

1月 の給食献立



			8日 (金)
			白ごはん ほうれん草の味噌汁 れんこん入り松風焼き 人参とツナのサラダ
		7日まで年始休暇 をいただきます	米 三温糖 パン粉 ごま 味噌 鶏ひき肉 ツナ缶 ほうれん草 れんこん しいたけ ネギ 青のり 人参
11日 (月)	12日 (火)	13日 (水)	15日 (金)
	白ごはん かぼちゃのスープ 白糸タラのカリカリパン粉焼き キャベツとカリフラワーのサラダ	小松菜とベーコンのスパゲッティ しいたけのコンソメスープ 人参ともやしのごま和え	パン ミネストローネスープ アクアパッツァ
	米 オリーブ油 油 パン粉 三温糖 白糸タラ 豆乳 玉ねぎ かぼちゃ にんにく レモン パセリ バジル キャベツ カリフラワー	スパゲッティ 油 ごま 三温糖 ベーコン 小松菜 にんにく 玉ねぎ もやし しいたけ 人参	パン じゃがいも オリーブ油 ベーコン 赤魚 キャベツ トマト 人参 にんにく しめじ ブロccoliリー 玉ねぎ
18日 (月)	19日 (火)	20日 (水)	22日 (金)
白ごはん 東北地方のひきな汁 さばの塩焼き 切り干し大根煮	スイミーごはん じゃがいもの味噌汁 凍り豆腐とひき肉の煮物 みかん	焼豚とネギの中華風スパゲッティ コーンと豆乳の中華風スープ キャベツの甘酢和え	白ごはん ほうれん草の味噌汁 れんこん入り松風焼き 人参とツナのサラダ
米 三温糖 さば 油揚げ 大根 人参 ごぼう 切り干し大根	米 じゃがいも 片栗粉 三温糖 シラス干し 凍り豆腐 鶏肉 人参 焼のり 玉ねぎ ひじき 干しいたけ 小松菜 みかん	スパゲッティ ごま油 三温糖 油 焼き豚 豚肉 豆乳 ネギ にんにく コーン キャベツ 玉ねぎ 人参	米 三温糖 パン粉 ごま 味噌 鶏ひき肉 ツナ缶 ほうれん草 れんこん しいたけ ネギ 青のり 人参
25日 (月)	26日 (火)	27日 (水)	29日 (金)
小松菜とベーコンのスパゲッティ しいたけのコンソメスープ 人参ともやしのごま和え	白ごはん かぼちゃのスープ 白糸タラのカリカリパン粉焼き キャベツとカリフラワーのサラダ	白ごはん 白菜のとろとろスープ ぶりの照り焼き 肉じゃが	パン ミネストローネスープ アクアパッツァ
スパゲッティ 油 ごま 三温糖 ベーコン 小松菜 にんにく 玉ねぎ もやし しいたけ 人参	米 オリーブ油 油 パン粉 三温糖 白糸タラ 豆乳 玉ねぎ かぼちゃ にんにく レモン パセリ バジル キャベツ カリフラワー	米 片栗粉 じゃがいも 三温糖 しらたき ぶり 豚肉 白菜 生姜 玉ねぎ 人参	パン じゃがいも オリーブ油 ベーコン 赤魚 キャベツ トマト 人参 にんにく しめじ ブロccoliリー 玉ねぎ

給食・飲み物の提供について

2020年7月31日改訂

1. アレルギーについて、登録時と変更があればお申し出ください。
2. ミネラルウォーター・麦茶・粉ミルク・イオン飲料は無料で提供します。
苦手なもの、不要なものがあれば入室時にお伝えください。
3. かかりつけ医に、「アレルギーはあるが除去食対応不要」と言われている場合を除き、食物アレルギーのあるお子さまには給食を提供しません。
4. 給食を利用するときは、献立と食材をご確認ください。
保育室で初めて食べる食材であっても、ご希望があれば提供します。
5. 献立は、諸事情により変更になる場合があります。
6. 給食費350円は、お迎え時にお支払いください。
7. おおきな樹を利用する方は、上記をご確認の上、連絡票にサインをお願いします。