

1月の献立



第二富士幼稚園

日	曜	献立名	材料の働き			調味料
			働く力のもとになる	体をつくる	体の調子をととのえる	
9	金	・カレーライス	こめ・じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ・にんじん	カレールウ・塩・こしょう・油
		・キャベツとチーズのサラダ		ちーず	きゅべつ・きゅうり・えだまめ	油・しょうゆ・塩・こしょう
		・ブチゼリー			ぶちぜりー	
13	火	・ベーコンと白菜の クリームスパゲティー	すばげていー	ペーこん ぎゅうにゅう	はくさい・たまねぎ にんじん・しめじ・ぱせり	クリームシチュールウ・塩・こしょう チキンコンソメ・油
		・野菜コロッケ			やさいころっけ	油
		・コーンサラダ			こーん・きゅべつ・きゅうり	しょうゆ・酢・砂糖・油
		・みかん			みかん	
14	水	・焼肉丼	こめ	ぶたにく	たまねぎ・にんじん びーまん・しょうが	中華だし・しょうゆ・みりん・砂糖・酒・油
		△春雨サラダ	はるさめ	△ろーすはむ	きゅうり・にんじん	しょうゆ・酢・砂糖・ごま油
		・わかめスープ		わかめ	たまねぎ・えのき	中華だし・塩・こしょう・しょうゆ
		・黄桃缶			おうとうかん	
15	木	・ミルクロール	みるくろーる			
		・エビフライ		えび		塩・こしょう・小麦粉・生パン粉 オレンジパン粉・油・ソース
		★▲マカロニ卵サラダ	まかろに	★たまご・つな	にんじん・ぱせり	▲マヨネーズ▲コールスロー・塩・こしょう
		・野菜スープ			きゅべつ・たまねぎ・こーん	チキンコンソメ・塩・こしょう・しょうゆ
		・バナナ			ばなな	
16	金	・ご飯	こめ			
		・鶏肉のから揚げ		とりにく	しょうが	しょうゆ・酒・塩・こしょう・片栗粉・油
		▲ポテトサラダ	じゃがいも		えだまめ・にんじん・こーん	▲マヨネーズ▲コールスロー・塩・こしょう
		・みそ汁	まきふ		だいこん・ねぎ	和風だし・ミックス味噌
		・パイン缶			ぱいんかん	
19	月	・ひじきと豆腐のそぼろ丼	こめ	ひじき・とうふ とりにく	にんじん・こーん ぐりんぱーす	和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん・ごま油・塩・こしょう
		・白菜のおかか和え		かつおぶし	はくさい・きゅうり	しょうゆ
		・みそ汁		わかめ	かいわれ・しめじ	和風だし・ミックス味噌
		・黄桃缶			おうとうかん	
20	火	・ご飯	こめ			
		・チキンカツ		とりにく		塩・こしょう・小麦粉・生パン粉 オレンジパン粉・油・ソース
		▲パンプキンサラダ			かぼちゃ・きゅうり	▲マヨネーズ▲コールスロー・塩・こしょう
		・すまし汁	はなふ		えのき・だいこん	和風だし・しょうゆ・塩
		・みかん			みかん	
21	水	・ご飯	こめ			
		・魚の幽庵焼		さわら	ゆず	しょうゆ・みりん・油
		・大豆とさつま芋のごまがらめ	さつまいも・ごま	だいす		片栗粉・油・砂糖
		・青菜の和え物			あおな・にんじん	しょうゆ・砂糖
		・みそ汁		あぶらあげ	はくさい・ねぎ	和風だし・ミックス味噌

日	曜	献立名	材料の働き			調味料
			働く力のもとになる	体をつくる	体の調子をととのえる	
22	木	・ロールパン	ろーるぱん			
		・豚肉のデミグラスソース煮		ぶたにく	たまねぎ・しめじ	ビーフシチュールウ・油・塩 デミグラスソース・チキンコンソメ
		▲スパゲティーサラダ	すばげていー	つな	きゅうり・こーん	▲マヨネーズ▲コールスロー・塩・こしょう
		・コンソメスープ		べーこん	たまねぎ・にんじん・ぱせり	チキンコンソメ・塩・こしょう・しょうゆ
		・バナナ			ばなな	
23	金	・焼そば	やきそば	ぶたにく・あおのり	きやべつ・もやし にんじん・たまねぎ	ソース・塩・こしょう・油
		・ポイルワインナー		ういんなー		
		・フライドポテト	じやがいも			油・塩
		・型抜きチーズ		ちーず		
26	月	・フルコギ丼	こめ・ごま	ぶたにく	たまねぎ・にんじん ねぎ・しょうが	油・ミックス味噌・砂糖・しょうゆ・酒・ごま油
		△中華和え		△かにかまぼこ	きやべつ・きゅうり	しょうゆ・酢・砂糖・ごま油
		★たまごスープ		★たまご・わかめ	ねぎ	中華だし・塩・こしょう・しょうゆ・片栗粉
		・パイン缶			ぱいんかん	
27	火	・あんかけうどん	うどん	とりにく・あぶらあげ	はくさい・にんじん しいたけ・ねぎ	うどんつけ・和風だし・しょうゆ・みりん・塩・片栗粉
		△▲竹輪のカレー天ぷら		△ちくわ		カレー粉▲天ぷら粉・油
		・大根のごましようゆ和え	ごま		だいこん・きゅうり	しょうゆ・酢・砂糖
		・黄桃缶			おうとうかん	
28	水	・ご飯	こめ			
		・豚肉と春雨の炒め物	はるさめ	ぶたにく	にんじん・びーまん・ねぎ	中華だし・しょうゆ・塩・こしょう・酒・油・ごま油
		△切干大根の煮物		△かくはんべん	きりぼしだいこん にんじん・えだまめ	和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・酒
		・みそ汁	まきふ	とうふ	かいわれ	和風だし・ミックス味噌
		・ブチゼリー			ぶちぜりー	
29	木	・わかめご飯	こめ	たきこみわかめ		
		・魚フライ(ソース)		ほき		塩・こしょう・小麦粉・生パン粉 オレンジパン粉・油・ソース
		★高野豆腐の卵とじ		★たまご こうやどうふ	にんじん	和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん
		・根菜汁		とりにく	だいこん・にんじん ごぼう・ねぎ	和風だし・しょうゆ・塩
		・みかん			みかん	
30	金	▲ブリオッシュ	▲ぶりおつしゅ			
		・クリームシチュー	じゃがいも	とりにく・ぎゅうにゅう	にんじん・たまねぎ えりんぎ・ぶろっこりー	クリームシチュールウ・塩・こしょう・油
		・スパゲティーソテー	すばげていー		たまねぎ・びーまん・こーん	ケチャップ・塩・こしょう・油
		・ヨーグルト		よーぐると		

*「★」マークは卵を使用したメニューです

*「▲」マークは原材料に卵を含む食材及びメニューです（例：パン類、マヨネーズ、ドレッシング…など）

*「△」マークは原材料に卵白を含む食材及びメニューです（例：おもに練り製品…など）

*「赤字」マークは原材料に乳を含む食材及びメニューです

*仕入れなどの都合により、一部献立が変更する場合があります