

※ ○印はスプーンを、□印はフォークを持参ください。



5	月	【冬休み】					
6	火	【冬休み】					
7	水	【冬休み】					
8	木	【午前保育のため、きゅうしょくありません】					
9	金	【午前保育のため、きゅうしょくありません】					
13	火	【給食開始】 サバのみそ煮・三色おひたし・すまし汁・動物ゼリー	サバ・豆腐・かまぼこ・わかめ・みそ	しょうが・ほうれん草・コーン・もやし・フルーツ果汁	砂糖	みりん・しょうゆ・だし汁・塩	ごはん
14	水	【1月誕生会】 肉団子・フライドポテト・ツナサラダ・コーンスープ・ゼリー	ツナ缶・鶏肉・豚肉	パセリ粉・玉ねぎ・しょうが・ブロッコリー・人参・キャベツ・コーン・クリーム・コーン・フルーツ果汁・みかん缶	油・砂糖・片栗粉・パン粉・じゃがいも・小麦粉	塩・酢・コンソメ・しょうゆ・ケチャップ	わかめごはん
15	木	カレーライス・切干大根とちくわの和え物・牛乳	豚肉・ちくわ・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし	油・ごま油・砂糖・じゃがいも	カレールウ・ケチャップ・ソース・酢・しょうゆ	ごはん
16	金	マカロニグラタン・サラダ・野菜スープ	鶏肉・牛乳・チーズ	玉ねぎ・マッシュルーム缶・ブロッコリー・キャベツ・コーン・きゅうり・小松菜・人参	マカロニ・油・じゃがいも・砂糖・ごま油	塩・ホワイトルウ・コンソメ・しょうゆ	クロワッサン
19	月	親子丼・もやしの和え物・みそ汁	鶏もも肉・鶏卵・豆腐・油揚げ・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・ほうれん草・コーン・もやし・えのき	砂糖・油	しょうゆ・酒・塩・だし汁	ごはん
20	火	白身フライ・青菜のごま和え・みそけんちん汁	タラ・みそ	小松菜・キャベツ・コーン・大根・ごぼう・長ねぎ・人参	小麦粉・油・砂糖・すりごま・じゃがいも・米粉	しょうゆ・だし汁・タルタルソース	なめしごはん
21	水	【午前保育のため、きゅうしょくありません】					
22	木	しょうゆラーメン・ふかし野菜・果物	豚肉	しょうが・コーン・人参・キャベツ・長ねぎ・ブロッコリー・果物	ごま油・じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	中華だし・しょうゆ	ちゃんぽん麺
23	金	【食育の日】 煮込みおでん・大豆入り肉そぼろ・みそ汁・果物	ちくわ・昆布・大豆水煮・豚ひき肉・かつお節・わかめ・巻麩・豆腐・みそ	大根・人参・しょうが・果物	さといも・つきこんにゃく・油・砂糖	酒・しょうゆ・みりん・塩・だし汁・酒	ごはん
26	月	たれカツ・かりかり漬け・なめこ汁	豚肉・油揚げ・みそ	きゅうり・もやし・キャベツ・なめこ・長ねぎ	砂糖・ごま油・いりごま・パン粉・小麦粉・油	しょうゆ・塩・酢・だし汁・みりん	ごはん
27	火	さつまいものクリームシチュー・サラダ・果物	鶏肉・牛乳	玉ねぎ・人参・ブロッコリー・キャベツ・コーン・きゅうり・果物	さつまいも・油・砂糖・ごま油	ホワイトルウ・シチューミックス・しょうゆ	ごはん
28	水	ミートソーススパゲッティ・ポテトサラダ・牛乳	豚ひき肉・牛乳	玉ねぎ・人参・トマト缶・パセリ粉・きゅうり・コーン	砂糖・じゃがいも・マヨネーズ	塩・コンソメ・ケチャップ	スパゲッティ
29	木	赤魚の塩麩焼き・ほうれん草のツナマヨ和え・みそ汁・果物	赤魚・塩麩・ツナ缶・豆腐・巻麩・みそ	キャベツ・ほうれん草・もやし・コーン・絹さや・果物	マヨドレ	しょうゆ・だし汁	ごはん
30	金	【お弁当DAYのため、きゅうしょくはありません】	水筒持参				
		1/5（月）冬休み サバの塩焼き・和風サラダ・みそ汁	サバ・かつお節・豆腐・わかめ・巻麩・みそ	ほうれん草・もやし・コーン	砂糖・ごま油	塩・しょうゆ・酢・だし汁	ごはん
		1/6（火）冬休み 豚肉の甘辛煮・ハム入りブロッコリーサラダ・みそ汁	豚肉・ロースハム・ツナ缶・みそ	玉ねぎ・キャベツ・ニラ・しょうが・ブロッコリー・人参・大根・しめじ・絹さや	しらたき・砂糖・油・いりごま・マヨドレ	しょうゆ・みりん・塩・酢・だし汁	ごはん
		1/7（水）冬休み 五目うどん・コロコロサラダ・果物	鶏もも肉・油揚げ	小松菜・人参・えのき・長ねぎ・キャベツ・干ししいたけ・コーン・果物	じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	みりん・塩・しょうゆ・だし汁	うどん
		1/8（木）【午前保育】 麻婆豆腐・中華サラダ・春雨中華スープ・果物	豆腐・豚ひき肉・わかめ・みそ	人参・長ねぎ・ニラ・しょうが・干ししいたけ・もやし・きゅうり・コーン・キャベツ・玉ねぎ・果物	砂糖・ごま油・片栗粉・いりごま・春雨	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん
		1/9（金）【午前保育】 肉じゃがコロッケ・白菜の塩もみ・うち豆のみそ汁	豚ひき肉・塩昆布・油揚げ・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・白菜・きゅうり・コーン・うち豆・長ねぎ	じゃがいも・油・砂糖・小麦粉・パン粉	だし汁・塩・しょうゆ・みりん	ごはん
		1/21（水）【午前保育】 ハンバーグ・マカロニサラダ・コンソメスープ	鶏肉・豚ひき肉・ウインナー	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・小松菜・キャベツ	マカロニ・砂糖・マヨネーズ・パン粉・油	ケチャップ・コンソメ・塩・ウスターソース	ごはん

- * 献立内容を変更する場合があります。
- * 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵の入っていない製品を使用しています。
(既製品のマヨネーズは鶏卵が入っている製品を使用している場合があります。)

令和7年度

給食だより

❖あけましておめでとうございます❖

お正月といえば「おせち料理」。おせち料理にはそれぞれ「いわれ」があり、新しい年を祝い、家族の健康や幸せを願う気持ちが込められています。

新しい年がよい1年になるよう、込められた願いを思いながら、おせち料理をいただきましょう。



〇おせち料理に込められた願い〇

■くろまめ

⇒まめまめしく、ま(じ)めに働けるように。



■だてまき

⇒昔の巻物(書物)に似た形から、学業が成就するように。

■栗きんとん

⇒黄金色なことから、お金に恵まれるように。



■えび

⇒背が曲がり、ひげのある見た目から長生きできるように。

■昆布巻

⇒よろ「こぶ」のごろ合わせ



食育の日 【煮込みおでん】

今月の食育の日は体が温まる『煮込みおでん』です。

おでんは煮込み料理で鍋料理に分類されることもあります。

具材やつくだれの種類は地域や家庭によって様々ですが給食では大根・人参・さといも・つきこんにゃく・ちくわ・昆布の6種類で提供いたします。

