令和7年度

給食だより

1がつ こんだて

			あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの調子をととのえる	きいろのなかま エネルギーのもとになる	その他調味料	主食
	5	月	【冬休み】				
	6	火	【冬休み】				
	7	水	【冬休み】				
	8	木	【午前保育のため、給食はありません】				
	9	金	【午前保育のため、給食はありません】				
	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
スプーン	14	水	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
	15	木	メンチカツ・れんこん入りひじきサラダ・もやしのみそ汁・果物	鶏肉・豚肉・鶏卵・ひじき・ツナ缶・わかめ・油揚げ・みそ	玉ねぎ・れんこん・ほうれん草・コーン・もやし	油・パン粉・マヨドレ・小麦粉	しょうゆ・だし汁・塩・ソース・ポークブイヨン	ごはん
スプーン	16	金	マカロニグラタン・フレンチサラダ・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	塩・ホワイトルウ・コンソメ・酢	クロワッサン
スプーン	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	ごはん
	21	水	【午前保育のため、給食ありません】				
フォーク	22	木	ミートソーススパゲッティ・ふかし野菜・牛乳・果物	豚ひき肉・牛乳	玉ねぎ・人参・トマト缶・パセリ粉・ブロッコリー・果物	じゃがいも・さつまいも・砂糖・片栗粉・マヨドレ	塩・コンソメ・ケチャップ	スパゲッティ
	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	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
スプーン	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	ホワイトルウ・シチューミックス・酢・塩	ごはん
	28	水	【1月誕生会】 肉団子・唐揚げ・ツナサラダ・コーンスープ・ゼリー	ツナ・鶏肉・豚肉	ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・たまねぎ・しょうが・フルーツ果汁・みかん缶	油・パン粉・砂糖・小麦粉・米粉	コーンクリーム・塩・しょうゆ・ケチャップ・酢	わかめごはん
	29	木	【お弁当DAYのため給食はありません】				
	30	金	赤魚の塩麹焼き・ほうれん草のツナマヨ和え・みそ汁・果物	赤魚・塩麹・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
プチ希望者			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
プチ希望者			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
フォーク	プチ希望者		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
スプーン	プチ希望者		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
	プチ希望者		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
	プチ希望者		1/21（水）【午前保育】 星のハンバーグ・マカロニサラダ・コンソメスープ	鶏肉・豚肉・ウインナー	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・小松菜・キャベツ	じゃがいも・油・マカロニ・砂糖・マヨネーズ・パン粉	塩・ケチャップ・コンソメ	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。）

✿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。

○おせち料理に込められた願い○

■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。
具材やつけ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。