



こんだてひょう



日曜	献立	材料	おやつ	材料	日曜	献立	材料	おやつ	材料
1月	ご飯 鮭の塩焼き 高野豆腐の卵とじ ガーリック炒め すまし汁	米・強化米 鮭・塩 高野豆腐・卵・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖 ブロッコリー・ニンニク・塩・コショウ 玉葱・しめじ・わかめ・鰹節・昆布・醤油・塩	牛乳 バナナケーキ	普通牛乳 小麦粉・バナナ バター・卵・三温糖 ベーキングパウダー・粉糖	15月	ご飯 カレーの洋風焼き 切干大根の煮物 さつま芋のソテー すまし汁	米・強化米 カレー・コーン・パプリカ・マヨネーズ・ケチャップ・塩 切干大根・椎茸・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖 さつま芋・三温糖・塩 しめじ・葱・わかめ・鰹節・昆布・醤油・塩	牛乳 いちごジャムパン	普通牛乳
2火	ご飯 チーズオムレツ 切干大根の旨煮 南瓜のサラダ みそ汁	米・強化米 卵・ベーコン・玉葱・ほうれん草・ピザ用チーズ・牛乳・塩・ケチャップ 切干大根・人参・ちくわ・インゲン・醤油・三温糖・だし 南瓜・パプリカ・きゅうり・干しぶどう・酢・油・塩 なす・もやし・葱・鰹節・昆布・みそ	牛乳 わらび餅	普通牛乳 わらび粉・きな粉 三温糖・塩	16火	ご飯 厚蒸し卵 和風サラダ すまし汁 フルーツ	米・強化米 卵・玉葱・椎茸・ピーマン・だし・醤油・三温糖 大根・きゅうり・水菜・人参・酢・醤油・三温糖・油 かぶ・えのき・葱・鰹節・昆布・醤油・塩 オレンジ	牛乳 ★ミートパイ	普通牛乳 ハイ生地・合挽肉 トマト缶・玉葱 ケチャップ・塩・コショウ
3水	ご飯 鶏肉のあんかけ 大豆のトマト煮 ひじきの炒め物 みそ汁	米・強化米 鶏肉・パプリカ・しめじ・葱・醤油・三温糖・だし・片栗粉 大豆・牛挽肉・玉葱・ニンニク・トマト缶・小麦粉・ケチャップ・塩 ひじき・人参・コーン・グリーンピース・醤油・三温糖・ごま油 小松菜・じゃが芋・わかめ・鰹節・昆布・みそ	牛乳 スコーン	普通牛乳 小麦粉・卵・バター ベーキングパウダー 三温糖・牛乳	17水	ご飯 鯖の幽庵焼き チーズのサラダ 炒めビーフン すまし汁	米・強化米 鯖・ゆず・醤油・三温糖 ブロッコリー・トマト・レタス・チーズ・マヨネーズ・塩 ビーフン・チンゲン菜・ピーマン・きくらげ・ごま油・塩 豆腐・人参・わかめ・鰹節・昆布・醤油・塩	牛乳 じゃが芋のおやき	普通牛乳 じゃが芋・塩 片栗粉・バター・のり
4木	ご飯 鯖のカレームニエル 大根の梅和え みそ汁 フルーツ	米・強化米 鯖・小麦粉・カレー粉・バター・塩 大根・ひじき・油揚げ・梅干・酢・三温糖・醤油 白菜・南瓜・葱・鰹節・昆布・みそ オレンジ	牛乳 スライスチーズ	普通牛乳 チーズ	18木	ご飯 高野豆腐の唐揚げ 春雨のサラダ 南瓜の煮物 みそ汁	米・強化米 高野豆腐・ニンニク・酢・醤油・三温糖・酒・片栗粉 春雨・人参・卵・きゅうり・コーン・酢・塩・醤油・ごま油 南瓜・醤油・三温糖 玉葱・なめこ・切干大根・鰹節・昆布・みそ	牛乳 ヨーグルト	普通牛乳 ヨーグルト・バナナ 三温糖
5金	ご飯 野菜たっぷりマーボー もやしのサラダ スープ フルーツ	米・強化米 豆腐・豚挽き肉・なす・蓮根・パプリカ・葱・生姜・ニンニク ごま油・みそ・三温糖・醤油・片栗粉 もやし・きゅうり・人参・しらす・酢・醤油・三温糖・油 キャベツ・しめじ・パセリ・中華だし・醤油・塩・コショウ りんご	牛乳 コーンマヨトースト	普通牛乳 食パン・玉葱・コーン マヨネーズ・塩	19金	ご飯 鯖のみそ煮 豚肉と昆布の煮物 すまし汁 フルーツ	米・強化米 鯖・生姜・みそ・醤油・三温糖 豚肉・刻み昆布・人参・小松菜・醤油・三温糖・だし 麩・豆腐・玉葱・葱・鰹節・昆布・醤油・塩 いちご	牛乳 ふかし芋	普通牛乳 さつま芋
6土	ケチャップライス スイートサラダ わかめスープ フルーツ	米・強化米・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・ピーマン・ケチャップ 塩・コショウ さつま芋・きゅうり・コーン・干しぶどう・マヨネーズ・塩 キャベツ・もやし・わかめ・中華だし・醤油・塩・コショウ バナナ	牛乳 ミルクスティック	普通牛乳	20土	ハヤシライス 南瓜のサラダ フルーツ	米・強化米・牛肉・玉葱・人参・なす・しめじ・エリンギ トマト缶・ルウ・ケチャップ・塩 南瓜・きゅうり・コーン・酢・油・塩 バナナ	牛乳 ミレービスケット	普通牛乳
