



令和6年度



1月

こんだて表



認定こども園 洛北幼児園



	月/27	火/14, 28	水/15, 29<混ぜごはんの日>	木/16, 30	金/17, 31	土/18	土/11, 25	
主食	ごはん	ごはん	きのこ牛肉の甘辛混ぜごはん	ごはん	ごはん	ちゃんぽんうどん	豚肉の甘みそ丼	
副食	根菜と豚肉のみそ煮 小松菜のしらすサラダ すまし汁	鯖の醤油焼き おからサラダ みそ汁	高野豆腐の煮物 ごぼうのサラダ みそ汁	油淋鶏 水菜のなめ茸和え みそ汁	鯖の香草焼き 切干大根のごま和え みそ汁	南瓜の甘煮	きのこスープ 	
材料	豚肉、大根、人参、ごぼう、 しめじ、みそ  小松菜、キャベツ、しらす、 酢  豆腐、葱 	鯖  おから、ブロッコリー、ハム、 人参、マヨドレ  もやし、キャベツ、みそ 	米、牛肉、しめじ、えのき、舞茸、 生姜、葱、ごま油  高野豆腐、干し椎茸、人参、 三つ葉  ごぼう、きゅうり、人参、 コーン缶、ツナ缶、酢  大根、チンゲン菜、みそ	鶏肉、生姜、片栗粉、酢、 にんにく、葱、ごま油  水菜、白菜、人参、 なめ茸  南瓜、麩、みそ 	鯖、パン粉、カレー粉、 パセリ粉、オリーブ油  切干大根、人参、 ほうれん草、ごま  ごぼう、 わかめ、 みそ 	うどん、豚肉、人参、 キャベツ、もやし、 葱、鶏がらスープ、 ごま油  南瓜、ごま 	米、豚肉、玉葱、 チンゲン菜、 赤パプリカ、みそ、 片栗粉  しめじ、えのき、 鶏がらスープ	
おやつ	牛乳 お好みマカロニ	牛乳 黒糖いろいろ	牛乳 アップルポテト	牛乳、クロワッサン (きな粉蒸しパン)	牛乳 豆腐ブラウニー	牛乳 クラッカー	牛乳 おかき	
材料	マカロニ、かつお節、 青海苔、マヨドレ 	小麦粉、上新粉、黒砂糖	さつま芋、りんご、 バター 	ヤマザキ 「ミニクロワッサン」 (HM、牛乳、きな粉) 	米粉、片栗粉、ココア、 BP、豆腐 	自然味良品 「パニラクリームクラッカー」	亀田製菓 「ぼたぼた焼き」	
	月/6, 20	火/7, 21	水/8, 22	木/23	金/10, 24	木/9 お楽しみメニュー		
主食	冬野菜カレーライス	あんかけ焼きそば	ごはん	ごはん	ごはん	海老の散らし寿司		
副食	フルーツヨーグルト 	じゃが芋とツナの煮物 玉葱とセロリのスープ 	ひじき団子のあんかけ 紅白なます みそ汁	ローストチキン キャベツとちくわのナムル みそ汁	豆腐の旨煮 れんこんのマヨサラダ みそ汁	黒豆の煮物 すまし汁 フルーツ		
材料	米、牛肉、玉葱、人参、 れんこん、ほうれん草、 大根、カレールー  みかん缶、パイン缶、 バナナ、ヨーグルト 	中華麺、豚肉、玉葱、 人参、白菜、小松菜、 たけのこ、ごま油、片栗粉  じゃが芋、ツナ缶、人参、  玉葱、セロリ、 コンソメ 	豚肉、豆腐、ひじき、人参、 玉葱、片栗粉  大根、人参、酢  里芋、椎茸、白みそ 	鶏肉、玉葱、生姜、にんにく  キャベツ、人参、ちくわ、 わかめ、ごま、ごま油  白菜、油揚げ、みそ 	豆腐、かにかまぼこ、 白菜、人参、葱、干し椎茸、 鶏がらスープ、片栗粉  れんこん、人参、塩昆布、 マヨドレ  じゃが芋、 なめこ、みそ 	米、海老、れんこん、ちりめんじゃこ、人参、 高野豆腐、干し椎茸、ブロッコリー、酢、刻み海苔  黒豆  花麩、春菊、しめじ  みかん 		
おやつ	牛乳 ポンデケーキ	7日・七草粥 21日・悪魔のおにぎり	牛乳 きな粉クリームサンド	イチゴヨーグルト、ビスケット	牛乳、スイートブール (ココアホットケーキ)	牛乳 うぐいす餅		
材料	白玉粉、粉チーズ、 バター、 ベーコン 	7日・米、七草 21日・米、塩昆布、天かす、 葱、ごま、ごま油	Pasco「超熟ロール」、調製豆乳、 きな粉 	ヨーグルト、イチゴジャム 森永製菓 「マリー」	ヤマザキ 「スイートブール」  (HM、牛乳、ココア)	末廣菓舗		

○材料の都合により多少変更することがあります。おやつ小魚(食べられるじゃこ)を食べます。☆市販菓子の材料名は掲示板に張り出しています。 ※BP=ベーキングパウダー、HM=ホットケーキミックス  
○無農薬のお米を静原より購入しています。( )はアレルギー対応食です。○本園の給食材料はなるべく国産を使用しています。 ☆ハム、ベーコン、ウインナー、かにかま、竹輪、かまぼこは卵・乳が入っていない物を使用しています。