜の昆布和え 大根のすまし汁	みそラーメン 小松菜とちくわの和え物 果物（りんご）	ごはん 豚肉のしょうが焼き 切り干し大根の煮物 じゃが芋と玉ねぎのみそ汁	ごはん サケの南部焼 がんとどきの煮物 チンゲン菜とかにかまのポン酢和え 白菜のみそ汁 白菜						
材料名	うどん 豚肉 人参 玉ねぎ さつま揚げ 小松菜 天然だし（昆布・かつお） 醤油 塩 みりん 酒 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 鶏肉 白菜 醤油 焼き豆腐 スのぎ 玉ねぎ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 酒 みりん カリフラワー ローズハム 醤油 砂糖 酢 塩 油 太もやし 人参 天然だし（昆布・かつお） みそ	白米 サバ 酒 塩 ひじき 油揚げ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 酒 みりん ほうれん草 かつお節 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 酢 塩 みりん 豚肉 人参 ささがきごぼう 板こんにゃく 天然だし（昆布・かつお） みそ	白米 鶏肉 しょうが にんにく 醤油 砂糖 酒 みりん 油 片栗粉 ブロッコリー トマト 醤油 砂糖 酢 塩 みりん 小松菜 葱 天然だし（昆布・かつお） 醤油 塩 みりん 酒	白米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 酒 みりん 白菜 塩昆布 天然だし（昆布・かつお） 白ごま 大根 椎茸 天然だし（昆布・かつお） 醤油 塩 みりん 酒	中華めん 鶏肉 キャベツ 太もやし 人参 コーン 味噌ラーメンスープ みりん 小松菜 ちくわ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん りんご	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 買パプリカ しょうが 醤油 砂糖 酒 みりん 油 切り干し大根 人参 油揚げ 醤油 砂糖 酒 みりん 油 白ごま じゃが芋 玉ねぎ 天然だし（昆布・かつお） みそ	白米 サケ 酒 醤油 砂糖 みりん 黒ごま がんとどき 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 チンゲン菜 かにかま ポン酢 白菜 人参 天然だし（昆布・かつお） みそ						
副食	たまごおにぎり、麦茶 あおさ 天かす 醤油 塩 麦茶	鬆らすく、牛乳 砂糖 バター 牛乳	ミルク蒸しパン、麦茶 小麦粉 牛乳 ベーキングパウダー 砂糖 塩 麦茶	手作りゼリー、牛乳 りんごジュース イナアガー 砂糖 塩 牛乳	お菓子、牛乳 お菓子（ばりりんご） 牛乳	ゆかりおにぎり、麦茶 白米 ゆかり 麦茶	※ココアパンケーキ、牛乳 小麦粉 ヒュココア 砂糖 油 塩 ベーキングパウダー 牛乳	プレーンクッキー、牛乳 小麦粉 砂糖 油 塩 牛乳						
栄養価	幼児 442kcal 蛋白15.8g 脂質6.5g 食塩2.2g	乳児 353kcal 蛋白12.6g 脂質5.2g 食塩1.7g	幼児 538kcal 蛋白19.5g 脂質15.3g 食塩2.2g	乳児 430kcal 蛋白15.6g 脂質12.2g 食塩1.7g	幼児 568kcal 蛋白20.7g 脂質20.4g 食塩1.9g	乳児 454kcal 蛋白16.5g 脂質16.3g 食塩1.2g	幼児 538kcal 蛋白19.4g 脂質16.0g 食塩1.8g	乳児 430kcal 蛋白15.5g 脂質12.8g 食塩1.4g	幼児 418kcal 蛋白14.7g 脂質4.4g 食塩3.0g	乳児 334kcal 蛋白11.7g 脂質3.5g 食塩2.4g	幼児 596kcal 蛋白21.4g 脂質16.0g 食塩1.9g	乳児 510kcal 蛋白17.2g 脂質12.8g 食塩1.5g	幼児 606kcal 蛋白23.4g 脂質18.9g 食塩1.9g	乳児 484kcal 蛋白18.7g 脂質15.1g 食塩1.5g
