

平成29年1月 1歳児給食だより

認定こども園 若草幼稚園

2017年1月4日～2017年1月31日

日付	給食	3時	からだの血や肉になるもの	からだの熱や力になるもの	体の調子をととのえるもの	その他	エネルギーたんぱく質脂肪	26(木)	ご飯、ポークカレー、野菜サラダ、キウイ	牛乳、肉まん	牛乳	米、じゃがいも、大豆、薄力粉、強力粉、砂糖、サラダ油、ごま油、かたくり粉	にんじん、キャベツきゅうり、コーン、トマト、キウイフルーツ、しいたけ	たまねぎ、豚ばら、カールール、水、和風だし、豚ももしょうが汁、しょうゆ、塩、こしょう、酒	711kcal 17.8g 18.0g
4(水)	ご飯、白身フライ、タルタルソース、ひじきの煮物、味噌汁	牛乳、蒸しパン	鶏卵、ひじき、牛乳、鶏卵	米、大豆油、マヨネーズ、砂糖、ホットケーキミックス、サラダ油	レモン、にんじん、さやいんげん、しいたけ、ねぎ、コーン	白身フライ、たまねぎ、油あげ、しょうゆ、みりん、大根、だし、みそ	600kcal 17.1g 16.9g	27(金)	ご飯、魚の塩焼き、にんじんしりしり、けんちん汁	牛乳、ほうれん草の蒸しパン	魚、鶏卵、ツナ缶、豆腐、牛乳、チーズ	米、大豆油、こんにやく、里芋、無塩バター、ホットケーキミックス、砂糖	にんじん、もやし、しめじ、ごぼう、ねぎ、ほうれんそう	塩、しょうゆ、こしょう、大根、だし、しょうゆ、みりん	605kcal 22.0g 19.2g
5(木)	ご飯、鶏肉と根菜の煮物、蒸ししゅうまい、中華スープ	牛乳、りんご	鶏もも、灰わかめ、竹輪、牛乳	米、砂糖、はるさめ	ごぼう、れんこん、にんじん、さやえんどう、ねぎ、りんご	だし、しょうゆ、蒸ししゅうまい、中華味	426kcal 16.3g 8.5g	30(月)	ご飯、豚肉と茄子のマーボー風煮、揚げ餃子、中華スープ	牛乳、ジャムサンド	豚もも、牛乳	米、砂糖、かたくり粉、ごま油、大豆油、いちごジャム	なす、にんじん、はくさい、しいたけ	たまねぎ、みそ、しょうゆ、餃子、中華味、食パン	462kcal 14.1g 10.9g
6(金)	七草粥、魚の胡麻味噌焼、れんこんきんぴら、すまし汁	牛乳、さつま芋マフィン	さわら、かまぼこ、牛乳、鶏卵	米、砂糖、ふ、ホットケーキミックス、さつまいも、バター	せり、なす、れんこん、にんじん、ほうれんそう	ごきょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、だし、塩、水、みそ、みりん、しょうゆ、白ゴマ、ごまだし、しょうゆ、たまねぎ、だし	438kcal 18.9g 13.9g	31(火)	ご飯、ひじきつくねの照り焼き、春雨中華サラダ、味噌汁	牛乳、黒糖蒸しパン	鶏ひき肉、ひじき、ハム、わかめ、灰わかめ、牛乳	米、砂糖、かたくり粉、はるさめ、ごま油、ホットケーキミックス、黒砂糖、甘納豆	にんじん、えだまめ、きゅうり、コーン、えのきたけ、ねぎ	たまねぎ、酒、しょうが、しょうゆ、中華味、油あげ、だし、みそ	552kcal 19.9g 10.7g
7(土)	豚肉と野菜の煮物、ご飯、ほうれん草のごま和え、みかん	牛乳、ゼリー	竹輪、牛乳、ゼラチン	砂糖、米	にんじん、ごぼう、ほうれんそう、みかん、オレンジジュース、みかん缶	豚ばら、たまねぎ、しょうゆ、ごま、水	487kcal 13.6g 11.5g	月平均栄養価 エネルギー 529kcal たんぱく質 18.2g 脂質 13.4g							
10(火)	ご飯、ポークビーンズ、和風サラダ、コンソメスープ	牛乳、大学芋	大豆、豚もも、わかめ、ツナ缶、牛乳	米、じゃがいも、砂糖、さつまいも、サラダ油	にんじん、レタス、はくさい	たまねぎ、コンソメ、ケチャップ、しょうゆ、ドレッシング、ポークウインナー、黒ゴマ	551kcal 15.9g 13.5g	 <p>あけましておめでとうございます！</p> <p>新年あけましておめでとうございます。みなさん元気にお正月を迎えられたことだと思います。今年もおいしい給食を皆さんにお届けできるように、誠心誠意、心を込めて給食を作っていきます。どうぞよろしくお祈りします。</p>							
11(水)	ご飯、魚のパン粉焼き、切干大根とツナのサラダ、たまごスープ	牛乳、たご焼き	魚、ツナ缶、鶏卵、牛乳、たご、あおのり	米、パン粉、マヨネーズ、薄力粉、大豆油	切り干し大根、きゅうり、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ	バセリ、塩、こしょう、しょうゆ、たまねぎ、中華だし、ソース	576kcal 23.0g 13.6g								
