

2026年 01月 献立表 昼食 園児食

	日曜日		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		5日		6日		7日	
														
<p>☆フレア給与栄養量☆</p> <p>●1～2歳児：エネルギー：285kcal 蛋白質：9.3g～14.3g 脂 質：6.3g～9.5g 食塩相当量：0.8～0.9g未満</p> <p>●3～5歳児：エネルギー：390kcal 蛋白質：12.7g～21g 脂 質：8.7g～14g 食塩相当量：1.0g～1.1g未満</p>	<p>白飯120g ◎豆腐ハンバーグ ◎甘酢ソース ◎手作りポテトサラダ ◎赤いワケ ◎切り干し大根の煮物 ◎リンゴ缶</p>		<p>白飯120g ◎とんかつ ◎ケチャップ ◎肉だんご ◎コーンソテー ◎ビーフン炒 ◎白桃缶</p>		<p>白飯120g ◎たらのトマト煮込み ◎ブロッコリー ◎麻婆豆腐 ◎マンゴー缶</p>		<p>白飯120g ◎鶏肉ケチャップ焼 ◎えびしゅうまい ◎三色ピーマンソテー ◎じゃが芋と鶏肉炒め ◎みかん缶</p>		<p>白飯120g ◎オムレツ ◎ケチャップ ◎肉だんご ◎コーンソテー ◎焼きうどん ◎黄桃缶</p>		<p>白飯120g ◎白身魚フライ ◎タルタルソース ◎肉しゅうまい ◎にんじんグラッセ ◎ナポリタン(ビーマン) ◎黄桃缶</p>		<p>白飯120g ◎鶏肉のデミグラス煮 ◎厚焼き玉子 ◎ほうれん草のナムル ◎ツナとマカロニのケチャップ炒め ◎パイナップル</p>	
	<p>りんご・牛・鶏・豚・ゼラチン・卵 小麦・大豆</p>		<p>もも・小麦・乳・大豆・豚・鶏 ごま</p>		<p>豚・小麦・ごま・大豆・りんご</p>		<p>オレンジ・鶏・卵・小麦・えび・かに 大豆・豚・ゼラチン・りんご</p>		<p>もも・小麦・卵・大豆・乳・鶏 豚・りんご</p>		<p>鶏・卵・乳・大豆・豚・小麦</p>		<p>小麦・りんご・大豆・乳</p>	
<p>1月になりました。 みんなお正月に色々なごはん 食べたかな？おせちは食べた かな？今年はどうな年になる でしょうか。 色々なことに挑戦して、たく さん食べて元気な体で今年一 年また過ごしましょうね。</p> 	<p>白飯120g ◎若鶏から揚げ ◎赤いワケ ◎ほうれん草のナムル ◎八宝菜OEM ◎白桃缶</p>		<p>白飯120g ◎おやこ煮 ◎はなまぼろし ◎金平ごぼう ◎みかん缶</p>		<p>白飯120g ◎豚肉のチーズ焼き ◎白身魚フライ ◎タルタルソース ◎コーンソテー ◎キャベツと春雨の塩炒め ◎みかん缶</p>		<p>白飯120g ◎かれのいも餅揚げ ◎赤いワケ ◎にんじんグラッセ ◎肉豆腐 (肉野菜) ◎黄桃缶</p>		<p>白飯120g ◎鶏肉のカレー煮 ◎ブロッコリー(増) ◎ポテト炒め ◎パイナップル</p>		<p>白飯120g ◎豚肉の味噌焼 ◎はなまぼろし ◎キャベツとわかめ炒め ◎リンゴ缶</p>		<p>白飯120g ◎白身魚フライ ◎タルタルソース ◎肉だんご ◎えだまめ ◎きのこトマトスバゲティー ◎マンゴー缶</p>	
