



1月 給食予定献立表



令和6年12月27日 小柳保育園

日	曜日	全 員 献 立	赤の食品 (血や肉をつくる)	緑の食品 (体の調子をよくする)	黄色の食品 (熱や力になる)	おやつ
6	月	きつねうどん りんご	油揚げ・板かま・卵 わかめ・ヨーグルト	ほうれん草・長ねぎ りんご	うどん 麩	ヨーグルト おかし
7	火	くばら組新春餅つき大会>ふりかけごはん お雑煮 千切りサラダ チーズミルフィーユカツ みかん	チーズミルフィーユカツ 鶏もも・牛乳	大根・人参・舞茸・牛蒡・椎茸・長ねぎ きゅうり・三つ葉・きゃべつ・みかん	ごはん・ふりかけ 餅・せんべい	牛乳 おかし
8	水	ごはん さばのから揚げ 小松菜の和え物 大根煮 えのきと油揚げの味噌汁 パイン缶	さば・ベーコン 油揚げ・牛乳	小松菜・人参・もやし 大根・えのき・パイン缶	ごはん・油 片栗粉・マヨ	牛乳 おかし
9	木	パン メンチカツ 千切りキャベツ スパ炒め わかめとはんぺんのスープ パナナ	メンチカツ・わかめ はんぺん・牛乳	わかめ・人参・コーン・玉ねぎ パナナ	パン・油 スパゲティー	牛乳 おかし
10	金	親子丼 春雨サラダ トマト なすと油揚げの味噌汁 みかん	鶏もも・卵・ハム 油揚げ・牛乳	玉ねぎ・きゅうり・人参 トマト・なす・みかん	ごはん 春雨・ごま油	牛乳 おかし
11	土	カレーうどん パナナ	鶏肉・卵・板かま 牛乳	玉ねぎ・人参・長ねぎ パナナ	うどん ルー	牛乳 おかし
14	火	ごはん パラ焼き もやしナムル トマト キャベツと油揚げの味噌汁 パイン缶	豚肉・油揚げ 牛乳	玉ねぎ・もやし・人参・トマト ほうれん草・きゃべつ・パイン缶	ごはん ごま・ごま油	牛乳 おかし
15	水	ごはん 赤魚の煮付け 野菜のお浸し チーズ さつま芋の甘煮 大根となめこの味噌汁 オレンジ	赤魚 牛乳	白菜・人参・アスパラ なめこ・大根・オレンジ	ごはん・チーズ さつま芋の甘煮	牛乳 おかし
16	木	くお誕生会>パン ミートソーススパゲティー 大根サラダ 炒り卵 ほうれん草と麩のスープ みかん ゼリー	豚ひき肉・卵 牛乳	玉ねぎ・人参・大根・きゅうり ほうれん草・みかん・ゼリー	スパゲティー パン・麩	ヤクルト ケーキ
17	金	味のりごはん 鶏の梅しそ揚げ ほうれん草の胡麻和え 芋煮汁 パナナ	鶏の梅しそ揚げ 味のり・牛肉・牛乳	ほうれん草・人参・大根・長ねぎ しめじ・パナナ	ごはん・糸こん 油・ごま・じゃがいも	牛乳 おかし
18	土	ビーフカレーライス 福神漬け サラダ アンパンマンジュース	牛肉・卵 サラダファミリー・牛乳	人参・玉ねぎ・レタス・きゅうり・トマト 福神漬け・アンパンマンジュース	ごはん・ルー じゃがいも	牛乳 おかし
20	月	醤油ラーメン りんご	焼豚・卵・なると わかめ・牛乳	ほうれん草・長ねぎ・メンマ りんご	中華麺 ラーメンスープの素	牛乳 おかし
21	火	ごはん 揚げ豆腐あんかけ 板かま ブロッコリーのツナ和え もずくの味噌汁 オレンジ	とりひき・豆腐・板かま ツナ・油揚げ・もずく・牛乳	玉ねぎ・人参・ささげ ブロッコリー・オレンジ	ごはん・油 片栗粉	牛乳 おかし