12(木) 誕生日会	ワカメご飯、メンチカツ、ブロッコリーとツナのゴマドレサラダ、すまし汁	牛乳、バナナ	わかめ、ツナ缶、豆腐、竹輪、牛乳	米、大豆油	ブロッコリー、にんじん、ねぎ、バナナ	メンチカツ、ソース、ごまドレッシング、たまねぎ、だし、しょうゆ	511kcal 18.7g 14.2g								
13(金)	ご飯、魚の煮付け、高野豆腐の卵とじ、みそ汁	牛乳、スイートポテト	魚、高野豆腐、鶏卵、牛乳	米、砂糖、里芋、さつまいも、バター	しいたけ、にんじん、さやいんげん、はくさい、ねぎ	だし、しょうゆ、酒、しょうゆ、みそ	525kcal 19.6g 12.2g								
14(土)	ウインナーソーテー、ブロッコリーのゴマドレ和え、コーンクリームスープ、ご飯	牛乳、蒸しパン	ツナ缶、牛乳、鶏卵	大豆油、米、ホットケーキミックス、砂糖、サラダ油	ピーマン、にんじん、ブロッコリー、とうもろこし	ポークウインナー、たまねぎ、コンソメ、しょうゆ、ごまドレ、コーンクリーム、バセリ	574kcal 15.1g 17.2g								
16(月)	ご飯、そぼろ丼、かぼちゃの含め煮、味噌汁、りんご	牛乳、かりんとう	鶏ひき肉、鶏卵、豆腐、わかめ、牛乳	米、砂糖	にんじん、さやいんげん、かぼちゃ、ねぎ、りんご	たまねぎ、しょうゆ、しょうが、だし、みそ、食パン、水	497kcal 21.5g 10.5g								
17(火)	ご飯、鶏肉の立田揚げ、大豆の煮物、中華スープ	牛乳、プリン	鶏もも、大豆、わかめ、牛乳、鶏卵	米、かたくり粉、揚げ油、こんにやく、砂糖、はるさめ、バター	にんじん、しいたけ、さやいんげん、えのきたけ、ねぎ	しょうゆ、しょうが汁、酒、だし、中華味、パニエッセンス、水	556kcal 24.5g 18.3g								
18(水)	ご飯、ビーフシチュー、マカロニサラダ、バナナ	牛乳、おにぎり	牛肉、ハム、牛乳	米、じゃがいも、大豆油、マカロニ、マヨネーズ	にんじん、きゅうり、コーン、バナナ	たまねぎ、ビーフシチュー、塩、こしょう	592kcal 15.2g 14.6g								
19(木)	ご飯、魚のカレー風味揚げ、もやしと竹輪のごま和え、中華スープ	牛乳、クッキー	魚、竹輪、ハム、牛乳、鶏卵	米、薄力粉、大豆油、砂糖、無塩バター	もやし、きゅうり、はくさい、しいたけ	カレー粉、塩、こしょう、ごま、しょうゆ、中華味、しょうゆ	509kcal 18.3g 14.3g								
20(金)	ご飯、ハンバーグ、小松菜のお浸し、味噌汁	牛乳、ベーコンマフィン	豚ひき肉、牛ひき肉、鶏卵、牛乳、ベーコン、チーズ	米、パン粉、砂糖、里芋、ホットケーキミックス、バター	ピーマン、にんじん、ごま、ねぎ、コーン	たまねぎ、塩、こしょう、ケチャップ、油あげ、だし、しょうゆ、大根、だし、みそ	597kcal 23.8g 19.1g								
21(土)	うどん汁、ゆかりご飯、きんぴらごぼう、パイン缶	牛乳、ふかし芋	牛乳	うどん、米、砂糖、さつまいも	にんじん、ほうれんそう、ごぼう、パイナップル	たまねぎ、だし、しょうゆ、ゆかり、ごまだし、しょうゆ	416kcal 9.3g 4.7g								
23(月)	ご飯、魚の胡麻マヨ焼き、ほうれん草の卵とじ、味噌汁	牛乳、マカロニきな粉	魚、あおのり、鶏卵、ハム、わかめ、牛乳、きな粉	米、マヨネーズ、大豆油、じゃがいも、マカロニ、砂糖	ほうれんそう、もやし	塩、こしょう、たまねぎ、ごま、ケチャップ、こしょう、だし、みそ	522kcal 21.6g 12.8g								
24(火)	ご飯、揚げ豆腐の野菜あんかけ、キャベツとコーンのおかか和え、すまし汁	牛乳、ピザ風トースト	豆腐、牛乳、ウインナー	米、かたくり粉、大豆油、ふ	にんじん、はくさい、キャベツ、もやし、コーン、えのきたけ、ねぎ、ピーマン	たまねぎ、しょうゆ、みりん、だし、かつお節、食パン、ケチャップ、チーズ	451kcal 15.0g 12.2g								
25(水)	ご飯、鶏肉のマーメイド煮、カリカリじゃこ、ワカメのサラダ、オニオンスープ	牛乳、さつまいもとりんごの甘煮	鶏もも、わかめ、しらす干し、ベーコン、牛乳	米、マーメイド、さつまいも、砂糖	きゅうり、キャベツ、にんじん、りんご、レーズン	にんにく、酒、しょうゆ、ドレッシング、たまねぎ、コンソメ	477kcal 19.9g 8.6g								

