

2025年 1月献立 北野田こども園

	6・20(月)	7・21(火)	8・22(水)	9(木)	10・24(金)	11・25(土)			
献立	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉のローソク炒め ・チンゲン菜サラダ ・みそ汁 ・ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・フリの照り焼き ・煮しめ ・すまし汁 ・みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> (8日) ・ドライトカレー ・フルーツヨーグルト (22日) ・カレーライス ・フルーツヨーグルト (8日) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・いも煮 ・冷やし汁 ・みそ汁 ・グリーンフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ポークチヤップ ・リンチサラダ ・コンソメスープ ・パイナップル 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉うどん ・厚揚げの煮物 ・バナナ 			
	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 厚揚げ ▼ローソク炒め ▼チンゲン菜 ▼酢 醤油 油 塩 砂糖 ▼わかめ 鰹 かつお ▼みそ ▼天然だし(昆布・かつお) ▼ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼フリ 醤油 砂糖 酒 ▼みりん 片栗粉 ▼れんこん 人参 里芋 ▼いんげん ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼小松菜 玉ねぎ 人参 ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 みりん 酒 塩 ▼みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 牛肉 豚肉 人参 ▼玉ねぎ じゃが芋 ▼しょうが にんにく ▼カレールウ ケチャップ ▼ソース スキムミルク ▼フルーツヨーグルト ▼黄桃缶 みかん缶 ▼パイナップル 砂糖 (22日) ▼白米 豚肉 じゃが芋 ▼人参 玉ねぎ ▼カレールウ ケチャップ ▼ソース スキムミルク 油 ▼フルーツヨーグルト ▼黄桃缶 みかん缶 ▼パイナップル 砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ひじき 人参 ▼昆布だし 醤油 酒 ▼みりん 塩 ▼牛肉 里芋 青ねぎ ▼板こんにゃく ごぼう ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 みりん 酒 ▼ほうれん草 人参 ▼油揚げ 生しいたけ ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼木綿豆腐 鰹 なめこ ▼みそ ▼天然だし(昆布・かつお) 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 玉ねぎ ▼ほうれん草 人参 ▼鶏肉のたれ 油 ▼ドライトカレー ▼醤油 酢 ごま油 砂糖 ▼にんにく 白ごま ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼ひじき ▼いも煮 ▼冷やし汁 ▼みそ汁 ▼グリーンフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼サバ 塩 酒 ▼ひじき 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 ▼ごま油 ▼チンゲン菜 ちくわ ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼玉ねぎ しめじ ▼木綿豆腐 みそ ▼天然だし(昆布・かつお) 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ ▼人参 糸こんにゃく ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼いんげん 白ごま ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼大根 ささがきごぼう ▼とろろ昆布 ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 みりん 酒 塩 ▼グリーンフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼牛乳 ▼チーズ ▼ピスコ ▼星だんご
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・手作りチヂミ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごま餅ラスク 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・牛乳ケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・みたらしワカロニ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・焼きピーマン 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ピスコ ・星だんご 			
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 606kcal 蛋白 22.8g 脂質 22.6g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 537kcal 蛋白 20.1g 脂質 16.6g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 591kcal 蛋白 21.2g 脂質 19.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 545kcal 蛋白 19.6g 脂質 20.2g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 471kcal 蛋白 16.2g 脂質 10.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 658g 蛋白 17.8g 脂質 26.8g 			
材料	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん ▼豚肉のごまみそ炒め ▼小松菜のナムル ▼中華スープ ▼ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん ▼鶏肉のおろし煮 ▼カレールウのおかか和え ▼みそ汁 ▼みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼スタミナ丼 ▼フルーツヨーグルト ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん ▼サバの塩焼き ▼ひじきの煮物 ▼チンゲン菜の和え物 ▼みそ汁 ▼オレシソ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん ▼サ/バの塩焼き ▼ひじきの煮物 ▼チンゲン菜の和え物 ▼みそ汁 ▼オレシソ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ごはん ▼鶏じゃが ▼いんげんのごま和え ▼すまし汁 ▼グリーンフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼ミート&バナナ ▼シヤードンポット ▼バナナ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 人参 ▼玉ねぎ 中華だし みそ ▼砂糖 醤油 ▼小松菜 コーン ▼かにかま 白ごま ▼醤油 砂糖 酢 塩 ▼はるさめ かぼちゃ ▼コンソメの皮 みりん ▼ごま油 中華だし ▼シヤンタン 酒 醤油 塩 ▼ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 赤バナナ ▼いんげん だけのこ ▼大根おろし ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼ホシ酢 ▼カレールウ ▼かつおぶし ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼さつまいろ わかめ ▼油揚げ みそ ▼天然だし(昆布・かつお) 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 豚肉 玉ねぎ ▼ほうれん草 人参 ▼鶏肉のたれ 油 ▼フルーツヨーグルト ▼醤油 酢 ごま油 砂糖 ▼にんにく 白ごま ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼サバ 塩 酒 ▼ひじき 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 ▼ごま油 ▼チンゲン菜 ちくわ ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼玉ねぎ しめじ ▼木綿豆腐 みそ ▼天然だし(昆布・かつお) 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ ▼人参 糸こんにゃく ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 酒 みりん ▼いんげん 白ごま ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 砂糖 ▼大根 ささがきごぼう ▼とろろ昆布 ▼天然だし(昆布・かつお) ▼醤油 みりん 酒 塩 ▼グリーンフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼牛乳 ▼チーズ ▼ピスコ ▼星だんご 			

※23日はお誕生日メニューです。献立は玄関にて掲示いたします。
 ※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。
 ※アレルギー・B.Cは別紙メニューになります。
 ※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。
 株式会社 富啓屋