１月　給食献立表

築港ちどり保育園　令和 5年 1月 4日

日	曜	3歳未満児 10時のおやつ	給 食 献 立 名	3時のおやつ
4	水	牛乳　カルシウムせんべい	きつねうどん、キャベツとわかめの酢の物、パイン缶	牛乳　おさつスナック
5	木	牛乳　動物ビスケット	魚の西京焼き、七草入りごま和え、のっぺい汁、バナナ	牛乳　シュガードーナツ
6	金	牛乳　スティックパン	ポークカレー、大根サラダ、ゆで卵、もも缶	牛乳　せんべい、昆布
7	土	牛乳　サブレ	スパゲティナポリタン、じゃが芋のフレンチサラダ、みかん	牛乳　ビスケット
10	火	牛乳　シガーフライ	鶏肉の竜田揚げ、五目和え、すまし汁、みかん	牛乳　ぜんざい
11	水	牛乳　マンナ	魚の塩焼き、切干大根の炒め煮、ブロッコリー、豆腐のみそ汁	牛乳　肉まん
12	木	牛乳　バナナ	肉じゃが、キャベツのごま酢和え、しゅうまい、手作りふりかけ	牛乳　メロンパン
13	金	牛乳　アンパンマンせんべい	マーボー丼、ナムル、りんご	牛乳　うさぎケーキ
14	土	牛乳　クッキー	けんちんうどん、小松菜とツナのサラダ、バナナ	牛乳　おかき
16	月	牛乳　マリー	鶏肉の塩こうじ焼き、彩野菜の和え物、トマト、かぶのみそ汁　(3未)さつま芋ご飯	牛乳　セサミクッキー
17	火	牛乳　ウエハース	松風焼き、粉ふき芋、ブロッコリー、かきたま汁	牛乳　黒豆豆乳蒸しパン
18	水	牛乳　カルシウムせんべい	かき揚げ、土佐酢和え、えのきのすまし汁、もも缶	牛乳　マカロニのあべかわ
19	木	牛乳　動物ビスケット	豚汁、白菜のごま和え、焼き春巻き、ひじきふりかけ、りんご	牛乳　シュガートースト
20	金	牛乳　スティックパン	赤飯、ぶりの照り焼き、七福なます、すまし汁、みかん	牛乳　ルヴァン、小魚
21	土	牛乳　サブレ	焼きそばパン、ポトフ、バナナ	牛乳　クッキー
23	月	牛乳　シガーフライ	厚揚げと豚肉の中華炒め、花野菜のマヨネーズ和え、アンパンマンポテト、味付けのり	牛乳　米粉のもっちりバナナパン
24	火	牛乳　チーズ	千草焼き、じゃが芋のきんぴら、豆腐の赤だし汁、オレンジ	牛乳　さつまいもとりんごのきんとん
25	水	牛乳　マンナ	鶏肉のレモンみそ焼き、野菜ソテー、ワンタンスープ、りんご	牛乳　豆乳もち
26	木	牛乳　アンパンマンせんべい	高野豆腐のオランダ煮、ひじきの和え物、みそ汁、バナナ	牛乳　お好み焼き
27	金	牛乳　スティックパン	ツナカレー、大根のごま塩サラダ、ウインナー、みかん	牛乳　ぽたぽた焼き
28	土	牛乳　クッキー	五目うどん、キャベツの磯和え、バナナ	牛乳　せんべい
30	月	牛乳　マリー	揚げ鶏の甘辛カレーじょうゆ味、ポテトサラダ、白菜スープ、もも缶	牛乳　梅の香おにぎり
31	火	牛乳　ウエハース	筑前煮、青菜ともやしのおかか和え、納豆、オレンジ	牛乳　おかず蒸しパン

正月の行事食（おせち料理）

色とりどりのおせち料理は、見ているだけで気持ちが華やぎます。
見た目の美しさだけではなく、かずのこは「子孫繁栄」、鯛は「めでたい」、こんぶは「よろこぶ」、黒豆は「まめに暮らせるように」など、それぞれの食材が持つ意味も伝えてみましょう。
意味を知ることで、子どもたちがよりおせち料理を身近に感じることと思います。
今年一年の幸せを願って、ご家族で一緒においしく味わえるといいですね。

郷土料理を味わいましょう

お正月に食べる料理といえば、お雑煮がありますが、地方ごとにお雑煮に入る食材が異なることを知っていますか？
例えば東京は四角いおもちに、鶏肉や野菜を合わせて。新潟はいくらやさけ、しいたけなど具だくさん。京都は白みそで味付け、おもちは丸。
福岡も丸いおもちで、ぶりやしいたけが入っているのが特徴です。
地方や家庭で異なる個性が光るお雑煮です。

※アレルギーのある園児には、給食・おやつとも除去食や代替食で対応しています。