

日 曜	献立名	使用食材				おやつ	☆お知らせ☆
		赤	黄	緑	その他		
		血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
5 金	ごはん 魚の磯辺焼き 大根の酢の物 とろろ昆布のお吸い物	かれい、刻みのり、 青のり とろろ昆布、 絹ごし豆腐	三分づき米 片栗粉 砂糖 じゃが芋、こんにゃく	生姜 大根、人参、白菜 キャベツ、玉葱	濃口醤油、みりん、酒 酢、醤油、食塩 かつおだし汁、食塩、 醤油	牛乳 ♪ホットケーキ ♪焼き干しえび ミニゼリー	☆3歳以上児☆ 弁当日
6 土	みそラーメン	豚肉	中華麺、じゃが芋	玉葱、人参、大根	かつおだし汁、みそ	牛乳 お菓子	
9 火	ごはん 豚肉の生姜焼き 高野豆腐のみそ煮 梅入りすまし汁	豚肉 高野豆腐	三分づき米 砂糖 砂糖 こんにゃく	生姜、玉葱、南瓜 小松菜、国産冷凍コーン 白菜、もやし、しめじ、人参、 梅肉	濃口醤油、みりん、酒 かつおだし汁、みそ、 みりん かつおだし汁、醤油	♪七草粥 こんぶ お菓子	
10 水	ごはん 鶏肉のゆかり焼き もやしの和え物 (以)あら汁 (未)みそ汁	鶏肉 ぶり	三分づき米 砂糖 じゃが芋、こんにゃく	キャベツ、ピーマン、生姜 もやし、人参、国産冷凍コーン 白菜、玉葱、椎茸、ねぎ	ゆかり、醤油、 みりん、酒 濃口醤油 昆布だし汁、みそ かつおだし汁、みそ	牛乳 ミニメロンパン ♪青のりじゃこ おかき	☆3歳以上児☆ 鏡開き・ぶりの解体
11 木	ごはん 八宝菜 ごまビーフン炒め もやしの中華和え	豚肉	三分づき米 片栗粉 ビーフン、すりごま、油 砂糖、ごま油	白菜、チンゲン菜、人参、生姜 玉葱、にら もやし、胡瓜、南瓜	かつおだし汁、醤油、 酒、食塩 醤油、みりん、食塩、 こしょう 濃口醤油、酢	牛乳 ♪ゼリー ♪カレーこんぶ お菓子	
12 金	ごはん 鶏肉の香り焼き 切り干し大根の煮物 のり入りお吸い物	鶏肉 油揚げ 刻みのり	三分づき米 黒ごま、ごま油 砂糖	もやし、ほうれん草、生姜 切り干し大根、人参 キャベツ、玉葱、しめじ	醤油、みりん、酒 かつおだし汁、醤油、 みりん かつおだし汁、食塩、 醤油	牛乳 パン@いろいろジャム ♪甘辛じゃこ チーズ	☆3歳以上児☆ おやつピュッフェ
13 土	ごはん 鶏肉と大根の 和風カレー焼き ひじきの和え物 白菜のそぼろ汁	鶏肉、かつお節 油揚げ 豚ひき肉	三分づき米 砂糖 さつまいも、砂糖	大根、人参、小松菜 ひじき、キャベツ、国産冷凍コーン 白菜、えのきたけ、南瓜、干椎茸	カレー粉、醤油、 みりん、酒 醤油 椎茸だし汁、醤油、 みりん	牛乳 お菓子	
15 月	食パン 鶏むね肉のチーズ焼き おかかサラダ 人参のポターージュ	鶏むね肉、★チーズ かつお節 豆乳	食パン 砂糖 じゃが芋、砂糖、油 片栗粉	もやし、エリンギ、生姜、パセリ ひじき、キャベツ 人参、玉葱、コーンペースト	食塩 濃口醤油、酢、食塩 豚骨だし汁、食塩、 醤油	牛乳 ♪昆布の佃煮おにぎり ♪焼き干しえび お菓子	
16 火	ごはん 豚もも肉の お好み風炒め 春雨の和え物 なめこ汁	豚もも肉、かつお節、 青のり 油揚げ 絹ごし豆腐	三分づき米 油 春雨、砂糖	キャベツ、人参、ねぎ、生姜 白菜、胡瓜 なめこ、大根、もやし、 ほうれん草	お好みソース、 濃口醤油、酒 醤油 煮干だし汁、赤みそ、 みそ	牛乳 ♪りんごと クリームチーズの ホットケーキ ♪醤油こんぶ お菓子	
17 水	さんちゃん鍋 雑炊 くだもの	鶏肉、絹ごし豆腐、 (以)抹茶豆腐 ★卵	くずきり、砂糖 三分づき米	白菜、えのきたけ、椎茸、春菊、 人参 ねぎ みかん	かつおだし汁、 ほうじ茶、醤油、 みりん かつおだし汁、食塩、 濃口醤油	牛乳 プリン(卵不使用) ♪ごまじゃこ お菓子	☆誕生会☆

