

2024年1月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	月	元旦	
	2	火	↑	
	3	水		
	4	木	↓	
	5	金	冬休み	
	6	土		
	7	日	↓	
	8	月	成人の日	
	9	火	始業式 Ca強化の日	Caバームクーヘン
	10	水	ハンバーグサンド フライドポテト バナナ 牛乳	味ロールパン ハンバーグ レタス フライドポテト バナナ 牛乳
	11	木	キムチ鍋 揚げ餃子 ビビンバ	豚肉 白菜 豆腐 椎茸 大根 白ネギ 人参 ほうれん草 ぜんまい水煮 もやし 餃子
	12	金	チキンカレー みかんゼリー ブロッコリーすりおろしサラダ	鶏肉 じゃが芋 人参 しめじ たまねぎ カレールー ブロッコリー コーン シーチキン 温州みかんゼリー
	13	土		
	14	日		
	15	月	豚汁 切り干し大根の煮物 納豆味噌	豚肉 白菜 大根 椎茸 人参 里芋 切り干し大根 干し椎茸 油揚げ ごま 板こんにゃく ひきわり納豆 豚挽き肉 小葱
	16	火	サーモンバジル焼き じゃが芋と鶏肉の煮物 ひじきサラダ	鮭 バジルソース じゃが芋 鶏肉 しらたき インゲン ひじき 人参 コーン シーチキン 胡瓜
	17	水	弁当日	
	18	木	ワンタンスープ 豚肉と昆布の炒め煮 胡瓜とトマトの酢味噌和え みかん	ワンタン キャベツ 人参 椎茸 もやし 豚肉 糸昆布 牛蒡 胡瓜 トマト 乾燥わかめ みかん
	19	金	(誕生会) とり天 エビフライ 野菜サラダ 誕生日ケーキ	鶏肉 エビフライ レタス 胡瓜 パプリカ 人参 ショートケーキ
	20	土		
	21	日		
	22	月	鯖塩焼き 春雨酢の物(カニカマ) きんぴらレンコン	鯖 胡瓜 人参 春雨 乾燥わかめ カニカマ 牛肉 油揚げ 椎茸 レンコン きんぴらこんにゃく
	23	火	すき焼き ほうれん草磯和え 金時豆煮 いちご	牛肉 白菜 しらたき 椎茸 白ネギ 豆腐 人参 キャベツ ごま ほうれん草 刻み海苔 金時豆 いちご
	24	水	弁当日	
	25	木	おでん 鶏卵そぼろ 小松菜と人参のおかかサラダ	大根 人参 ソーセージ 板こんにゃく 竹輪 厚揚げ 鶏ひき肉 卵 小松菜 かつお節
	26	金	八宝菜 中華サラダ ししゃも天ぷら	豚肉 白菜 椎茸 人参 筍水煮 木耳 かまぼこ ロースハム もやし 胡瓜 春雨 ししゃも
	27	土		
	28	日		
	29	月	ミネストローネ ミートボール マカロニサラダ	ベーコン トマト缶 じゃが芋 エリンギ キャベツ 人参 玉葱 ミートボール ロースハム 胡瓜 卵 りんご マカロニ
	30	火	肉じゃが ほうれん草のおかか和え レバー甘辛煮	牛肉 じゃが芋 しめじ 人参 しらたき 鶏レバー 生姜 キャベツ ほうれん草 かつお節
	31	水	なかよしうどん 竹輪磯辺揚げ さつま芋オレンジ煮	うどん 鶏肉 白菜 大根 人参 椎茸 竹輪 青海苔 さつま芋 オレンジジュース

★10日・31日は完全給食です！

