

| | 3 回 食 | | | 3 回 食 | |
|-------------|-------------------------------------|---|-------------|--|---|
| | 献立 | 材 料 | | 献立 | 材 料 |
| 1/2 (月) | 年始休園 |  | 1/17 (火) | 軟飯又はお粥 魚のおろし煮 お浸し 豆腐の汁 | 米 白身魚、大根 青梗菜、人参 豆腐、白菜、玉ねぎ、じゃが芋 |
| 1/3 (火) | 年始休園 |  | 1/18 (水) | 軟飯又はお粥 そばろ煮 和え物 煮物 | 米 鶏ミンチ、白菜、人参、玉ねぎ 春雨、人参、きゅうり さつま芋 |
| 1/4 (水) | 年始休園 |  | 1/19 (木) | 軟飯又はお粥 魚のコーンクリーム焼き 茹で野菜 野菜スープ | 米 白身魚、クリームコーン、小麦粉 ブロッコリー、さつま芋 玉ねぎ、人参、しめじ |
| 1/5 (木) | 軟飯又はお粥 魚の西京焼き サラダ 野菜スープ | 米 鮭 マカロニ、ブロッコリー、人参 さつま芋、大根、白菜 | 1/20 (金) | 軟飯又はお粥 豆腐ハンバーグ サラダ 野菜スープ | 米 豚ミンチ、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 キャベツ、人参、きゅうり 白菜、大根、人参 |
| 1/6 (金) | 軟飯又はお粥 魚の照り焼き スティック煮 野菜スープ | 米 白身魚 大根、人参 ブロッコリー、白菜、豆腐 | 1/23 (月) | 軟飯又はお粥 つくね焼き サラダ 野菜スープ | 米 鶏ミンチ、豆腐、玉ねぎ、片栗粉 さつま芋、ブロッコリー 大根、人参、白菜 |
| 1/9 (月) | 成人の日 |  | 1/24 (火) | 軟飯又はお粥 魚の漬け焼き お浸し 野菜スープ | 米 鮭 小松菜、人参 玉ねぎ、人参、しめじ |
| 1/10 (火) | 軟飯又はお粥 松風焼き サラダ 野菜スープ | 米 鶏ミンチ、豆腐、玉ねぎ、青のり かぼちゃ、ブロッコリー、人参 大根、じゃが芋、小松菜 | 1/25 (水) | トースト ササミの照り焼き 茹で野菜 野菜スープ | プレーン食パン 鶏ササミ ブロッコリー、人参 白菜、かぶ、トマト、玉ねぎ |
| 1/11 (水) | 軟飯又はお粥 そばろ煮 和え物 野菜スープ | 米 豚ミンチ、大根、人参 小松菜、人参 さつま芋、玉ねぎ、もやし | 1/26 (火) | 軟飯又はお粥 マーボー豆腐風煮 納豆和え 野菜スープ | 米 豚ミンチ、豆腐、玉ねぎ、人参、片栗粉 キャベツ、ブロッコリー、ひじき、納豆 白菜、大根、さつま芋 |
| 1/12 (木) | 軟飯又はお粥 焼き魚 お浸し 野菜スープ | 米 鮭 ほうれん草、ひじき 大根、人参、白菜、玉ねぎ | 1/27 (金) | 軟飯又はお粥 魚の照り焼き コロコロサラダ 野菜スープ | 米 白身魚 人参、かぶ、きゅうり 小松菜、玉ねぎ、しめじ |
| 1/13 (金) | 煮込みうどん ササミの照り焼き ゆで野菜 | うどん、白菜、もやし、人参 鶏ササミ 人参、ブロッコリー、カリフラワー | 1/30 (月) | 軟飯又はお粥 魚の味噌焼き お浸し 豆腐の汁 | 米 白身魚 ほうれん草、キャベツ 豆腐、大根、人参 |
| 1/16 (月) | 軟飯又はお粥 ササミと野菜煮 納豆和え 野菜スープ | 米 鶏ササミ、かぶ ほうれん草、人参、納豆 キャベツ、かぼちゃ、人参 | 1/31 (火) | 鮭軟飯又は鮭お粥 そばろ煮 お浸し 野菜スープ | 米、鮭、小松菜 鶏ミンチ、大根、人参 ほうれん草、白菜 玉ねぎ、キャベツ、人参 |

- * 献立は都合により変更することがあります。
- * 保育園の離乳食には、おうちで食べられた食品のみを使用致します。
- * 少量の醤油、味噌、みりん、三温糖を使用する場合があります。