紙面の都合上、食材名などを省略しています。

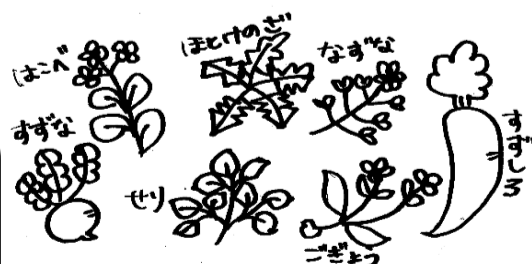
- ・醤油 → 薄口醤油
- ・砂糖 → 三温糖
- ・酢 → 米酢
- ・みそ → 本醸造国産原料の甘みそ
- ・油 → 米油
- ・かつおだし汁 → かつお、いわし、さばの混合だし汁
- ・(刻) → 咀嚼能力が未発達の為、きざみ食はかれいを提供します。(ししゃもの日のみ)
- ・♪ → 手作りのおやつマーク
- ・◎ → 3歳以上児は好きなものを選べます。
- ・★ → 食物アレルギーに配慮を要する食品  
(みんなのきHana保育園1月現在)  
おやつは、(該当の方に)個別にお伝えします。
- ・栄養価 → 昼食・おやつ1日当たりの月平均  
(上段：以上児 5歳児・下段：未満児 2歳児)  
(上段：以上児 5歳児・下段：未満児 2歳児)



1月の  
おしらせ

10日(水) 鏡開き・ぶりの解体  
17日(水) 誕生会《さんちゃん鍋》  
ふるさとの山城の味が詰まった鍋が登場します。  
鍋の名前の由来は、法人のさんちゃんマークです。  
『じょー(情)ちゃん、どー(動)ちゃん、ちー(知)ちゃん』

【3歳以上児対象】  
弁当日 5日(金)・22日(月)  
♪おやつピュッフェ♪ 12日(金)・23日(火)



【旬の野菜やくだもの】  
白菜 水菜 切り干し大根 里芋  
大根 かぶ ごぼう れんこん  
きのこ類 ほうれん草 小松菜  
フロッコリー ねぎ ゆず  
りんご みかん など

