



令和8年1月のメニュー

きぞろ幼稚園

月	火	水	木	金
12 成人の日	13 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) 紅白なます (大根・人参) すまし汁 (はんぺん・ほうれん草・長ねぎ)	14 おもちつき (もち米・きな粉・のり) 豚汁 (豚肉・大根・人参・ごぼう・里芋・長ねぎ・小松菜・しめじ・こんにゃく・ごま油) みかん	15 ごはん 魚のかば焼き (さごし・片栗粉) 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) 牛乳みそ汁 (厚揚げ・白菜・切干大根・牛乳)	16 ごはん 肉じゃが (豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・白滝・いんげん) 酢の物 (きゅうり・わかめ・しらす干し) みそ汁 (豆腐・青梗菜・長ねぎ)
19 三色ごはん (米・鶏ひき肉・卵・いんげん) 高野豆腐の煮物 (高野豆腐・人参) やみつききゅうり (きゅうり・ごま油) みそ汁 (麸・小松菜・ひじき)	20 ごはん さばのみそ煮 (さば・みそ・しょうが) ナムル (豆苗・もやし・切干大根・人参・白ごま・ごま油) 塩ちゃんこ汁 (豚肉・白菜・人参・油揚げ・キャベツ・長ねぎ)	21 ロールパン 冬野菜のクリームシチュー (鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・かぶ・しめじ・小松菜・ブロッコリー・牛乳・米粉・バター) グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油)	22 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) おひたし (ほうれん草・えのき・人参・かつお節) みそ汁 (豆腐・わかめ・長ねぎ)	23 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) バナナ
26 ごはん 鶏肉のねぎみそ焼き (鶏肉・万能ねぎ・みそ) ごま和え (ほうれん草・もやし・人参・ひじき・すりごま) おでん (大根・さつま揚げ・厚揚げ・昆布・こんにゃく)	27 ごはん 八宝菜 (豚肉・玉ねぎ・人参・白菜・竹の子・生しいたけ・もやし・なると・ごま油・片栗粉) さつま芋のレモン煮 (さつま芋・レモン汁) みそ汁 (油揚げ・にら・わかめ)	28 ごはん 中華風卵あんかけ (卵・万能ねぎ・ごま油・片栗粉) 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・つきこんにゃく) みそ汁(玉ねぎ・小松菜)	29 雑穀ごはん(米・雑穀) 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) じゃこサラダ (レタス・きゅうり・わかめ・ちりめんじゃこ・ごま油) みそ汁 (豆腐・なめこ・青梗菜・長ねぎ)	30 ごはん 魚の照り焼き(赤魚) 野菜ソテー (キャベツ・もやし・人参・小松菜・玉ねぎ・ベーコン・切干大根) みそ汁 (白菜・えのき)

●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。

★園でとれた野菜を給食に出しました★

- 12/3 春菊(すき焼き) かぼちゃ(浅漬け) ほうれん草(みそ汁)
- 12/5 赤かぶの葉(みそ汁)
- 12/10 赤かぶ(酢漬け) 赤かぶの葉(みそ汁)
- 12/11 里芋(カレーうどん)
- 12/17 大根・大根の葉(みそ汁)