

献 立 表

2026年1月

離乳後期食 ゆいのひ保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
5月	ツナリゾット にんじんの甘煮 かぼちゃ煮 ヨーグルト	牛乳、／米、ツナ水煮缶、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、トマトピューレ、食塩、砂糖、／にんじん、砂糖、／かぼちゃ、食塩、／ヨーグルト（低脂肪無糖）、／牛乳、／米粉、ベーキングパウダー、牛乳、油、砂糖、	米粉蒸しパン
6火	お粥 ミートローフ 小松菜の和え物 キャベツのみぞ汁 バナナ	牛乳、／米、／木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、／こまつな、にんじん、ツナ油漬缶、しょうゆ、／バナナ、／キャベツ、かつお・昆布だし汁、米みそ（淡色辛みそ）、コーン缶、／牛乳、／食パン、卵、牛乳、バニラエッセンス、グラニュー糖、	フレンチトースト
7水	お粥 さけのみぞ煮 にんじんの煮物 小松菜のすまし汁 みかん	牛乳、／米、／さけ、米みそ（淡色辛みそ）、みりん、砂糖、万能ねぎ、／にんじん、いんげん、かつおだし汁、しょうゆ、砂糖、／こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、／みかん、／牛乳、／米、しらす干し、	じゃこ粥
8木	にんじん粥 鶏肉のケチャップ煮 プロッコリーのサラダ シチュー みかん	牛乳、／米、にんじん、／鶏むね肉、食塩、コーンフレーク、ケチャップ、／プロッコリー、にんじん、たまねぎ、食塩、／じゃがいも、たまねぎ、にんじん、牛乳、食塩、水、／みかん、／牛乳、／マカロニ・スペゲティ、きな粉、砂糖、食塩、	マカロニきな粉
9金	厚揚げの中華丼 はるさめの和え物 わかめスープ バナナ	牛乳、／米、絹ごし豆腐、豚肉（肩ロース）、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しょうゆ、食塩、片栗粉、／はるさめ、きゅうり、にんじん、食塩、／にんじん、食塩、／バナナ、／牛乳、／さつまいも、	焼きいも
13火	お粥 鶏肉のりんごソース煮 かぼちゃのサラダ コーンスープ バナナ	牛乳、／米、／鶏もも肉、りんご、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、片栗粉、／かぼちゃ、きゅうり、食塩、／クリームコーン缶、コーン缶、水、食塩、片栗粉、／バナナ、／牛乳、／米、しょうゆ、かつお節、	おかか粥
14水	お粥 豚肉とピーマンの煮物 中華サラダ にんじんスープ バナナ	牛乳、／米、／ピーマン、黄ピーマン、にんじん、豚肉（もも）、はるさめ、砂糖、／きゅうり、砂糖、片栗粉、／きゅうり、にんじん、砂糖、／にんじん、食塩、／バナナ、／牛乳、／りんご、砂糖、	りんご煮
15木	お粥 煮魚 マカロニサラダ だいこんのみぞ汁 みかん	牛乳、／米、／かれい、／きゅうり、砂糖、片栗粉、／マカロニ・スペゲティ、きゅうり、キャベツ、／にんじん、食塩、／だいこん、／にんじん、かつお・昆布だし汁、米みそ（淡色辛みそ）、／みかん、／牛乳、／米粉、片栗粉、砂糖、食塩、豆乳、油、	米粉タルト
16金	野菜うどん 肉団子 きゅうりの和え物 キャロットゼリー	／干しうどん、豚肉（肩）、キャベツ、たまねぎ、にんじん、／しょうゆ、食塩、／豚ひき肉、こまつな、／しょうが、／パン粉、／きゅうり、／脱脂粉乳、／きゅうり、／にんじん、／塩こんぶ、／かつお節、／にんじん、／ゼラチン、水、砂糖、水、オレンジ濃縮果汁、レモン果汁、／牛乳、／米、さつまいも、酒、食塩、	さつまいも粥
19月	鶏粥 和風バーグ かぼちゃの煮つけ 大根のみぞ汁 野菜ジュース	牛乳、／米、／鶏もも肉、／にんじん、食塩、／鶏ひき肉、たまねぎ、／パン粉、米みそ（淡色辛みそ）、砂糖、／あおり、／かぼちゃ、／しょうゆ（うすくち）、／砂糖、／だいこん、／たまねぎ、／かつお・昆布だし汁、米みそ（淡色辛みそ）、／野菜ミックスジュース、／牛乳、／豆乳、水、片栗粉、砂糖、／きな粉、	豆乳もち
20火	食パン 鶏肉の照り煮 トマトクリームシチュー キャベツのツナサラダ バナナ	牛乳、／食パン、／鶏もも肉、砂糖、／きゅうり、片栗粉、／鶏もも肉、／じゃがいも、／にんじん、／たまねぎ、／プロッコリー、／トマトペースト、牛乳、食塩、／キャベツ、／にんじん、／きゅうり、／ツナ油漬缶、食塩、／バナナ、／牛乳、／米、／豚ひき肉、／たまねぎ、／にんじん、／ピーマン、食塩、	リゾット
