

曾野幼稚園 1月献立表

ひにち	こんだて	赤（あか）	緑（みどり）	黄（き）	調味料 等
		おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
8(木)	まつかぜやき	豚肉・鶏肉・大豆ミート・豆腐・味噌	ねぎ・人参・玉葱		生姜・にんにく
	こうはくなます（ごまいり）	油揚げ	人参・大根	胡麻	米酢
15(木)	かるしうむごはん（ごまいり）	煮干粉	葉大根・大根葉	胚芽米・胡麻	
	たんどりーちきん	鶏肉・西京味噌			カレー粉・にんにく・ケチャップ
	うのはな	おから・鶏肉	人参・いんげん・牛蒡・干し椎茸	こんにゃく	
22(木)	さばのしおやき	鯖			
	こうやどうふのそぼろあん	鶏肉・高野豆腐	人参・いんげん・しめじ	片栗粉	
	とんじる	豚肉・味噌	季節の野菜		
29(木)	とりのあまざけやき	鶏肉	玉葱		甘酒
	きりぼしだいこんのにつけ	油揚げ	人参・いんげん・切干大根		

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

🍴🍷 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ＝卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鰯・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