8月	食パン(イチゴジャム) ポークチャップ ★マッシュポテト スープ フルーツ	食パン・イチゴジャム 豚肉・玉葱・人参・ピーマン・ニンニク・ケチャップ・塩 じゃが芋・コーン・パセリ・牛乳・バター・塩・コショウ ブロッコリー・えのき・コンソメ・醤油・塩・コショウ オレンジ	牛乳 ごはんのおやき	普通牛乳 米・強化米・しらす 鰹節・青のり・醤油 塩	22月	ご飯 鯖の照り焼き スパゲティサラダ もずく納豆 みそ汁	米・強化米 鯖・醤油・三温糖 スパゲティ・人参・きゅうり・コーン・マヨネーズ・塩 納豆・もずく酢・醤油 玉葱・南瓜・葱・鰹節・昆布・みそ	牛乳 りんご	普通牛乳 りんご
9火	ご飯 卵焼き パプリカの和え物 ◆南瓜のいとこ煮 みそ汁	米・強化米 卵・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖 パプリカ・キャベツ・小松菜・しめじ・しらす・酢・醤油・三温糖 南瓜・小豆・醤油・三温糖・塩 白菜・油揚げ・鰹節・昆布・みそ	牛乳 メーブル豆乳 蒸しパン	普通牛乳 小麦粉・バター・三温糖 ベーキングパウダー・豆乳 メーブルシロップ	23火	ご飯 鶏肉と野菜の炒め物 さつま芋のサラダ 大根の煮物 かき玉汁 ご飯 鯖の塩焼き	米・強化米 鶏肉・玉葱・ブロッコリー・パプリカ・ニンニク・醤油・塩 さつま芋・キャベツ・インゲン・干しぶどう・マヨネーズ・塩 大根・油揚げ・葱・だし・醤油・三温糖・塩 卵・えのき・みつば・鰹節・昆布・醤油・塩 米・強化米 鯖・塩	牛乳 ごまスティック	普通牛乳 小麦粉・強力粉 三温糖・バター・黒ごま ドライイースト
10水	ご飯 牛肉の甘辛煮 さつま芋の甘煮 きゅうりの酢の物 みそ汁	米・強化米 牛肉・玉葱・大根・糸こんにゃく・葱・醤油・三温糖 さつま芋・三温糖・塩 きゅうり・人参・わかめ・酢・醤油・三温糖 麩・豆腐・もやし・煮干・みそ	牛乳 バナナ	普通牛乳 バナナ	24水	豚肉とひじきの炒め物 すまし汁 フルーツ	豚肉・ひじき・人参・コーン・グリーンピース・醤油・三温糖 白菜・しめじ・わかめ・鰹節・昆布・醤油・塩 もも缶	牛乳 鉄カルウエハース	普通牛乳
11木	ご飯 鯖のフライ キャベツのソテー ひじきのごま和え みそ汁	米・強化米 鯖・米粉・パン粉・塩・コショウ・ケチャップ キャベツ・ウインナー・パセリ・酢・塩 ひじき・南瓜・しめじ・ごま・醤油・三温糖・だし 厚揚げ・白菜・三つ葉・鰹節・昆布・みそ	牛乳 いろいろ	普通牛乳 米粉・片栗粉 三温糖・ゆで小豆	25木	ロールパン 鶏肉と花野菜のグラタン トマトのサラダ スープ フルーツ	ロールパン 鶏肉・玉葱・ブロッコリー・カリフラワー・ピザ用チーズ・塩・米粉・バター・牛乳 トマト・レタス・パプリカ・スナップエンドウ・酢・油・塩 キャベツ・じゃが芋・人参・コンソメ・醤油・塩・コショウ りんご	牛乳 ◆五平餅	普通牛乳 米・強化米・みそ 三温糖・ごま
12金	ピラフ アスパラのサラダ スープ フルーツ	米・強化米・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・コーン・パセリ バター・塩・コショウ アスパラ・南瓜・きゅうり・赤玉葱・卵・酢・油・塩 小松菜・エリンギ・葱・コンソメ・醤油・塩 いちご	牛乳 フルーツケーキ	普通牛乳 小麦粉・三温糖・バター 卵・牛乳・みかん缶 ベーキングパウダー・生クリーム	26金	ご飯 三ツの卵とじ ビーフンサラダ 南瓜の天ぷら みそ汁 焼きそば 酢の物 すまし汁 デザート	米・強化米 卵・ニラ・キャベツ・醤油・三温糖 ビーフン・人参・コーン・きくらげ・油揚げ・酢・醤油・三温糖・ごま油 南瓜・小麦粉・ベーキングパウダー・塩 ほうれん草・なめこ・昆布・鰹節・みそ 中華麺・豚肉・玉葱・人参・ピーマン・青のり・鰹節・塩・コショウ・ソース 白菜・きゅうり・しらす・酢・三温糖・醤油 大根・わかめ・鰹節・昆布・醤油・塩 ゼリー	牛乳 コーンフレーク クッキー	普通牛乳 小麦粉・三温糖・卵 バター・ベーキングパウダー コーンフレーク・干しぶどう
13土	スパゲティミートソース ブロッコリーのサラダ スープ フルーツ	スパゲティ・牛挽き肉・玉葱・人参・ピーマン・ニンニク・トマト缶・小麦粉 ケチャップ・塩・コショウ ブロッコリー・きゅうり・コーン・マヨネーズ・塩 キャベツ・グリーンピース・中華だし・醤油・塩 もも缶	牛乳 ねじりん棒 カレー味	普通牛乳	30火	ご飯 カレーの煮付け 若竹煮 切干大根の梅和え みそ汁	米・強化米 カレー・生姜・醤油・三温糖 筍・グリーンピース・わかめ・だし・醤油・三温糖 切干大根・きゅうり・人参・油揚げ・梅干・ごま・だし・醤油・三温糖 南瓜・しめじ・葱・鰹節・昆布・みそ	牛乳 パンプリン	普通牛乳 食パン・卵・牛乳 三温糖・バナナエッセンス

