

令和2年1月分

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1日	2日	3日	4日
 主 菜 副 菜			年始休暇	年始休暇	年始休暇	味噌ラーメン ヨ ーグルト
汁 物 1 ~2 歳児 主食・追加副食 1 ~2 歳児 午前のおやつ					とうございます! りもり食べて元気 、ましょうね★	味噌ラーメン ウエハース
1 ~5 歳児 午後のおやつ			25			せんべい
	6日	7 B	8日	9日	10日	118
主 菜 副 菜	炒り鶏 紅白なます バナナ	松風焼き 五目きんぴら 七草粥・みかん	鮭の照り焼き 切干大根炒め煮 りんご	親子煮二色和え	パンの日 クリームシチュー 和風サラダ バナナ	豚カレーうどん バナナ
十 物 1 ~2 歳児	玉ねぎ・わかめ 、 ごはん	も <i>や</i> し・油揚 ごはん	キャベツ 麦ごはん	大根・わかめ 麦ごはん	ロールパン	豚カレーうどん
主食・追加副食 1 ~2 歳児	クラッカー	チーズキャッチ	クッキー	せんべい	ロールハン 卵ボーロ	ウエハース
午前のおやつ 1~5歳児	パイ菓子	せんべい	・・・ チーズ蒸しパン		麦茶・鶏ごぼうおにぎり	ビスケット
午後のおやつ	13日	148	15日	16日	178	18日
主菜	成人の日	ポークカレー シーチキンサラダ オレンジ	サバの蒲焼き風 スパゲティ サラダ りんご	チンジャオロース- 南瓜サラダ	お誕生会 炊き込みご飯 鶏から揚げ ^{ブロッコリー・ミニトマト}	焼きそば わかめス <i>ー</i> プ ヨ <i>ー</i> グルト
十 物 1~2歳児		ポークカレー	なめこ・ねぎ ごはん	玉ねぎ・わかめ 麦ごはん	すまし汁(豆腐・ねぎ) 炊き込みご飯	 焼きそば
主食・追加副食 1 ~2 歳児 午前のおやつ		コーンフレーク	ビスケット		クラッカー	ウエハース
1 ~5 歳児 午後のおやつ		クッキー・チーズ	麦茶・粉ふき芋	お好み焼き	ショ ート ケーキ風	せんべい
	20日	21日	22日	23日	24日	25日
主 菜 副 菜	豚肉の味噌漬け焼き ポテト サラダ	たらのカレーマョネーズ焼き キャ ベツのしらす和え	めんの日 あんかけラーメン ョーグルト	豆腐ハンバーグ 白菜なめ茸和え	チキンのねぎソースかけ ごま 人 参	ミートスパゲッティ たまごスープ バナナ
汁 物 1 ~2 歳児	大根・油揚	もやし・たまご		たぬき汁	小松菜・油揚・しめじ	
主食・追加副食 1 ~2 歳児		麦ごはん	あんかけラーメン	ごはん		ミートスパゲッティ
・	クッキー スタッフドエッグ	卵ボーロ	せんべい		バナナ	ウエハース
午後のおやつ	ウェハース 27日	せんべい・バナナ 28日	ホット ケーキ 29日	麦茶・ヨーグルト 和え 30日	シャムクラッカー 31日	クッキー
	610	200	27 D	30 D	310	
主菜	すき焼き風煮 胡瓜のたたき	豆腐の五目揚げ ほうれん草お浸し	さんまの生姜焼き も やし ナムル オレンジ	チキンカレー ドレッシングサラダ バナナ	皮なしシュ ウマイ ブロッコリー中華和え	
汁 物 1 ~2 歳児	豆乳みそ汁(芋・玉ねぎ)		にら・えのき		大根・なめこ	
主食・追加副食 1 ~2 歳児	ごはん	ごはん	麦ごはん	チキンカレー	ごはん	
・ 2 歳兄 <u>午前のおやつ</u> 1 ~5 歳児		クラッカー	チーズキャッチ	卵ボーロ	せんべい	
午後のおやつ	きなこト ースト 生乳又は麦茶がつきま	オレンジゼリー	麦茶・大学芋	南瓜団子	コーンフレーク	

[※] おやつには午乳乂は麦糸がつきます

_	-	• • • •	-		
		エネルギー	蛋白質	脂 質	艮塩 相 ヨ量
1	~ 2 歳児	464 kcal	17. 7 g	14.9 g	1.7 g
3	~ 5 歳児	537 kcal	20. 5 g	16. 3 g	1.9 g

☆1~2歳児 ··· 午前のおやつ+昼食+午後のおやつ

☆3~5歳児 … 昼食(持参米飯を含む)+午後のおやつ

※持参米飯の量はお子さんの成長に合わせて見直しましょう

★今月の新メニューは、10日の鶏ごぼうおにぎり、22日のあんかけラーメン 31日の皮なしシュウマイです。

22日のあんかけラーメンの日は以上児さんのご飯持参の必要はありません。

お正月に食べる料理にお雑煮がありますが、地方ごとに入って いる食材や味付けが異なることを知っていますか?

~ 郷土料理を味わいましょう ~

例えば東京は四角いおもちに鶏肉や野菜を合わせてしょうゆ味。 新潟はイクラや鮭、椎茸など具だくさん。京都は白みそ味で丸 いおもち等、地方で異なります。

皆さんのご家庭ではどんなお雑煮ですか?お子さんと郷土料理 の会話をして、日本の伝統文化を伝えていけるといいですね!

