

# 献立予定表

日	曜	主食	副食 共通	おやつ	
				10時(未満児)	3時(共通)
4	土	ごはん	ポテトピザバーグ,酢の物,そうめんのすまし汁	牛乳,昆布	みかん
6	月	ごはん	ちんげん菜のクリーム煮,モヤシソテー, 竹輪の甘煮	牛乳,ミニトマト	ミルク,お菓子
7	火	ごはん	和風スパゲティ,ほうれん草のお浸し,納豆	牛乳,オレンジ	お茶,牛乳もち
8	水	ごはん	魚の唐揚げ,和風サラダ,豆腐とわかめ味噌汁	牛乳,リッツ	ミルク,りんご
9	木	ごはん	炒り豆腐,野菜のピーナツ和え,ソーセージ	牛乳,バナナ	ミルク,昆布
10	金	ごはん	カレーの日	マンナ,お茶	牛乳,カスタードパン
11	土	ごはん	いり鶏,豚肉とブロッコリーのマヨネーズ炒め	牛乳,チーズ	ミルク,ミニゼリー
14	火	ごはん	レンコン入りメンチカツ,線キャベツ,コンソメスープ	牛乳,みかん	フルーツヨーグルト
15	水	ごはん	洋風肉じゃが,ブロッコリーのおかか和え, ゴマ豆腐	お茶,さきいか	牛乳,芋かりんとう
16	木	ごはん	魚の味噌煮,野菜胡麻和え, 豆腐とえのきの清まし汁	牛乳,ミニパン	ミルク,お菓子
17	金	ごはん	すき焼き風煮,昆布佃煮,ベーコンとモヤシスープ	牛乳,いちご	お茶,アップルポテト
18	土	ごはん	大豆の五目煮,スクランブルエッグ, 人参ポタージュ	牛乳,せんべい	ヤクルト,みかん
20	月	ごはん	八宝菜,ブロッコリーのサラダ, いりことピーナツ佃煮	牛乳,昆布	お茶,ドライフルーツ
21	火		お弁当	牛乳,チーズ	ジュース,お菓子
22	水	ごはん	ポテトコロッケ,野菜ソテー,わかめスープ	牛乳,ミニトマト	ミルク, パインとチーズのパンフディング
23	木	ごはん	卵うどん,れんこんのきんぴら,納豆	牛乳,りんご	ミルク, さきいか,お菓子
24	金	ごはん	魚のかば焼き風,野菜のピーナツ和え, 豆腐とすり身の味噌汁	お茶,リッツ	牛乳,ホットケーキ
25	土	ごはん	豆腐の野菜あんかけ,マカロニソテー	牛乳,芋かりんとう	ミルク,バナナ
27	月	ごはん	チキンカレー,グリーンサラダ	お茶,パイン	牛乳,ミニパン
28	火	ごはん	大根そぼろ煮,鶏レバーのしぐれ煮,にら卵	牛乳,マンナ	お茶,ぜんざい
29	水	ごはん	魚の生姜煮,酢の物,具たくさん豆乳スープ	牛乳,バナナ	ヨーグルト
30	木	ごはん	長崎ちゃんぽん,トマトサラダ,納豆	牛乳,ミニゼリー	ミルク,せんべい
31	金	ごはん	鶏肉団子入り春雨スープ,切り干し大根, えびマヨネーズ	牛乳,さきいか	ミルク, フルーツ盛り合わせ

**\*新年あけましておめでとうございます**

子どもが喜ぶ楽しくておいしい給食の時間になるようにつとめてまいりますのでよろしくお願い致します

**餅の食べ方に注意!**

餅は日本伝統的な食べ物です。のどに詰まらせるので危ないと言って出さないのではなく、食べ方や与え方に注意しておいしく食べましょう。

子どもがしっかり奥歯で噛めているか確認しましょう。

**子どもに与えるときの注意点**

- ①小さめにちぎる②きな粉などまぶして食べやすくする③切れ込みをいれて焼く
- ④口に入れ過ぎない⑤食べてるときに目を離さないなど十分に気を付けて食べましょう。

