



令和7年1月のメニュー

きそろ幼稚園

月	火	水	木	金	
<p>★園でとれた野菜を給食に出しました★</p> <p>11/18 五目きんぴら…さつま芋</p> <p>11/20 じゃこサラダ…ブロッコリー・レタス みそ汁…さつま芋</p> <p>11/22 豚汁…大根・さつま芋</p> <p>11/27 粉ふき芋…さつま芋 みそ汁…大根・大根の葉</p> <p>11/28 白和え…柿</p>				<p>10</p> <p>おもちつき (もち米・きな粉・のり)</p> <p>野菜たっぷり鶏汁 (鶏肉・大根・人参・ごぼう・里芋・長ねぎ・小松菜・こんにやく・綿豆腐・ごま油)</p> <p>みかん</p>	
13	成人の日	14	15	16	17
	<p>ごはん 松風焼き (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・生しいたけ・卵・パン粉・白ごま・青さのり・みそ)</p> <p>紅白なます (大根・人参)</p> <p>すまし汁 (はんぺん・ほうれん草・長ねぎ)</p>	<p>ごはん 赤魚の照り焼き (赤魚)</p> <p>野菜ソテー (キャベツ・もやし・人参・青梗菜・玉ねぎ・ベーコン)</p> <p>みそ汁 (大根・えのき・わかめ)</p>	<p>雑穀ごはん(米・雑穀)</p> <p>炒り鶏 (鶏もも肉・大根・人参・里芋・竹の子・ごぼう・しめじ・れんこん・いんげん・こんにやく・焼き竹輪)</p> <p>白菜漬け (白菜・塩昆布・夏みかん)</p> <p>みそ汁 (豆腐・なめこ・長ねぎ)</p>	<p>ごはん 煮込みハンバーグ (豚ひき肉・玉ねぎ・人参・卵・パン粉・ケチャップ)</p> <p>じゃこサラダ (レタス・きゅうり・ひじき・ちりめんじゃこ・ごま油)</p> <p>みそ汁 (麩・小松菜・長ねぎ)</p>	
20	<p>ごはん 中華風玉子あんかけ (卵・万能ねぎ・片栗粉・ごま油)</p> <p>ひじきの煮物 (ひじき・人参・いんげん・ごぼう・油揚げ・れんこん・干しいたけ・大豆水煮・つきこんにやく)</p> <p>みそ汁(玉ねぎ・小松菜)</p>	21	22	23	24
	<p>ごはん さばのみそ煮 (さば・みそ・しょうが)</p> <p>ナムル (豆苗・もやし・切干大根・人参・白ごま・ごま油)</p> <p>塩ちゃんこ汁 (豚肉・白菜・人参・油揚げ・しめじ・長ねぎ)</p>	<p>ロールパン</p> <p>冬野菜のクリームシチュー (鶏もも肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・かぶ・しめじ・ブロッコリー・小松菜・牛乳・米粉・バター・コンソメ)</p> <p>グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油)</p>	<p>ごはん しゅうまい (豚ひき肉・玉ねぎ・人参・生しいたけ・竹の子・片栗粉・しゅうまいの皮・ごま油)</p> <p>おひたし (ほうれん草・えのき・人参・かつお節)</p> <p>みそ汁 (油揚げ・白菜・長ねぎ)</p>	<p>ごはん 鶏肉のねぎみそ焼き (鶏肉・万能ねぎ・みそ)</p> <p>酢の物 (きゅうり・わかめ・しらす干し)</p> <p>おでん (大根・さつま揚げ・厚揚げ・結び昆布・こんにやく)</p>	
27	<p>煮込みうどん (ゆでうどん・鶏肉・大根・人参・小松菜・ごぼう・しめじ・玉ねぎ・長ねぎ)</p> <p>バナナ</p>	28	29	30	31
	<p>ごはん 肉じゃが (豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・白滝・いんげん)</p> <p>やみつききゅうり (きゅうり・ごま油)</p> <p>みそ汁 (麩・水菜・長ねぎ)</p>	<p>ごはん さごしのかば焼き(さごし)</p> <p>チキンサラダ (鶏肉・キャベツ・きゅうり・人参・ブロッコリー・ごま油)</p> <p>みそ汁 (ほうれん草・えのき)</p>	<p>ごはん 豚肉のピカタ (豚肉・卵・パセリ・小麦粉)</p> <p>ごま和え (ほうれん草・もやし・人参・ひじき・すりごま)</p> <p>牛乳みそ汁 (厚揚げ・白菜・切干大根・牛乳)</p>	<p>ごはん ビーンズ煮 (鶏肉・大豆水煮・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・みそ・じゃが芋・コーン缶・トマト缶・ケチャップ・コンソメ)</p> <p>ナムル(もやし・人参・きゅうり・白ごま・ごま油)</p> <p>小魚チップス(煮干し)</p> <p>かきたまみそ汁(卵・小松菜)</p>	

●都合により食材料を変更することがありますのでご了承下さい。