



1月給食だより

曜日	日	献立名	果物	おやつ	材料名			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩 g
					血や肉をつくるもの	力や体温になるもの	体の調子をよくするもの				
月	5 19	トマトツナパスタ ・コロロサラダ オニオンスープ	パイン	ジャム クラッカー 牛乳	ツナ・ベーコン(除去) 牛乳	スパゲッティ・油・砂糖 クラッカー ヨネーズ(代替)	トマト・玉ねぎ・人参 葉ねぎ・じゃが芋・コーン パイン	586	21.4	18.7	2.1
火	6 20	麻婆丼 ・ナムル すまし汁	りんご	さつま芋 ガレット 牛乳	豚肉・卵(除去)・粉チーズ 牛乳	米・小麦粉(代替) 油・バター	ねぎ・人参・もしやし・玉ねぎ にら・ほうれん草・りんご さつま芋	589	23.2	21.9	2.0
水	7 21	ご飯・鮭の西京焼き 高野豆腐の煮物 けんちん汁	オレンジ	葉子 果物 牛乳	鮭・高野豆腐・油揚げ 鶏肉・牛乳	米・油・砂糖・葉子	人参・椎茸・いんげん・大根 オレンジ・ルビー	572	28.0	17.8	1.8
木	8	食パン 挽肉ソテー グリーンサラダ・コンソメスープ	キウイ	わかめ おにぎり 牛乳	鶏肉・卵(除去)・牛乳	食パン(代替)・油 ヨネーズ(代替)・米	人参・ビーマン・玉ねぎ キャベツ・きゅうり・大根 茄子・キウイ・わかめ	559	21.1	17.3	2.3
金	9 23	ご飯・回鍋肉 もやしサラダ わかめスープ	バナナ	葉子 牛乳	豚肉・牛乳	米・油・砂糖 葉子(代替)	キャベツ・人参・玉ねぎ もしやし・きゅうり・ねぎ わかめ・ほうれん草・木耳	560	22.9	18.2	1.8
土	10 24	焼きそば ・大根ソテー お麸スープ	オレンジ	葉子 バナナ 牛乳	豚肉・ベーコン(除去) 牛乳	蒸中華麺・焼き麸・油・葉子	キャベツ・人参・いんげん 大根・玉ねぎ・青梗菜 バナナ・オレンジ	564	23.2	19.8	2.1
月	26	ご飯・餃子 ブロッコリーサラダ 春雨スープ	みかん	シュガートースト 牛乳	豚肉・牛乳	米・春雨・餃子の皮・食パン 砂糖・油・マーガリン	白菜・にら・ブロッコリー 人参・わかめ・みかん	572	23.4	18.7	2.4
火	13 27	ご飯 ・揚げ鶏のおろしソース レンコンサラダ・味噌汁	バナナ	じゃが バター 牛乳	鶏肉・油揚げ・牛乳	米・油・砂糖・バター 片栗粉・小麦粉 ヨネーズ(代替)	大根・葉ねぎ・レンコン 人参・かぶ・玉ねぎ じゃが芋・バナナ	586	23.2	20.0	2.4
水	14 28	食パン ・タラのチーズ焼き 人参グラッセ・コンソメスープ	りんご	ココア プリン 牛乳	たら・チーズ・卵(除去) 牛乳	食パン(代替)・砂糖・油	人参・大根・玉ねぎ・コーン キャベツ・りんご	586	26.8	17.5	2.5
木	15 29	野菜うどん ・キャベツサラダ ヤクルト	キウイ	ポンデ ケージョ 牛乳	豚肉・粉チーズ・牛乳	うどん(代替)・小麦粉 ヤクルト・砂糖・油	白菜・人参・竹の子・胡瓜 キャベツ・コーン・キウイ	602	24.8	21.0	1.6
金	16 30	ご飯・生姜焼き 鶏の生姜焼き ごま和え・味噌汁	オレンジ	コンポート パイ 牛乳	鶏肉・油揚げ・牛乳	米・餃子の皮・砂糖・油	玉ねぎ・ほうれん草・人参 大根・エリンギ・ねぎ りんご・オレンジ	577	24.5	15.4	2.0
土	17 31	二色丼 ・コールスローサラダ すまし汁	バナナ	葉子 オレンジ 牛乳	鶏肉・牛乳	米・砂糖・油 ヨネーズ(代替)	いんげん・キャベツ・人参 コーン・大根・玉ねぎ・ねぎ オレンジ・バナナ	566	20.6	17.2	1.6
誕生会	22	食パン タンドリーチキン トマト・野菜たっぷりスープ	キウイ	バーステ バルフ 牛乳	鶏肉・ヨーグルト・牛乳	食パン(代替)・油・砂糖 生クリーム・小麦粉(代替)	アロカリ・キャベツ・トマト・ズッキーニ 胡瓜・白菜・人参・玉ねぎ キウイ・みかん缶・りんご	577	26.6	17.9	2.4

*食材購入等の事情により、献立を一部変更する場合があります。宜しくお願い致します。

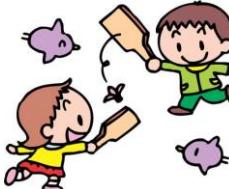
*献立表横のエネルギー・蛋白質・脂質・食塩は幼児の摂取量になります。

*献立名の赤字はアレルギー除去食および代替食です。

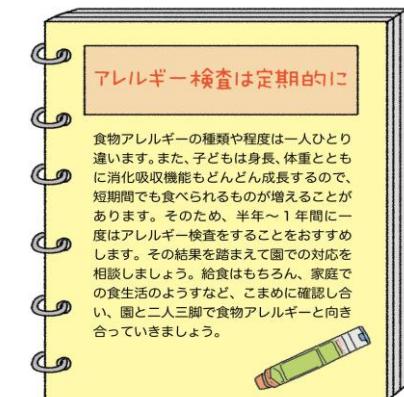
*今月使用するウインナー・マーガリン・ヨネーズ(代替)・パン粉は卵不使用の物を使用します。

*乳児は10時に牛乳と葉子を食べます。

	園における基準量		今月の栄養所要量	
	乳児	幼児	乳児	幼児
エネルギー	525kcal	585kcal	エネルギー	539kcal
蛋白質	18.0g	21.0g	蛋白質	21.9g
脂質	16.0g	18.0g	脂質	17.6g
食塩	2.0g	2.0g	食塩	1.8g
				2.1g



今月のレシピ：ポンデケージョ				
★材料(幼児1人分)				
・小麦粉…20g	・食塩…0.1g	・粉チーズ…5g	・ベーキングパウダー…0.5g	・油…1.6g
★作り方				
①電子レンジでバターを完全に溶かし油と牛乳と混ぜ合わせる。				
②別のボウルに小麦粉・食塩・ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。				
③②と①と粉チーズをしっかりと混ぜ合わせる。				
④等分に切り分けぬく、鉄板に並べる。				
⑤180℃で12~15分ほど焼いて完成。				
※フライパンで焼く場合弱火で10分蒸し焼きにして、焼けたら裏返して6分蒸し焼きにして完成。				



食物アレルギーの種類や程度は一人ひとり違います。また、子どもは身長、体重とともに消化吸収機能もどんどん成長するので、短期間でも食べられるものが増えることがあります。そのため、半年～1年間に一度はアレルギー検査することをおすすめします。その結果を踏まえて園での対応を相談しましょう。給食はもちろん、家庭での食生活のようすなど、こまめに確認し合い、園と二人三脚で食物アレルギーと向き合っていきましょう。

