



# たんぽぽ・にじ・そら組 献立表

目標 お正月・冬の行事や冬の食べ物を知ろう】

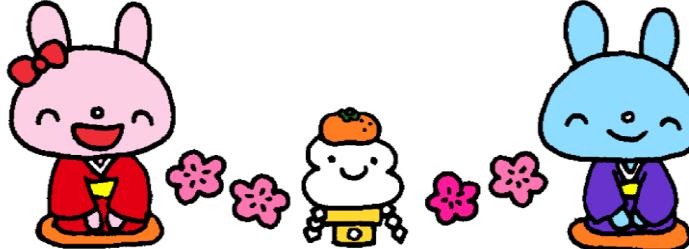
はなさき仙北 神代こども園

予定献立ですので流通状況や入荷状況により内容が変更になる場合があります。

曜	月	火	水	木	金	土
日	5	6	7	8	9	10
昼食	ハヤシライス かぼちゃカップグラタン 茹でブロッコリー 青りんごゼリー	鮭マヨコーン焼き 春雨チャップチエ ほうれん草と春菊のごま和え くだもの 里芋えのきのみぞ汁	照焼きチキン じゃがいもソテー <sup>1</sup> ブロッコリーおかか和え 白菜大根中華スープ	肉うどん かぼちゃ天ぷら ほうれん草のり和え ヤクルト元気ヨーグルト	ぶりの揚げ煮 ジャーマンポテト マカロニとブロッコリーのカレー和え 白菜揚げのみぞ汁	ミックスフライ 茹でブロッコリー 豚肉と大根のうま煮 板麩玉ねぎのみぞ汁
おやつ	牛乳 つなっこあられ	牛乳 今川焼(クリーム)	牛乳 パン・オ・ショコラ	牛乳 オレンジ	牛乳 ビスコ	牛乳 りんごジャムサンドクッキー
日	12	13	14	15	16	17
昼食		鶏スティック煮 じゃがいもコンソメチーズ 切干大根と厚揚げの煮物 茹でブロッコリー 白菜ベーコンのスープ	鶏ひき味噌マヨつくね焼き 揚げごぼうのごま和え 三色野菜ナムル くだもの 豆腐なめこのみぞ汁	いわしのごまみそ煮 おでん風煮 春雨サラダ ほうれん草えのきみぞ汁	わかめラーメン 厚揚げユーリンチー <sup>1</sup> 白菜ときゅうりの浅漬け くだもの	照り焼きハンバーグ 茹でブロッコリー トマト ほうれん草コーンのソテー <sup>1</sup> くだもの ゴロゴロポトフスープ
おやつ	牛乳 キウイフルーツ	牛乳 スイートポテト	牛乳 型抜レアストロベリー	牛乳 ミニ肉まん	牛乳 ざらめせんべい	
日	19	20	21	22	23	24
昼食	めばるの雑穀煮 キャベツのペペロンチーノ さつまいもオレンジ煮 くだもの 大根ほうれん草みぞ汁	マーボーたまご 長いもの照り焼き ほうれん草のなめだけ和え 切干大根のスープ	チキンカレーライス かぼちゃチーズ焼き 茹でブロッコリー トマト	さばの竜田揚げ ビーフンソテー <sup>1</sup> かみかみさきイカサラダ くだもの 白菜板麩のみぞ汁	はみだしぎょうざ 刻み昆布とツナの金平 小松菜のごまマヨかけ 豆腐糸蒲鉾のすまし汁	鶏のごま照焼き ひじきの五目煮 茹でブロッコリー くだもの じゃがいもとワインナーのスープ
おやつ	牛乳 もちもち豆腐ドーナツ	牛乳 いちごジャムサンド	ミルクスイーツ ヨーグルト	牛乳 英字ビスケット	牛乳 たこ焼き	牛乳 バナナチップ
日	26	27	28	29	30	31
昼食	魚肉ソーセージカツ マカロニナポリタン 茹でブロッコリー たくあん納豆 キャベツふのりのみぞ汁	ホッケのみりん焼き 厚揚げと根菜のそぼろ煮 コールスローサラダ 里芋揚げのみぞ汁	豚肉みそ炒め 枝豆入り和風スパゲティサラダ 星のポテト くだもの 大根きのこの中華スープ	あつたかなめこそうめん ふっくら肉団子 小松菜のナムル くだもの	赤魚揚げ煮 じゃがいも香り炒め ほうれん草ごま和え トマト 高野豆腐しめじのみぞ汁	トンテキ 揚げじゃが甘みそからめ 茹でブロッコリー くだもの ワインナー入り野菜スープ
おやつ	牛乳 オレンジ	牛乳 カルシウムミルクラスク	牛乳 ぼたぼた焼せんべい	牛乳 パンせんべい	牛乳 焼きおにぎり	牛乳 せんべい

あけまして   
おめでとうございます

1年のはじまりはお正月のおせち料理や雑煮、七草がゆ、鏡開きのおしるこなど、食べる機会が多いものです。新年をとぶき、祝う心とともに、それぞれの料理のいわれや意味を話題にしながら日本の伝統文化や郷土の特色を子どもたちに伝えたいですね。



## 餅の食べ方に注意!

餅は日本の伝統的な食べ物です。のどに詰まらせるので危ないといって出さないのではなく、食べ方や与え方に注意しておいしく食べましょう。

### 子どもに与えるときの注意点

- ①小さめにちぎる
- ②きな粉などをまぶして食べやすくする
- ③切れ込みを入れて焼く
- ④口に入れさせすぎない
- ⑤食べているときに目を離さない

