



給食だより



新年明けましておめでとうございます。一人一人の顔を見るだけで、お正月休みの楽しかった様子が伺えます。お正月のごちそうで胃腸に負担がかかっている体には、七草がゆのような温かくてやさしい味の食事がぴったりです。園では7日に七草おにぎりを提供して、無病息災を願いたいと思います。

おせち料理 いわれ

昆布巻き

- ・子孫繁栄
- ・こぶ（よろこぶ）

数の子

- ・子孫繁栄
- ・ニシン（二親） 将来の見通しがきく

酢れんこん

- ・穴にちなんで

かまぼこ

- ・紅白（祝いの色）

筑前煮

- ・根を張る根菜を用い末永い幸せを祈願する

田作り

- ・五穀豊穡

なます

- ・平和、平安
- ・紅白（祝いの色）

栗きんとん

- ・金運
- ・豊かな1年を願う

黒豆

- ・邪気祓い
- ・まめに働く
- ・丈夫、健康

～お正月料理～

- ・七草わかめごはん
- ・田作り
- ・栗きんとん
- ・京味噌汁
- ・芋餅
- ・松風焼き
- ・紅白なます

給食で少しずつ
楽しみたいと
思います♪

11月の収穫感謝礼拝の日
たくさんの野菜や果物が
集まりました。



12月にアドベント
クッキーをゆり組さんが
型抜きしてくれました。



カレーとサラダに
なりました♪



そのまま頂いたり
ミックスジュースに
なりました♪

1月の予定献立

2024年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
27	月	・ごはん ・酢鶏 ・山芋ベーコン ・春雨スープ	・精白米、胚芽米 ・鶏肉（生姜、にんにく、ケチャップ、砂糖、酢、醤油、酒、塩、片栗粉、油） ・山芋、ベーコン、キャベツ（醤油、塩胡椒、油） ・春雨、ニラ、人参（鶏ガラ）	・牛乳 ・りんご ・お菓子
14 28	火	・ごはん ・鯖の西京焼き ・栗きんとん ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鯖（西京味噌、砂糖、みりん、酒） ・さつま芋、栗甘露煮（砂糖、みりん） ・大根、人参、三つ葉（醤油）	・牛乳 14日・バナナ・お菓子 28日・大根もち（大根、米粉、白玉粉、じゃこ、青ネギ、塩、醤油、ポン酢、胡麻油）
お誕生日 参観の日 15 29	水	・ごはん ・豆腐ハンバーグ ・キャベツとパインのサラダ ・コンソメスープ 15日）・果物	・精白米、胚芽米 ・合挽ミンチ、玉葱、人参、豆腐 （パン粉、豆乳、ナツメグ、塩胡椒、ケチャップ、ウスターソース） ・キャベツ、胡瓜、パイン缶（オリーブ油、酢、砂糖、塩胡椒） ・白菜、玉葱、人参（コンソメ） 15日）・苺	・牛乳 ・米粉の抹茶蒸しパン （米粉、砂糖、B.P、抹茶、豆乳、甘納豆、油）
16 30	木	・カレーライス ・ブロッコリーサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋 （カレールウ、牛乳、ウスターソース） ・ブロッコリー、カリフラワー、コーン、ハム （青じそドレッシング）	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
17 31	金	・ごはん ・野菜ロールカツ ・田作り ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・豚肉、人参、三度豆、卵（小麦粉、塩胡椒、パン粉、お好みソース） ・小魚、胡麻（砂糖、みりん、酒、醤油） ・豆腐、わかめ、青葱（味噌）	・牛乳 ・チーズトースト （食パン、チーズ）
4 18	土	・炊き込みピラフ ・フルーツカクテル ・コンソメスープ	・精白米、胚芽米、ツナ、玉葱、人参、三度豆、コーン（コンソメ、塩胡椒、醤油、油） ・みかん缶、パイン缶 ・じゃが芋、玉葱、人参（コンソメ、塩胡椒）	・牛乳 ・お菓子
6 20	月	・ごはん ・厚揚げの葱塩炒め ・焼き南瓜 ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・厚揚げ、豚肉、白葱、人参、キャベツ（塩、鶏ガラ、胡麻油） ・南瓜（塩、油） ・そうめん節、人参、青葱（醤油）	・牛乳 6日）・ビスキュイパン（ロールパン、卵、砂糖、アーモンドプードル、小麦粉、マーガリン） 20日）・ミルクパン
7 21	火	7日・七草わかめご飯 21日・ご飯 ・赤魚の煮付け ・ホットサラダ ・京味噌汁	・精白米、胚芽米、七草、わかめ、ふりかけ（塩） ・精白米、胚芽米 ・赤魚（醤油、みりん、砂糖、酒、生姜） ・じゃが芋、玉葱、人参、ブロッコリー（塩胡椒、油） ・里芋、人参、蒲鉾（白味噌、味噌、醤油）	・牛乳 ・ちんすこう （小麦粉、油、砂糖、塩）
8 22	水	・ごはん ・鶏のハニーマスタード焼き ・ピーマンと竹輪の炒め物 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉（蜂蜜、マスタード、マヨドレ、醤油） ・ピーマン、人参、竹輪、胡麻（醤油、みりん、酒、砂糖） ・白菜、人参、油揚げ（味噌）	・牛乳 ・みかん ・お菓子
お弁当 の日 9	木	おもちゃつきの日 【幼児・すみれ】 ・牛乳 ・芋餅（もち米、さつま芋、砂糖、きな粉） 【たんぽぽ・ちゅうりっぷ・一時保育】 ・さつま芋餅（米粉、さつま芋、砂糖、豆乳、油、きな粉）		
23	木	・黒糖パン ・ブラウンシチュー ・かぶとキャベツのサラダ	・黒糖パン ・豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、ブロッコリー （ビーフシチューールウ、ウスターソース、砂糖） ・かぶ、ハム、キャベツ、黄パプリカ（マヨドレ、塩胡椒）	・牛乳 ・おかかおにぎり （精白米、胚芽米、鰹節、胡麻、醤油、みりん、砂糖）
10 24	金	・ごはん ・松風焼き 10日・紅白なます24日・さつま芋のりんご煮 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・豚ミンチ、豆腐、卵、玉葱、人参、胡麻（味噌、醤油、砂糖、酒） 10日・大根、人参、柚子（酢、砂糖、塩） 24日・さつま芋、りんごジュース、砂糖 ・じゃが芋、玉葱、ほうれん草（味噌）	・牛乳 ・チヂミ （小麦粉、上新粉、ツナ、ニラ、人参、玉葱、胡麻油、ポン酢）
11 25	土	・中華丼 ・果物 ・中華スープ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、人参、キャベツ、コーン （鶏ガラ、醤油、塩胡椒、片栗粉、にんにく、生姜、胡麻油） ・果物 ・もやし、人参、青葱（鶏ガラ）	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。