22	水	ごはん さんまの梅煮 切り干し大根煮 きゅうりの中華漬け 豚汁風味噌汁 パイン缶	さんまの梅煮 豚肉・牛乳	切り干し大根・人参・きゅうり 玉ねぎ・パイン缶	ごはん・糸こん ごま・ごま油	牛乳 おかし
23	木	パン グラタン きのこサラダ ミートボール きゃべつスープ パナナ	鶏もも・むきエビ ミートボール・牛乳	玉ねぎ・レタス・きゅうり・しめじ きゃべつ・コーン缶・人参・パナナ	パン・マカロニ バター・チーズ	牛乳 おかし
24	金	筍ごはん 春巻き わかめときゅうりの酢の物 きのこの澄まし汁 みかん	油揚げ・春巻き わかめ・豆腐・牛乳	筍・干し椎茸・きゅうり 椎茸・しめじ・みかん	ごはん・油 糸こん	牛乳 おかし
25	土	ポークカレーライス サラダ 福神漬け アンパンマンジュース	豚肉・卵 サラダファミリー・牛乳	人参・玉ねぎ・レタス・きゅうり・トマト 福神漬け・アンパンマンジュース	ごはん・ルー じゃがいも	牛乳 おかし
27	月	えび天うどん りんご	えび天・板かま・卵 わかめ・牛乳	小松菜・長ねぎ りんご	うどん 油	ジョア おかし
28	火	ごはん チャプチェ おくらのなめたけ和え 卵焼き 大根と油揚げの味噌汁 みかん	豚肉・卵焼き 油揚げ・牛乳	人参・ピーマン・椎茸・筍 おくら・なめたけ・大根・みかん	ごはん・春雨 ごま油	牛乳 おかし
29	水	ごはん 鮭のタルタルフライ トマト 無限ピーマン きのこの味噌汁 パナナ	鮭フライ・卵 ツナ・牛乳	玉ねぎ・ピクルス・トマト ピーマン・しめじ・えのき・パナナ	ごはん・マヨ 油	牛乳 おかし
30	木	ごはん エビフライ きゅうりサラダ ひじきれんこん煮 卵と玉ねぎの味噌汁 パイン缶	エビフライ・かにかま ひじき・卵・牛乳	きゅうり・人参・れんこん 玉ねぎ・パイン缶	ごはん・糸こん マヨネーズ	牛乳 おかし
31	金	納豆ごはん 豚汁 スパゲティーサラダ パナナ	納豆・豚肉・焼き豆腐 ハム・牛乳	人参・牛蒡・白菜・長ねぎ・きゃべつ 大根・玉ねぎ・しめじ・きゅうり・パナナ	ごはん・マヨ スパゲティー	牛乳 おかし

たくさんの願いを込めた おせち料理

おせち料理は、地域や家庭によって異なりますが、お料理や食材一つ一つにしっかりと意味が込められています。年の初め、家族で「これにはこんな意味があって……」とお話しながらいただくのもいいですね。

なます
色の白いダイコンのように清らかな生活を願って。大地に根を張るダイコンのように家の土台がしっかりして栄えるようにという願いも。

田作り
昔、田んぼの肥料にしたコイワシを干した物。稲の豊作を願って「田作り」という名前に。

伊達巻
昔の巻物にかけ、文化の発展を願う。

きんとん
金団と巻き、財宝という意味。豊かな生活が送れますようにと願いを込めた。

※おせち料理の意味や由来は諸説あります。



数の子
数の子のたくさんの卵に、子孫繁栄の願いを込めた。

エビ
エビの背のように、腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いを込めた。



昆布巻き
「こぶ」を「よろこぶ」とかけ、おめでたい物とされた。

黒豆
家族みんながまめまめしく働き、元気に過ごせるようにと願いを込めた。

