



# 令和6年 1月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
15 29	月	ボーロ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(さつまいも・キャベツ) 豚肉のしぐれ煮・もやしときゅうりの和え物	カスタードどら焼き 牛乳	みそ 豚肉・牛乳	米・砂糖・油・さつまいも カスタードどら焼き	白菜・大根・人参・キャベツ しめじ・もやし・きゅうり
16 30	火	菓子 牛乳	ロールパン・クリームシチュー フレンチサラダ・オレンジゼリー	ひじきおにぎり ほうじ茶	鶏肉・牛乳 ハム・油揚げ	ロールパン・じゃがいも・油 砂糖・米・ゼリーの素	玉ねぎ・人参・ブロッコリー コーン・キャベツ・きゅうり・ひじき
17 31	水	クラッカー 牛乳	チャーハン・中華スープ(しめじ・大根) 春雨サラダ・しゅうまい	ぶどうフルーチェ ほうじ茶	焼豚・卵・しゅうまい・ハム 牛乳・ヨーグルト	米・ごま油・春雨 砂糖・フルーチェ	しめじ・長ねぎ・ミックスベジタブル・大根 チンゲン菜・人参・みかん・パイナップル
4 18	木	ウエハース 牛乳	カレーライス・きつねサラダ ばなな	肉まん ほうじ茶	鶏肉・あさり 油揚げ・牛乳	米・じゃがいも・砂糖 油・肉まん	玉ねぎ・人参・キャベツ きゅうり・ばなな
5	金	ビスケット ほうじ茶	七草ごはん・すまし汁(豆腐・ねぎ) さばの味噌煮・ブロッコリーの菜種和え	クッキー 牛乳	豆腐・さば みそ・卵・牛乳	米・砂糖・油・小麦粉 マーガリン	七草・菜めし・長ねぎ 人参・ブロッコリー
19	金	ビスケット ほうじ茶	菜めしごはん・すまし汁(豆腐・ねぎ) さばの味噌煮・ブロッコリーの菜種和え	クッキー 牛乳	豆腐・さば みそ・卵・牛乳	米・砂糖・油・小麦粉 マーガリン	菜めし・長ねぎ 人参・ブロッコリー
6 20	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(里芋・わかめ) メンチカツ・高野豆腐の煮物	菓子 牛乳	高野豆腐・メンチカツ みそ・牛乳	米・里芋 油・砂糖	わかめ・大根 人参・小松菜
22	月	チーズ ほうじ茶	豚肉と根菜のきんぴら丼・みそ汁(たまねぎ・おふ) チンゲン菜の海苔和え	きなこ蒸しパン 牛乳	豚肉・油揚げ きな粉・卵・牛乳	米・ごま油・砂糖 ホットケーキミックス・マーガリン	ごぼう・れんこん・人参・のり チンゲン菜・もやし
9 23	火	クラッカー 牛乳	ごはん・みそ汁(しめじ・大根の葉) レバーのかりん揚げ・サツマイモサラダ	バウムクーヘン ほうじ茶	みそ レバー・ハム・牛乳	米・さつまいも・砂糖・ごま 油・マヨネーズ・バウムクーヘン	大根の葉・しめじ きゅうり・にんじん
10 24	水	ウエハース 牛乳	けんちんうどん 千草和え・みかん	塩昆布おにぎり ほうじ茶	鶏肉 油揚げ・かまぼこ	うどん・米・里芋・砂糖 ごま・こんにやく	大根・人参・ごぼう・長ねぎ キャベツ・きゅうり・みかん・塩昆布
11 25	木	ビスケット ほうじ茶	ごはん・わかめスープ(わかめ・ねぎ) ホイコーロー・花野菜サラダ	チーズトースト 牛乳	豚肉・みそ 牛乳・チーズ	米・ごま油・砂糖・油 食パン・マヨネーズ	わかめ・ねぎ・キャベツ・ピーマン・人参 玉ねぎ・たけのこ・ブロッコリー・カリフラワー
12 26	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁(白菜・えのき) 白身魚のムニエル・コーンサラダ	黒糖プレッツェル 牛乳	みそ・たら ハム・牛乳	米・砂糖・油・バター・黒糖 ホットケーキミックス・強力粉	えのき・コーン・きゅうり キャベツ・白菜
13 27	土	菓子 牛乳	えびピラフ・コンソメスープ(コーン・きぬさや) ほうれん草のごま和え・ホタテ風味フライ	菓子 牛乳	えび・ホタテ風味フライ 牛乳	米・油・マーガリン 砂糖・ごま	コーン・きぬさや・マッシュルーム ミックスベジタブル・ほうれん草・人参

\*都合により、献立を変更する場合があります。  
\*国内産の米を使用しています。

\*食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

クッキング  
保育  
プレッツェル  
さくら組

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー 496Kcal たんぱく質 18.0g 脂質 15.0g カルシウム 213mg 鉄 3.2g 塩分 1.4g  
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー 575Kcal たんぱく質 20.6g 脂質 17.2g カルシウム 262mg 鉄 2.8g 塩分 1.5g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



# 令和 6年 1月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
4	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・大根の中華和え	18	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 千キンピカタ・大根サラダ
5	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 たらのオーロラソースかけ・枝豆サラダ	19	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 コーンコロケ・フロッキーのマヨネーズ和え
9	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 高野豆腐の卵とじ・いんげんのお浸し	22	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・浅漬け
10	水	菓子 ほうじ茶	カレーピラフ・コンソメスープ トマトとわかめのサラダ・ピーチゼリー	23	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 エビフライ・アスパラサラダ
11	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・グリーンサラダ	24	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・チンゲン菜のお浸し
12	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チーズ入りスクランブルエッグ・フロッキーサラダ	25	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 アジフライ・キャベツサラダ
15	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ エビの中華炒め・中華風サラダ	26	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 肉みそ野菜炒め・しゅうまい
16	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 煮魚・ほうれん草のおかか和え	29	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 さわらの照り焼き・春雨ときゅうりの酢の物
17	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 さばの味噌マヨ焼き・コーンサラダ	30	火	菓子 ほうじ茶	豚キャベツ丼・みそ汁 ホタテ風味フライ・いちごゼリー
				31	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・もやしとチンゲン菜のごま和え

\* 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。  
 \* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。  
 \* 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をする場合があります。ご了承願います。