献立名	ごはん ホイコーロー風 春雨サラダ 中華スープ	ごはん さつま芋の甘煮 玉ねぎとわかめのみそ汁	カレーライス ブロッコリーとツナのサラダ フルーツヨーグルト	早飯ごはん だいこんじんのめ 白菜のゆず和え 駿河汁 【静岡県 郷土料理】	散らし寿司 サバ塩焼き ほうれん草のおかか和え 豚汁 【節分メニュー】									
材料名	白米 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 みそ にんにく 醤油 砂糖 酒 みりん 油 デンメンジャン	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 いんげん 醤油 酒 シャンタン 塩 ごま油 しもん果汁 片栗粉 さつま芋 砂糖 塩 玉ねぎ わかめ 天然だし（昆布・かつお） みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレー粉 ケチャップ ソース 油 スキムミルク ブロッコリー ツナ 醤油 砂糖 酢 塩 油 黄桃缶 プレーンヨーグルト 砂糖	白米 菜飯の素 鶏肉 里芋 大根 人参 椎茸 焼きや 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 白菜 人参 ゆず果汁 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 木綿豆腐 さつま揚げ ささがきごぼう 白ねぎ 天然だし（昆布・かつお） みそ	白米 豚肉 だし 酢 塩 砂糖 みりん 人参 椎茸 れんこん 高野豆腐 錦糸卵 きさみのり 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 サバ 酒 塩 ほうれん草 かつお節 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 豚肉 人参 ささがきごぼう 板こんにゃく 天然だし（昆布・かつお） みそ									
副食	マカロニ 小麦粉、牛乳 マカロニ きな粉 砂糖 煎砂糖 牛乳	お菓子、牛乳 お菓子（ウエハース） 牛乳	チーズパンケーキ、牛乳 小麦粉 ミックスチーズ 油 塩 ベーキングパウダー 牛乳	果物、麦茶 みかん 麦茶	おにぎり蒸しパン 牛乳 小麦粉 さつま芋 ベーキングパウダー 砂糖 塩 牛乳									
栄養価	幼児 504kcal 蛋白17.6g 脂質11.5g 食塩1.4g	乳児 403kcal 蛋白14.0g 脂質9.2g 食塩1.1g	幼児 532kcal 蛋白18.2g 脂質12.4g 食塩1.6g	乳児 425kcal 蛋白14.5g 脂質9.9g 食塩1.2g	幼児 690kcal 蛋白21.9g 脂質20.3g 食塩2.2g	乳児 552kcal 蛋白17.5g 脂質16.2g 食塩1.7g	幼児 383kcal 蛋白14.9g 脂質7.5g 食塩1.2g	乳児 306kcal 蛋白11.9g 脂質6.0g 食塩1.2g	幼児 583kcal 蛋白21.1g 脂質15.6g 食塩2.3g	乳児 466kcal 蛋白16.8g 脂質12.4g 食塩1.8g				

今月の郷土料理は静岡県です！



- だいこんじんのめ
大根や里芋がたくさん採れる時期に食べられた煮物です。
「おいしいから大根汁まで飲んでしまえ！」
ダイコンジルのマデノンデシマエ → 『だいこんじんのめ』と呼ばれたそうです。
- 駿河汁
駿河汁は魚のすり身と、季節の野菜で仕上げた汁物です。
今回はさつま揚げを使っています。
- みかん
日本における、みかんの代表的な産地は和歌山県、愛媛県、静岡県の3県で、毎年生産量の上位を占めています。



※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。
 ※アレルギー-B.Cは別紙メニューになります。
 ※食塩 = 食塩相当
 ※8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・・・638kcal、蛋白21.5g、脂質20.0g、食塩1.9g
 乳児・・・510kcal、蛋白17.2g、脂質16.0g、食塩1.5g