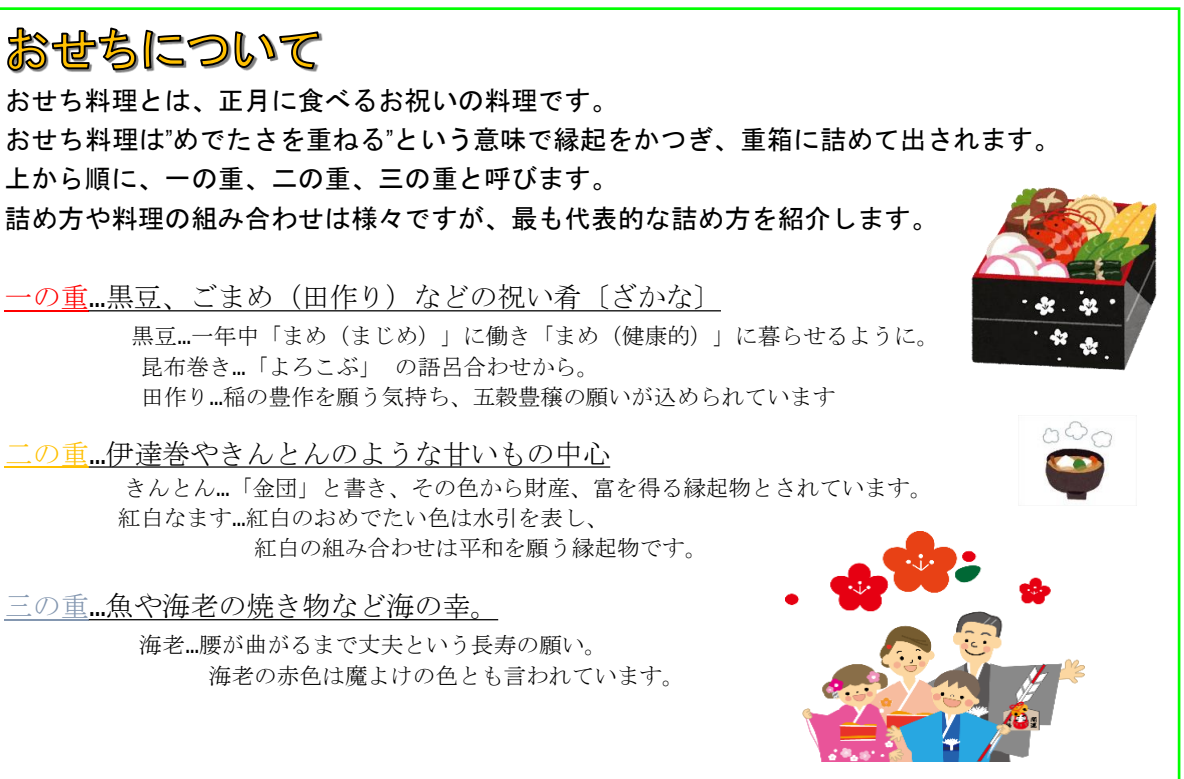
おせちについて

おせち料理とは、正月に食べるお祝いの料理です。おせち料理は「めでたさを重ねる」という意味で縁起をかつぎ、重箱に詰めて出されます。上から順に、一の重、二の重、三の重と呼びます。詰め方や料理の組み合わせは様々ですが、最も代表的な詰め方を紹介します。

一の重...黒豆、ごまめ（田作り）などの祝い肴〔ざかな〕
 黒豆...一年中「まめ（まじめ）」に働き「まめ（健康的）」に暮らせるように。昆布巻き...「よろこぶ」の語呂合わせから。田作り...稲の豊作を願う気持ち、五穀豊穡の願いが込められています

二の重...伊達巻やきんとんのような甘いもの中心
 きんとん...「金団」と書き、その色から財産、富を得る縁起物とされています。紅白なます...紅白のおめでたい色は水引を表し、紅白の組み合わせは平和を願う縁起物です。

三の重...魚や海老の焼き物など海の幸。
 海老...腰が曲がるまで丈夫という長寿の願い。海老の赤色は魔よけの色とも言われています。



献立は材料の仕入れにより変更する場合があります。(株)福岡県南部給食センター