21水	お粥 煮魚 にんじんサラダ さつま芋のレモン 煮 豆腐みぞ汁 プチゼリー	牛乳、／米、／かれい、／きゅうり、砂糖、／にんじん、／きゅうり、食塩、／さつまいも、砂糖、／レモン果汁、／木綿豆腐、／かつお・昆布だし汁、米みそ（淡色辛みそ）、／ゼラチン、水、／りんご濃縮果汁、／牛乳、／米、／水、／しそふりかけ、／さけ、	鮭粥
22木	お粥 鶏肉の照り煮 さつまいもの甘煮 麦のみぞ汁 プチゼリー	牛乳、／米、／鶏もも肉（皮付き）、／きゅうり、砂糖、片栗粉、／さつまいも、／にんじん、／きゅうり、砂糖、／焼豚、／かつお・昆布だし汁、／淡色みそ、／ゼラチン、水、／りんご濃縮果汁、／牛乳、／米、／フランズパン、／バター、砂糖、／きな粉、	きな粉ラスク
23金	さつま芋粥 鶏肉の西京焼き きんぴらにんじん 豆腐の旨煮 バナナ	牛乳、／米、／さつまいも、／鶏もも肉、／しょうが、／米みそ（淡色辛みそ）、砂糖、／にんじん、／ピーマン、／きゅうり、砂糖、／木綿豆腐、／豚肉（肩ロース）、／はくさい、／にんじん、／きゅうり、／食塩、片栗粉、／バナナ、／牛乳、／小麦粉、ベーキングパウダー、／豆乳、油、砂糖、	蒸しパン
26月	けんちんうどん きなこ蒸しパン、小 松菜とツナの煮物、ブチゼリー	牛乳、／ゆでうどん、／鶏もも肉、／だいこん、／さといも、／にんじん、／かつお・昆布だし汁、／きゅうり、砂糖、／食塩、／小麦粉、／きな粉、／ベーキングパウダー、牛乳、油、砂糖、／甘納豆、／あずき、／さつまいも、／こまつな、／にんじん、／ツナ油漬缶、／きゅうり、砂糖、／ゼラチン、水、／りんご濃縮果汁、／牛乳、／米、／万能ねぎ、／にんじん、／豚ひき肉、／挽きわり納豆、／食塩、	納豆粥
27火	リゾット 鶏肉の照り煮 キャベツのサラダ 野菜スープ みかん	牛乳、／米、／鶏ひき肉、／たまねぎ、／にんじん、／食塩、／バセリ粉、／鶏もも肉、／きゅうり、砂糖、片栗粉、／キャベツ、／きゅうり、／にんじん、／ツナ油漬缶、／食塩、／こまつな、／たまねぎ、／にんじん、／食塩、／みかん、／牛乳、／米、／水、／きな粉、砂糖、食塩、	きなこ粥
28水	お粥 煮魚 野菜の納豆和え 豆腐とわかめのみぞ汁 みかん	牛乳、／米、／さけ、砂糖、／きゅうり、／キャベツ、／こまつな、／にんじん、／挽きわり納豆、／きゅうり、／かつお節、／木綿豆腐、／かつお・昆布だし汁、米みそ（淡色辛みそ）、／みかん、／牛乳、／ロールパン、／みかん缶、	ロールパン
29木	リゾット こまつなとかまのサラダ ヨーグルト和え	牛乳、／米、／鶏もも肉、／じゃがいも、／にんじん、／たまねぎ、／きゅうり、／ケチャップ、／グリンピース（冷凍）、／こまつな、／キャベツ、／にんじん、／食塩、／ヨーグルト（無糖）、砂糖、／みかん缶、／りんご、砂糖、／バナナ、／牛乳、／小麦粉、ベーキングパウダー、／牛乳、油、砂糖、油、	蒸しパン
30金	にんじん粥 鶏肉の照り煮 ポークピーンズ キャベツのツナサラダ バナナ	牛乳、／米、／にんじん、／鶏もも肉、／きゅうり、砂糖、片栗粉、／キャベツ、／きゅうり、／にんじん、／ツナ油漬缶、／食塩、／豚肉（肩ロース）、／ゆで大豆、／じゃがいも、／にんじん、／たまねぎ、／ホールトマト缶詰、／ケチャップ、砂糖、／食塩、／バセリ粉、／バナナ、／牛乳、／	ハイインハイイン

新年あけましておめでとうございます。楽しい冬休みを過ごされたでしょうか。

寒い日が続きますが、よく食べよく動き夜は十分に睡眠をとて休み中に乱れがちな生活リズムを整えていきましょう。

新しく迎えた年も心身共に健やかな成長を見守り、子どもたちが笑顔になれる給食作りをしていきたいと思います。
よろしく願いいたします。

【おせち料理】

おせち料理は重箱に詰めるのが一般的ですが『幸せを重ねる』という意味と料理にはおめでたい意味やいわれがあります。
なにか召し上がったものはありませんでしょうか。園玄関に一部紹介していますのでご覧ください。

【春の七草】

せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざにすすな、すずしろを加えると春の七草になります。
1月7日に七草を食べて無病息災を願う風習は、古くから行われてきました。
このように昔から食べ継がれてきたお正月料理や七草粥など行事の食文化を、食卓を通して子どもたちに伝えていきたいですね。
園ではおやつに七草粥を提供します。

*事前に献立を確認し、給食ではじめて口にするものがないようにお願いします。

