



1月献立表



| 日 | 曜 | 献立名 | 離乳食 | 3歳未満児 おやつ | 全児午後おやつ |
|---|---|--|------------------------------|----------------|---------------------|
| 4 | 金 | 冬野菜カレー かまぼこ だてまき 水菜のすまし汁 みかん | 粥 かぼちゃ煮 野菜煮 すまし汁 フルーツ | 小魚 豆乳 | せんべい ピスケット お茶 |
| 5 | 土 | おにぎり ウインナー チーズ お茶 バナナ | おじや チーズ フルーツ | 飲み物 | おにぎり お茶 |
| 7 | 月 | 麦ごはん 煮魚 ごぼうサラダ チーズ 長ネギと豆腐の味噌汁 みかん | 粥 煮魚 根菜煮 チーズ 味噌汁 フルーツ | ピスケット 鉄ミルク | スティックパン 野菜ジュース |
| 8 | 火 | 麦ごはん 肉じゃが きゅうりの塩昆布和え わかめと油揚げの味噌汁 バナナ | 粥 ジャガイモ煮 根菜煮 味噌汁 フルーツ | 小魚 鉄ミルク | チケーキ 豆乳 |
| 9 | 水 | 麦ごはん 納豆 レバーの唐揚げ スパゲッティサラダ 小松菜と麩の味噌汁 りんご | 粥 レバーベースト 野菜煮 味噌汁 フルーツ | せんべい 鉄ミルク | フルーツ入り手作りヨーグルト |
| 10 | 木 | 中華丼 ほうれん草のフレーク和え もやしとネギの味噌汁 みかん | 粥 野菜煮 ほうれん草おひたし 味噌汁 フルーツ | ブルーン 豆乳 | せんべい ピスケット ミロミルク |
| 11 | 金 | マーボーうどん キャベツのおかか和え バナナ | 煮込みうどん キャベツのおひたし フルーツ | チーズ 鉄ミルク | おにぎり お茶 |
| 12 | 土 | おにぎり ウインナー チーズ お茶 バナナ | 粥 チーズ 飲み物 フルーツ | 飲み物 | せんべい お茶 |
| 14 | 月 | 成人の日 | | | |
| 15 | 火 | 菜飯 おでん ブロックリーのチーズおかか和え バナナ | おじや 根菜煮 ポイルブロックリー フルーツ | ピスケット 鉄ミルク | ホットケーキ 牛乳 |
| 16 | 水 | お誕生日メニュー | | | ピスケット りんごジュース |
| ★ハムピラフ きのこソースの手作りハンバーグ 温野菜 チーズ 白菜といいだけのスープ いちご★ | | | | | 誕生日ケーキ 紅茶 |
| 17 | 木 | クリームシチュー コールスローサラダ 大根と麩の味噌汁 みかん | 粥 キャベツのお浸し 根菜煮 味噌汁 フルーツ | 小魚 豆乳 | せんべい ピスケット カルビス |
| 18 | 金 | 麦ごはん 鶏のから揚げ ひじきの煮物 長ネギとなめこの味噌汁 バナナ | 粥 かぼちゃ煮 野菜煮 味噌汁 フルーツ | ピスケット 鉄ミルク | ふかしいも お茶 |
| 19 | 土 | おにぎり チーズ お茶 | パン粥 飲み物 | 飲み物 | |
| 21 | 月 | 麦ごはん 納豆 魚の洋風焼き 春雨サラダ 長ネギとえのきの味噌汁 みかん | 粥 煮魚 春雨煮 味噌汁 フルーツ | せんべい 鉄ミルク | 飲む手作りヨーグルト ピスケット |
| 22 | 火 | けんちんうどん かぼちゃの煮物 きゅうりの漬物 バナナ | 煮込みうどん かぼちゃ煮 味噌汁 フルーツ | ピスケット 豆乳 | ジャムパン 牛乳 |
| 23 | 水 | 麦ごはん ポークピーンズ ポイルブロックリー キャベツとしめじの味噌汁 りんご | 粥 根菜煮 ポイルブロックリー 味噌汁 フルーツ | チーズ 鉄ミルク | ポップコーン お茶 |
| 24 | 木 | 親子丼 ポテトチップサラダ 小松菜と油揚げの味噌汁 みかん | 粥 かぼちゃ煮 野菜煮 味噌汁 フルーツ | ブルーン 豆乳 | せんべい ピスケット ミロミルク |
| 25 | 金 | 麦ごはん 焼肉 ほうれん草としめじのソテー もやしと人参の味噌汁 いちご | 粥 野菜煮 ほうれん草のおひたし 味噌汁 フルーツ | せんべい 鉄ミルク | フルーツゼリー |
| 26 | 土 | おにぎり ウインナー チーズ お茶 バナナ | パン粥 チーズ 飲み物 フルーツ | 飲み物 | せんべい お茶 |
| 28 | 月 | 麦ごはん さばの味噌煮 ほうれん草のピーナツ和え 白菜と生揚げの味噌汁 みかん | 粥 煮魚 ほうれん草おひたし 味噌汁 フルーツ | せんべい 鉄ミルク | みたらし団子 お茶 |
| 29 | 火 | 麦ごはん キャベツのキッシュ 五目納豆 ミニトマト わかめといいだけのスープ バナナ | 粥 ジャガイモ煮 ひきわり納豆 味噌汁 フルーツ | ピスケット 豆乳 | きつねうどん |
| 30 | 水 | 麦ごはん 豚カツ 千キャベツ 大根サラダ 玉ねぎと卵の味噌汁 バナナ | 粥 烹魚 根菜煮 味噌汁 フルーツ | 小魚 鉄ミルク | きなこもち お茶 |
| 31 | 木 | キーマカレー もやしのナムル 豆腐と大根の味噌汁 みかん | 粥 かぼちゃ煮 小松菜煮 味噌汁 フルーツ | かみかみ昆布 鉄ミルク | せんべい ピスケット ミロミルク |

食育便り



子どもに教えたいたいおせちに込められた願い



おせち料理は日本の伝統和食。その由来や願いなど、子どもに伝えたい食育の要素もたっぷり詰まっています。

昆布巻き・・・「よろこぶ」に掛けて、喜びの多い年になるように願う。



数の子・・・数の子は二シンの卵巣。卵が多いことから子孫繁栄。

だて巻き・・・「伊達」は華やかの意味。巻き物は書物に通じ、知識や文化の発展を願う。



黒豆・・・まめに（勤勉に）働き、まめに（健康に）暮らせるよう願いをこめて。黒は魔除けの色。

紅白かまぼこ・・・紅は魔除け、白は清浄、半円形で初日の出を象徴し、めでたさを表す。

田作り・・・イワシを田の肥料にすると豊作になったことから、豊穰祈願の料理。別名「五万目（ごまめ）」