



給食だより

令和2年

月	火	水	木	金	土
予定献立		1<元旦>	2	3	4 ゴマだれ肉団子 スパサラダ みそ汁(玉ねぎ・わかめ)
10時のおやつ(未満児)					りんごジュース
3時のおやつ(全園児)					りんごジュース せんべい
6 竹輪の磯辺揚げ 引き昆布の煮物 みそ汁(大根・菊)	7 七草あんかけご飯 ささみフライ 千切りキャベツ みそ汁(かぶ・しめじ)	8 回鍋肉 竹輪ときゅうりの マヨ和え ニラ玉スープ	9 きつねうどん かぼちゃの甘煮 水菜とササミの ゴマ酢和え	10 ししゃもの唐揚げ ひじきサラダ 豚汁	11 鶏レバー野菜肉団子 もやしときゅうりの 中華和え みそ汁(豆腐・ねぎ)
野菜ジュース	牛乳	飲むヨーグルト	野菜ジュース	りんごジュース	牛乳
スキムミルク	牛乳	麦茶	牛乳	スキムミルク	牛乳
今川焼き	いちごクッキー	きなこマカロニ	やみつきトースト	チーズ蒸しパン	せんべい
13<成人の日>	14 カレーライス 和風サラダ わかめスープ	15 ブルコギ 春雨の酢の物 みそ汁(なめこ・豆腐)	16 えびときのこの トマトクリームパスタ 大根サラダ もずくスープ	17 鮭の甘塩焼き 小松菜のサラダ 具沢山だし活スープ	18 ゴマだれ肉団子 スパサラダ みそ汁(玉ねぎ・わかめ)
	牛乳	飲むヨーグルト	野菜ジュース	りんごジュース	牛乳
	フルーチェ	麦茶 ゆべし	牛乳 ジャムサンド	スキムミルク チーズクッキー	りんごジュース せんべい
20 じゃが芋と厚揚げの煮物 きゅうりとしらすの 酢の物 みそ汁(白菜・ふのり)	21 三色納豆丼 炒り豆腐 冬野菜のスープ	22 回鍋肉 竹輪ときゅうりの マヨ和え ニラ玉スープ	23 ちゃんぽんめん ポテトとブロッコリーの サラダ	24 ほっけの唐揚げ ひじきサラダ せんべい汁	25 鶏レバー野菜肉団子 もやしときゅうりの 中華和え みそ汁(豆腐・ねぎ)
野菜ジュース	牛乳	飲むヨーグルト	野菜ジュース	りんごジュース	牛乳
麦茶	フルーツヨーグルト	スキムミルク	麦茶	スキムミルク	牛乳
揚げたこ焼き		オールドファッション	おにぎり	ピザまん	せんべい
27 竹輪の磯辺揚げ 引き昆布の煮物 みそ汁(大根・菊)	28 豚丼 ツナコーンサラダ わかめスープ	29<誕生会> 根菜の混ぜご飯 チキンカツ マカロニサラダ めかぶと卵のスープ	30 カレーうどん シーザーサラダ	31 鯖と玉ねぎのみそ煮 小松菜のサラダ けんちん汁	◎毎日果物がつきます。 ◎(土)はおにぎりの日です。(3・4・5歳児)
野菜ジュース	牛乳	飲むヨーグルト	野菜ジュース	りんごジュース	
スキムミルク	牛乳	りんごジュース	牛乳	麦茶	
きな粉のフレンチトースト	ソーセイジワッフル	スイートポテト	胚芽ロールパン	フライドポテト	

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



誕生会

1月29日(水)





