

2020 1月の給食献立表 姿勢良くして食べましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
27	14・28	15・29	16・30	17・31	4・18	6・20	7・21	8・22	9・23	10・24	11・25
・ごはん ・鶏の照り焼き ・水菜の煮浸し ・納豆汁	・ごはん ・さつまいもと豚の炒め煮 ・青梗菜のカレー和え ・澄まし汁	・ごはん ・白身魚フライ ・ひじき煮 ・冬野菜のシチュー	・ごはん ・豆腐ハンバーグ ・切干大根煮 ・澄まし汁	・焼きうどん ・きゅうりの甘酢和え ・味噌汁	・おかかおにぎり ・厚揚げの煮物 ・味噌汁	・炊き込みご飯 ・すき焼き煮 ・味噌汁	7) 七草粥 21) ごはん ・鶏団子の茸餡かけ ・白菜の和え物 ・味噌汁	・ごはん ・焼き餃子 ・小松菜の鯉和え ・味噌汁	・ごはん ・チキンカレー ・マカロニサラダ	・細巻き寿司 ・南瓜のそぼろ煮 ・澄まし汁	・トマトスパゲティー ・きんぴらごぼう ・澄まし汁
七分づき米 鶏肉・出汁 砂糖・味醂 酒・濃い口醤油 水菜・人参 出汁 えのき茸 濃い口醤油 出汁・味噌 納豆・玉葱	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 さつまいも 味噌・味醂 出汁・片栗粉 濃い口醤油 青梗菜・人参 もやし カレー粉 濃い口醤油 出汁・麩 わかめ 濃い口醤油 薄口醤油	七分づき米 鱈・小麦粉 パン粉・油 ケチャップ ひじき・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃い口醤油 蕪・大根 人参・玉葱 白菜・じゃが芋 クリームコーン 牛乳・バター 小麦粉 洋風出汁	七分づき米 鶏ミンチ・油 人参・ひじき 三度豆・豆腐 片栗粉・パン粉 ケチャップ 出汁・人参 切干大根 油揚・砂糖 濃い口醤油 出汁・しめじ 素麺 濃い口醤油 薄口醤油	油・豚肉 人参・うどん キャベツ ピーマン・鯉 海苔・ソース きゅうり 人参・わかめ コーン 酢・砂糖 濃い口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 油揚	七分づき米 鯉節・海苔 濃い口醤油 油・豚ミンチ 厚揚げ・人参 玉葱・出汁 濃い口醤油 味醂 出汁・味噌 南瓜	七分づき米 ツナ・人参 油揚げ・牛蒡 薄口醤油 濃い口醤油 油・豚肉・麩 玉葱・しめじ 出汁・砂糖 濃い口醤油 葱・焼き豆腐 出汁・味噌 じゃが芋 わかめ	七分づき米 ⑦七草 鶏ミンチ・油 玉葱・パン粉 片栗粉・出汁 人参・味醂 薄口醤油 しめじ・葱 えのき茸 白菜・人参 濃い口醤油 出汁・味噌 麩・もやし ・豆乳クリーム パン 強力粉・砂糖 塩・イースト 豆乳・小麦粉 菜種油・バター 甜菜糖・牛乳 エッセンス ・煮干(幼児) ・牛乳	七分づき米 皮・豚ミンチ 白葱・白菜 ニラ・砂糖 塩・酒・油 濃い口醤油 土生姜・酢 ケチャップ 小松菜・人参 えのき茸 濃い口醤油 鯉節 出汁・味噌 さつまいも わかめ	七分づき米 油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリーンピース ノンビフルー トンカツソース 南瓜 マカロニ 人参・きゅうり ノンエッグマヨネーズ	七分づき米 海苔・ツナ 人参・砂糖 酢・きゅうり でんぶ・塩 ノンエッグマヨネーズ 油・豚ミンチ 南瓜・出汁 砂糖 濃い口醤油 出汁・花麩 ほうれん草 薄口醤油 濃い口醤油	油・豚肉 玉葱・人参 ピーマン ケチャップ スパゲティー 油・ごぼう 人参・しめじ 出汁・砂糖 濃い口醤油 出汁・白菜 わかめ 薄口醤油 濃い口醤油
・味噌焼きおにぎり ごはん・味噌 砂糖・味醂 ・煮干(幼児) ・牛乳	・オレンジホットケーキ 小麦粉・砂糖 BP・牛乳 マーマレード ・煮干(幼児) ・牛乳	・りんごお煎餅 ・煮干(幼児) ・お茶	・スイートポテト さつまいも 砂糖・きな粉 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ラスク食パン 砂糖・バター ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・レーズンクッキー 小麦粉・砂糖 バター・牛乳 レーズン ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ・ヨーグルト ・煮干(幼児) ・お茶	・たこ焼きポテト 海苔・鯉節 葱・たこ じゃが芋・油 片栗粉・ソース ・煮干(幼児) ・牛乳	・人参ケーキ 人参・砂糖 小麦粉・豆腐 BP・バター ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	

