



1月給食だより

2021年度
桂ぶどうの木こども園

☆あけましておめでとうございます、今年もよろしくお祈りします☆

いつもより少し長いお休みの間に、新しい一年を迎えましたね。新しい一年の始まりは、とても嬉しい気持ちになりますね。今月の給食におせち料理を入れています。おせち料理はご家庭や、地域によって味付けは様々です。家庭の味も大切にしつつ、おせち料理の意味も大切にしましょう♪



おせち料理にこめられた願いを紹介!



筑前煮 色々な食事を一つの鍋で煮る事で家族が一つに結ばれると言われています

伊達巻 形が巻物に似ていることから、「知恵が増える」ことを願う縁起物です!

栗きんとん 黄金色の財宝に例えて、豊かな1年を願います!

鰯の照り焼き 出世魚の「ブリ」を使って、立身出世を願います!

紅白なます 紅と白のお祝いの水引を表した物。平和を願う縁起物!

松風焼き 裏に何も無い。隠し事のない正直な生き方が出来ますように♪



「筑前煮」「鰯の照り焼き」「紅白なます」「松風焼き」は1月の献立にも入っています♪桂ぶどうの木こども園でもみんなでお正月気分を味わいたいと思います!!

七草がゆで無病息災!!

1月7日は「人日の節句」です。この日の朝に食べる縁起食が「七草がゆ」です。寒さに負けない春菜の生命力にあやかるということで、春の七草をおかゆにして食べます! 年末年始のごちそうで疲れた胃の調子も整えてくれますよ♪桂ぶどうの木こども園では「七草おにぎり」にして食べます!



1月の予定献立

2021年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
17 31	月	・ハヤシライス ・大根サラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、じゃが芋、しめじ、トマト缶(ハヤシルウ、ケチャップ) ・大根、胡瓜、黄色パプリカ、カニカマ(すり胡麻、マヨドレ、ほん酢)	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
4 18	火	・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、鶏ミンチ、玉葱、人参、三度豆、コーン(コンソメ、塩胡椒、醤油、油) ・みかん缶、桃缶、パイナップル缶 ・玉葱、人参、キャベツ(コンソメ、塩)	・牛乳 ・マカロニきな粉(マカロニ、きな粉、砂糖、塩)
5 19	水	☆お誕生 日参観の 日☆ ・ごはん ・松風焼き ・切干大根とベーコンの煮物 ・すまし汁 19日・果物	・精白米、胚芽米 ・鶏ミンチ、豆腐、卵、玉葱、人参、ごま(味噌、醤油、砂糖、酒) ・切干大根、人参、ベーコン、小松菜(コンソメ、醤油、砂糖) ・人参、えのき、豆苗(醤油、塩) 19日 みかん	・牛乳 ・ココアケーキ(米粉、ココア、B.P、卵、バター、ミロ、砂糖、牛乳、油)
6 20	木	・ごはん ・豚の生姜焼き ・海藻の酢の物 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・豚肉、玉葱、もやし、ニラ、生姜(醤油、砂糖、みりん、酒) ・海藻ミックス、胡瓜、カニカマ(酢、醤油、砂糖) ・豆腐、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ・6日 七草わかめおにぎり(精白米、胚芽米、七草、わかめ、ふりかけ) ・20日 焼きおにぎり(精白米、胚芽米、醤油、胡麻油、胡麻)
7	乳児 金	・ごはん ・チーズ・芋もち ・お雑煮汁 ・バナナ	・精白米、胚芽米 ・鉄チーズ ・もち米、さつま芋(きな粉、砂糖、塩) ・豚肉、白菜、人参、大根、葱(醤油、みりん、酒、片栗粉) ・バナナ	・牛乳 ・抹茶ツイスト
7	幼児 金	☆おもち つき大会 の日☆ ・お雑煮 ・ボールウィナー ・芋もち ・みかん	・もち米、豚肉、白菜、人参、大根、葱(醤油、みりん、酒、片栗粉) ・ボールウィナー ・もち米、さつま芋(きな粉、砂糖、塩) ・みかん	
21	金	・ごはん ・鰯の照り焼き ・紅白なます ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鰯(醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉) ・大根、人参(すし酢、砂糖、ゆず) ・油揚げ、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ・りんご ・お菓子
8 22	土	・中華丼 ・果物 ・レタススープ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、人参、キャベツ、ニラ、コーン、にんにく、生姜(鶏ガラ、醤油、ウェイパー、片栗粉、ごま油) ・果物 ・レタス、玉葱、人参(鶏ガラ、醤油)	・牛乳 ・お菓子
24	月	・スタミナ寿司	・精白米、胚芽米、牛肉、牛蒡、人参、大葉(醤油、みりん、酒、砂糖、すし酢)	・牛乳 ・ぶどうゼリー(ぶどうジュース、寒天、アガー、砂糖)
24	月	・胡瓜の和え物 ・京風味噌汁	・胡瓜、人参(塩、醤油、みりん、酢、胡麻、胡麻油) ・大根、人参、ほうれん草、生麩(白味噌)	・お菓子
11 25	火	・ごはん ・マーボ大根 ・焼き南瓜 ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鶏ミンチ、大根、人参、三度豆、生姜、にんにく(味噌、醤油、砂糖、鶏ガラ、甜麺醬、塩、酒、ごま油、片栗粉) ・南瓜(油、塩) ・人参、三つ葉、板湯葉(醤油、塩)	・牛乳 ・ぺったんこパン(白玉粉・米粉・大豆粉・片栗粉・塩・砂糖・ベーキングパウダー・豆乳・油・きな粉・グラニュー糖)
12 26	水	・ごはん ・竹輪のマヨネーズ焼き ・炒り豆腐 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・竹輪(マヨドレ、青のり) ・木綿豆腐、平天、人参、椎茸、長ネギ(砂糖、醤油、酒、みりん、油) ・白菜、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ・ジャムサンド(食パン、ジャム、マーガリン)
13	木	☆お弁当の日☆ ・牛乳 ・みかん大福	みかん缶、白玉粉、砂糖、こしあん、片栗粉	
27	木	・ごはん ・筑前煮 ・ブロッコリーのゆかり和え ・かきたま汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉、人参、椎茸、牛蒡、蓮根、絹さや、生麩(醤油、砂糖、みりん、酒) ・ブロッコリー(ゆかり) ・卵、ほうれん草、人参(醤油、塩)	・牛乳 ・あんぱんこ(白玉粉、豆腐、砂糖、こしあん)
14 28	金	・ごはん ・鮭の幽庵焼き ・おからのポテサラ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鮭(酒、みりん、醤油、塩、ゆず) ・じゃが芋、おから、ハム、人参、胡瓜(マヨドレ、酢、塩胡椒) ・高野豆腐、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ・りんご ・お菓子
15 29	土	・カレーうどん ・果物 ・焼きじゃが	・乾麺、豚肉、玉葱、人参、青葱(カレーウカレールー粉、醤油、みりん、砂糖) ・果物 ・じゃが芋(青のり、塩、油)	・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士までお声かけ下さい。