あおい宙では、毎日の食事を通して、子どもたちの身体と心が健やかに成長し、食事のマナーを身に付けたり、食べ物を大切にできる気持ちを感じたりできるようにしていきたいです。そして何よりも、給食の時間を楽しみにしてもらえるように、取り組んでいきたいと思ひます。食材は大きめに切り、食感が残るようにしています。固くて噛み切りにくいものや喉に詰まりやすいものなどには十分注意をし、噛む力が育つように見守っていきたく思ひます。献立には郷土料理や世界の料理、物語に出てくる料理などを取り入れ、様々な食にふれられるようにしています。お弁当日は大喜びの子どもたち、目をキラキラさせながら特別感を楽しんでいます。作ってくれる人への感謝の気持ちを大切に伝えていながら、ご家庭の様子や栄養バランス等を確認させていただき栄養指導なども行っていきます。ご家庭と連携をとり共に食の成長を育んでいきたいと思ひます。子どもたちが、美味しく安全に食事ができるように、給食室一同、頑張っていきますので、よろしくお願い致します。☆食に関する情報は、食育掲示板で発信していきますので、ご覧になってください。☆献立表とレシピを展示食棚の下に置いていますので、ご希望の方は1家族1枚ご自由にお取りください。

【つぶやき】 子「唐揚げってどうやって作るの？」
職「鶏肉に、にんにく混ぜて・・・」
子「唐揚げにはニンニク入ってるねん！！(筋肉モリモリポーズ)」 2歳男児



朝のおやつ
・0歳児は、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です
・1、2歳児は、菓子類(野菜スティック・紫いもチップ・ひじきあられ・スイートポリコーン等)、フルーツ、チーズ等と干しぶどう(週3回程度)です ※フルーツはバナナ・りんご・オレンジ・グレープフルーツ・みかん等を使用します
※りんごは完了食までは煮たものを提供します
夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です
菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています
強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です
えび、貝類の提供は、幼児クラスのみになります
◆マークは富山県の郷土料理を取り入れています