

# 1月のこんだて



## 【千成ヤクルトほしのこ保育園】

日付	昼食	おやつ	熱や力の元になる(黄)	血や肉や骨になる(赤)	体の調子を整える(緑)	日付	昼食	おやつ	熱や力の元になる(黄)	血や肉や骨になる(赤)	体の調子を整える(緑)
6月	肉コロッケ 花野菜サラダ ごはん 玉ねぎのみぞ汁	☆麺のラスク 牛乳	油 砂糖・油 米	肉入りコロッケ 味噌・かつおぶし	ブロッコリー・カリフラワー・人参 玉葱・わかめ・昆布	24金	鶏肉の唐揚げ コールスローサラダ うさぎごはん かぼちゃのみぞ汁	☆ピーチケーキ 牛乳	片栗粉・油 米・ごま油	鶏肉 味噌・かつおぶし	生姜 キャベツ・きゅうり・人参・コーン 人参・キヌサヤ 南瓜・玉葱・昆布
7火	塩ラーメン かぼちゃの甘辛焼き みかん	☆かぶの葉おにぎり お茶	ラーメン・ごま油・白ごま 片栗粉・油・砂糖	豚肉	白菜・玉葱・人参・しめじ・らんげん菜・生姜 南瓜 みかん	27月	肉団子の酢豚風 ブロッコリーの昆布和え ごはん かきたまスープ	☆リンゴゼリー 牛乳	油・砂糖・片栗粉 ごま油・白ごま 米	ミートボール 卵	玉葱・人参・蓬根・ビーマン ブロッコリー・人参・塩昆布 玉葱・わかめ
8水	かぶのシチュー れんこんサラダ パン パイン	☆人參クッキー 牛乳	じゃが芋 砂糖・白ごま ロールパン	鶏肉・牛乳	かぶ・玉葱・人参・ほうれん草 蓬根・きゅうり・人参 パイン缶	28火	鮭の西京焼き おでん風煮物 ごはん ほうれん草のすまし汁	☆ツナ入りお焼き 牛乳	砂糖・油 油・砂糖 米 麩	鮭・白みそ 厚揚げ・さつま揚げ かつおぶし	大根・人参・インゲン ほうれん草・昆布
9木	ミートボールのトマト煮込み マカロニサラダ ごはん さつま芋のスープ	☆アップルスコーン 牛乳	油・砂糖 マカロニ・マヨドレ 米 さつま芋	ミートボール	玉葱・トマト缶ホール キャベツ・人参・コーン 玉葱・パセリ	29水	野菜たっぷりうどん じゃが芋の煮物 バナナ	☆昆布おにぎり お茶	うどん じゃが芋・砂糖	豚肉・かつおぶし	白菜・玉葱・もやし・人参・青葱・昆布 人参・きぬさや バナナ
10金	白身魚の生姜焼き 大豆ひじき ごはん 卵のみぞ汁	☆ピーチフルーチェ お茶	砂糖・油 砂糖 米	ホキ 大豆水煮 卵・味噌・かつおぶし	生姜 ひじき・大根・人参・インゲン 玉葱・小松菜・昆布	30木	鶏肉の照りマヨ焼き 小松菜のしらす和え ごはん 玉ねぎのみぞ汁	☆マカロニなご 牛乳	マヨドレ・油 砂糖・ごま油 米	鶏肉 しらす 味噌・かつおぶし	小松菜・人参 玉葱・しいたけ・わかめ・昆布
13月	成人の日					31金	鬼ごはん 大豆の煮物 花麩のみぞ汁 黄桃	☆鬼まんじゅう 牛乳	米・糸こんにゃく・油・砂糖 ごま油・砂糖 花麩	牛スライス 大豆水煮・ちくわ 味噌・かつおぶし	人参・グリーンピース・ささみのり・玉葱 大根・蓬根・人参・インゲン えのき・ちんげん菜・昆布 黄桃缶
14火	筑前煮 たまご焼き ごはん チンゲン菜のみぞ汁	☆フライドポテト 牛乳	油・砂糖 米	鶏肉・ちくわ たまご焼き 味噌・かつおぶし	大根・蓬根・人参・しいたけ・きぬや ちんげん菜・玉葱・昆布					お子様の成長の一助となるよう、 本年も安全でおいしい給食作りに 努めてまいります。 何卒よろしくお願い申し上げます。	
15水	鮭のムニエル キャベツのソテー ごはん ほうれん草のスープ	☆豆乳プリン 牛乳	小麦粉・マーガリン 油 米	鮭 ワインナー	パセリ キャベツ・玉葱 ほうれん草・えのき						
16木	豚汁うどん かぼちゃの煮物 バナナ	☆わかめおにぎり お茶	うどん・こんにゃく・油 砂糖	豚肉・あげ・味噌・かつおぶし	大根・ごぼう・ささがき・しいたけ・昆布・人参・青葱 南瓜 バナナ						
17金	冬野菜のビーフカレー ブロッコリーサラダ リンゴ	☆レーズン蒸しパン 牛乳	米・じゃが芋・油・カレーフレーク 砂糖・白ごま	牛スライス	玉葱・蓬根・カリフラワー・人参 ブロッコリー・人参・コーン リンゴ						
20月	豚肉の生姜炒め ほうれん草のごま和え ごはん さつま芋のみぞ汁	☆バインヨーグルト お茶	油・砂糖 砂糖・白ごま 米 さつま芋	豚肉 味噌・かつおぶし	玉葱・インゲン・生姜 ほうれん草・人参・コーン しいたけ・わかめ・昆布						
21火	煮込みハンバーグ 春雨サラダ ごはん キャベツのスープ	☆ママレードジャムサンド 牛乳	油 春雨・マヨドレ 米	ハンバーグ	玉葱 きゅうり・人参・黄ピーマン キャベツ・玉葱・えのき・青葱						
22水	白身魚の照り焼き ちくわの酢の物 ごはん けんちん汁	☆ちんすこう 牛乳	白ごま・油 砂糖 米 さといも・ごま油	ホキ ちくわ 絹豆腐・かつおぶし	きゅうり・人参・わかめ 大根・ごぼう・人参・青葱・昆布						
23木	スペゲティナポリタン じゃが芋のスープ バナナ	☆ゆかりおにぎり お茶	スペゲティ・油・砂糖 じゃが芋	ワインナー	玉葱・人参・ビーマン 玉葱・しめじ・パセリ バナナ						

あけまして  
おめでとう  
ございます

お子様の成長の一助となるよう、  
本年も安全でおいしい給食作りに  
努めてまいります。  
何卒よろしくお願い申し上げます。

### 春の七草



1月7日に食べる“七草”は、今年1年  
の無病息災を祈るほかに、正月のご  
ちそうでつかれた胃を休ませる効果が  
あります。

### みかん

冬に旬を迎えるみかん。  
ビタミンCがとれて、  
免疫機能を高め、  
風邪予防につながります。  
疲労回復のクエン酸も  
含まれています。



### おせち料理にこめられた思い

えび…えびのように腰が曲がるまで  
長生きしますようにといふ意味が込められている

紅白かまぼこ…形が初日の出に似ている縁起物  
赤は魔除け、白は清浄の意味が込められている

黒豆…「まめ（丈夫・健康）」に  
薫らせるようにと願ったもの

栗きんとん…金銀財宝を、  
意味し金運を願ったもの

伊達巻…巻物に似た形から、  
文化・学問・教養をもつことを願ったもの