エネルギー	たんぱく質	脂質
554kcal	24.4g	18.6g
424kcal	18.7g	14.6g

令和5年度

こども  
1月の児童夢メニュー

みんなのきHana保育園 管理栄養士

日 曜	献立名	使用食材				おやつ	☆お知らせ☆
		赤	黄	緑	その他		
		血や肉や骨になるもの	熱と力になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
18 木	ごはん 焼きししゃも (刻)魚のおかか焼き カラフル和え  豚汁	★ししゃも かれい、かつお節  豚肉	三分づき米  砂糖  こんにゃく	キャベツ、南瓜、胡瓜、 赤パプリカ、国産冷凍コーン 白菜、人参、ごぼう	濃口醤油、酒 醤油  煮干だし汁、みそ	牛乳 ♪ゆかり焼きそば ♪甘辛こんぶ せんべい	☆リクエストメニュー☆ ふじぐみ いちごみかんぐるーぷ
19 金	かき玉うどん  さつま芋の唐揚げ 胡瓜とわかめの和え物	★卵、鶏肉  わかめ	うどん  さつま芋、片栗粉、油 里芋、砂糖	大根、人参、南瓜、ゆず果皮、 ゆず果汁  胡瓜、キャベツ、かぶ、かぶの葉	かつおだし汁、醤油、 みりん、酒 食塩 醤油、食塩	牛乳 ♪カレーピラフ ♪青のりじゃこ お菓子	
20 土	麻婆丼	木綿豆腐、豚ひき肉	三分づき米、砂糖、 片栗粉	玉葱、人参、南瓜、小松菜、生姜	かつおだし汁、赤みそ、 みそ、濃口醤油	牛乳 お菓子	
22 月	ごはん 酢豚  ビーフンサラダ 中華風スープ	豚もも肉	三分づき米 砂糖、片栗粉  ビーフン、ごま油、砂糖 すりごま、片栗粉	玉葱、人参、ピーマン、生姜  胡瓜、南瓜 白菜、椎茸、にら	濃口醤油、酒、酢、 ケチャップ 醤油、酢 かつおだし汁、醤油、 食塩、こしょう	牛乳 ♪米粉の黒糖ケーキ ♪甘辛じゃこ くだもの	☆3歳以上児☆ 弁当日
23 火	ごはん 魚の和風パン粉焼き ひじきのそぼろ煮 具沢山みそ汁	さわら、青のり 豚ひき肉 油揚げ	三分づき米 パン粉 砂糖、ごま油 こんにゃく	生姜 ひじき、人参 キャベツ、玉葱、南瓜、もやし、 小松菜	醤油、みりん、酒 濃口醤油 かつおだし汁、みそ	牛乳 ドーナツ ♪酢こんぶ ミニゼリー	☆3歳以上児☆ おやつビュッフェ
24 水	食パン 豚肉の コーンクリーム煮 ツナのソテー 大根とゆずのサラダ	豚肉、豆乳  ツナ 絹ごし豆腐、 刻みのり	食パン じゃが芋、片栗粉  油 油、砂糖	国産冷凍コーン、コーンペースト、 白菜、人参、パセリ もやし、玉葱、小松菜 ゆず果汁、ゆず果皮、大根、南瓜	豚骨だし汁、醤油、 食塩 食塩、こしょう 食塩、酢	牛乳 ♪ごま塩おにぎり ♪炒りじゃこ お菓子	
25 木	ごはん 豆腐ハンバーグ  ゆかりごま和え 生姜のみそ汁	豚ひき肉、木綿豆腐	三分づき米 砂糖、片栗粉  ごま さつま芋、こんにゃく	玉葱、ほうれん草、ひじき  キャベツ、南瓜、人参 生姜、大根、もやし、ねぎ	酒、食塩、こしょう、 かつおだし汁、醤油、 みりん ゆかり かつおだし汁、みそ	牛乳 ♪くずもち ♪醤油こんぶ クラッカー・ジャムサンド	
26 金	ごはん 鶏肉の唐揚げ 梅おろし和え 煮干だしすまし汁	鶏肉	三分づき米 片栗粉、油 砂糖 里芋	生姜 大根、白菜、人参、なめこ、梅肉 キャベツ、椎茸	醤油、みりん、酒 醤油 煮干だし汁、醤油	ヨーグルト ♪ごまじゃこ ♪さつま芋のスコーン	
27 土	鶏肉のあんかけ丼	鶏肉	三分づき米、片栗粉	白菜、大根、人参、ほうれん草	かつおだし汁、醤油、 食塩	牛乳 お菓子	
29 月	ごはん 魚のちゃんちゃん焼き わかめの酢の物 高野豆腐のお吸い物	さけ わかめ 高野豆腐	三分づき米 砂糖 砂糖	キャベツ、しめじ 大根、人参 白菜、玉葱、水菜、ごぼう	みそ、みりん、酒 酢、醤油、食塩 かつおだし汁、食塩、 醤油	牛乳 ♪黒糖ミルクトースト ♪焼き干しえび くだもの	
30 火	醤油ラーメン  じゃが芋の唐揚げ 和え物	豚肉、油揚げ	中華麺、里芋  じゃが芋、片栗粉、油 さつま芋、こんにゃく、 砂糖	大根、人参、白ねぎ、生姜  白菜、国産冷凍コーン	煮干だし汁、醤油、 食塩 食塩 醤油	牛乳 ♪ゆかりおにぎり ♪カレーじゃこ お菓子	
31 水	ごはん ほうれん草の焼き卵  ツナ和え 豆乳ごまみそ汁	★卵、鶏ひき肉  ツナ 豆乳	三分づき米 片栗粉  砂糖 じゃが芋、こんにゃく、 ごま	ほうれん草、ひじき  キャベツ、胡瓜、人参 大根、南瓜	かつおだし汁、食塩、 醤油、みりん、酒 醤油 かつおだし汁、みそ	牛乳 ♪ミートスパゲティ ♪バリバリこんぶ せんべい	

\*季節・近郊の食材を中心に使用していますので、入荷の関係により食材・メニューが変更になることがあります。  
\*三分づき米のミネラル吸収阻害について、園では野菜・海藻類・乳製品・小魚の使用量を増やすなど、  
ミネラル・ビタミンを配慮した献立作成を行っています。