	<p>牛・鶏・豚・ゼラチン・小麦・大豆 もも・ごま</p>		<p>卵・小麦・オレンジ・鶏・大豆・ごま</p>		<p>オレンジ・大豆・豚・小麦・乳・ごま 鶏</p>		<p>牛・鶏・豚・ゼラチン・大豆・もも 小麦・乳・卵</p>		<p>鶏・大豆・小麦・乳</p>		<p>大豆・豚・卵・小麦・りんご</p>		<p>小麦・乳・大豆・鶏・豚</p>	
	<p>白飯120g ◎鶏肉の中華煮込 ◎赤いワケ ◎三色ピーマンソテー ◎枝豆とトマトの玉子炒め ◎マンゴー缶</p>		<p>白飯120g ◎炒り玉子(コーン) ◎ケチャップ ◎コーン追加 ◎ブロッコリーS ◎ひじき炒め煮 ◎みかん缶</p>		<p>白飯120g ◎牛肉コロッケ ◎中濃ソース ◎赤いワケ ◎にんじんグラッセ ◎ビーフン炒(ハム) ◎オレンジ</p>		<p>白飯120g ◎ますのクリーム煮 ◎花形人参 ◎豆腐のカレーミート ◎パイナップル</p>		<p>白飯120g ◎ミニハンバーグ ◎動物高野煮 ◎ほうれん草のナムル ◎じゃが芋とコーンのマヨ焼き ◎リンゴ缶</p>		<p>白飯120g ◎チヂミ1ヶ ◎ケチャップ ◎カニカマ磯部揚げ ◎コーンソテー ◎ミックスうどん ◎グレープフルーツ</p>		<p>白飯120g ◎大豆入りカレー ◎大豆コロッケ ◎キャベツと桜エビの炒め物(ツナ) ◎マンゴー缶</p>	
	<p>鶏・卵・牛・豚・ゼラチン・大豆 小麦</p>		<p>小麦・大豆・オレンジ・卵・乳・鶏</p>		<p>オレンジ・卵・小麦・乳・牛・大豆 鶏・豚・ゼラチン・ごま</p>		<p>鶏・乳・大豆・小麦</p>		<p>小麦・乳・鶏・豚・りんご・大豆 ごま・卵</p>		<p>卵・小麦・大豆・豚・えび・かに 鶏</p>		<p>鶏・えび・大豆・小麦・乳・りんご</p>	
	<p>白飯120g ◎たら味噌焼き ◎バターコロッケ ◎中濃ソース ◎コーンソテー ◎ツナパスタ(ツナ・だいこん葉) ◎みかん缶</p>		<p>白飯120g ◎こまさみカツ ◎えびしゅうまい ◎にんじんグラッセ ◎玉ねぎとピーマンのデミグラス煮 ◎黄桃缶</p>		<p>白飯120g ◎他人煮 ◎はなまぼろし ◎さつま揚げ炒め煮 ◎パイナップル</p>		<p>28日★お正月メニューの日 献前煮★ 白飯120g ◎豚肉のケチャップ焼き(ポイル) ◎牛肉コロッケ ◎中濃ソース ◎ほうれん草のナムル ◎筑前煮(鶏肉) ◎オレンジ</p>		<p>白飯120g ◎たらの塩から揚げ ◎赤いワケ ◎ブロッコリー ◎大豆の煮物 ◎マンゴー缶</p>		<p>白飯120g ◎鶏肉のトマト煮込み ◎揚げギョウザ ◎三色ピーマンソテー ◎ポテト炒め ◎黄桃缶</p>		<p>白飯120g ◎豚肉のネギ塩焼き ◎コーンソテー ◎野菜の炒め物 ◎みかん缶</p>	
	<p>オレンジ・卵・小麦・乳・大豆</p>		<p>卵・小麦・えび・かに・大豆・鶏 豚・ゼラチン・もも・乳</p>		<p>大豆・卵・小麦・豚</p>		<p>鶏・オレンジ・豚・卵・小麦・乳 牛・大豆・ごま</p>		<p>大豆・牛・鶏・豚・ゼラチン・小麦 乳</p>		<p>小麦・乳・牛・大豆・鶏・豚 もも・りんご</p>		<p>オレンジ・大豆・豚・鶏・小麦</p>	

※お米は産地異なるブレンド米を使用しています。