



保育所給食献立表

平成24年1月

長久手給食センター

曜日	献立名	ジャム・マーガリン その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
7 土	型 抜 き チ ー ス オ レ ン ジ	土曜日牛乳		おにぎり	
10 火	雑 鮭 の 塩 か 焼 煮 き ん	よいこ牛乳	米粉団子・鶏むね肉・かまぼこ・大根・油揚げ・にんじん・小松菜	赤飯	クラッカー 発酵乳(ヤクルト)
11 水	筑 い わ し の 前 の 甘 露 煮 煮 い	よいこ牛乳 ふりかけ	ごぼう・れんこん・こんにゃく・にんじん・鶏むね肉・いんげん・昆布・干しいたけ/白玉団子・あずき	ごはん	かみかみおやつ 以上児: 短着さんかりんどう 未満児: かぼちゃポーロ
12 木	ポ ー ト サ ラ ダ コ タ ンド リ ー チ キ ン	よいこ牛乳	じゃがいも・ウインナー・にんじん・たまねぎ・かぶ/キャベツ・きゅうり・とうもろこし	バター ロールパン	ドーナツ
13 金	味 噌 煮 込 み う ど ん 塩 昆 布 和 え じ	よいこ牛乳	鶏むね肉・にんじん・かまぼこ・はくさい・油揚げ・ねぎ・ほうれん草/キャベツ・きゅうり・塩昆布	白玉うどん	サブレ
14 土	型 抜 き チ ー ス ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	
16 月	中 華 豆 腐 汁 華 風 サ ラ ダ	よいこ牛乳	はくさい・にんじん・豆腐・干しいたけ・もやし・ねぎ/ハム・キャベツ・きゅうり・はるさめ・ごま・ごま油/鶏もも肉・にんじん・たまねぎ	ごはん	りんごタルト
17 火	も ち も ち 団 子 汁 大 根 と ハ ム の サ ラ ダ	よいこ牛乳	ジャガボール・はくさい・にんじん・豚もも肉・干しいたけ・ねぎ/大根・きゅうり・ハム・ごま油	ごはん (各園炊飯)	プレーンヨーグルト
18 水	あ さ り の 味 噌 汁 千 豆 腐 の そ ぼ ろ あ ん 包 み	よいこ牛乳	あさり・大根・じゃがいも・えのきたけ・ねぎ/ほうれん草・キャベツ・にんじん・油揚げ	わかめごはん	※みかん
19 木	中 華 あ ん か け き ゅう り の ご ま じ ょ う ゆ あ え い	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	豚もも肉・いか・えび・はくさい・たまねぎ・ねぎ・干しいたけ/きゅうり・ごま・ごま油	中華めん	蒸しパン
20 金	沢 豚 の し ょ う が 焼 き 肉 の し ょ う が 焼 き	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・ねぎ・湯葉/豚もも肉・たまねぎ・しょうが	ごはん	カルテツウエハース 発酵乳(ヤクルト)
21 土	ソ ー セ ー ジ バ ナ ナ	オレンジ豆乳		エッグパン	
23 月	み そ お で ん ひ じ き の 和 え 物	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・はんぺん・生揚げ・里芋/ひじき・干しえび・にんじん・きゅうり・ごま	ごはん	お米のタルト
24 火	っ べ い 汁 真 菜 の お 浸 し	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	里芋・大根・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・干しいたけ・ねぎ・ごま油/真菜・もやし・小松菜	ごはん (各園炊飯)	黒糖ロールパン
25 水	中 切 干 大 根 の 炒 め ナ ム ル ご ぼ う 入 り つ く ね	よいこ牛乳	豚もも肉・あさり・はくさい・にんじん・たまねぎ・干しいたけ/切干大根・焼き豚・にんじん・にら・ごま・ごま油	ごはん	ヨーグルト
26 木	コ ン ソ メ ス ー プ い ん げ ん の ご ま ヨ ネ ー ズ あ え つ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム マヨネーズ	じゃがいも・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ/いんげん・にんじん・鶏ささみ・ごま	スライスパン	アップルパイ
27 金	お 豆 の ド ラ イ カ レ ー ア メ リ カ ン サ ラ ダ	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・大豆/ベーコン・キャベツ・きゅうり・チーズ・ポテトチップス	ごはん	おさかなサブレ 野菜&果物ジュース
28 土	一 口 チ ー ス バ ナ ナ	土曜日牛乳		おにぎり	
30 月	し ろ れ の み そ 汁 カ レ イ フ ラ イ	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・油揚げ・じゃがいも・たまねぎ・ねぎ/白菜・ほうれん草	ごはん	ミルクプリン
31 火	マ カ ロ ニ チ ャ ウ ダ ー ブ ロ ッ コ リ ー ソ テ ー ポ テ ト の 包 み 焼 き	よいこ牛乳	豚もも肉・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・マカロニ・ほうれん草・バター・粉チーズ・スキムミルク/ブロッコリー・ウインナー・とうもろこし	ミルク ロールパン	※バナナ

材料名は献立別に記入してあります。
 血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など
 働く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など
 体の調子をとのえる食品……野菜・果物など
 食事は楽しく バランスよく



明けましておめでとございます

1月11日は「競開き」
 勝っておいた競もちを
 おしるこ・ぜんざいなどに
 して食べます。
 給食でも11日に
 「ぜんざい」を出します。

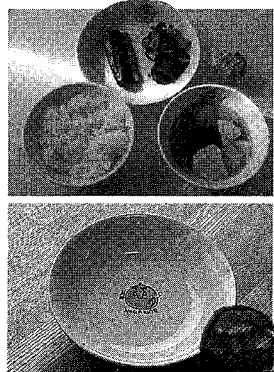
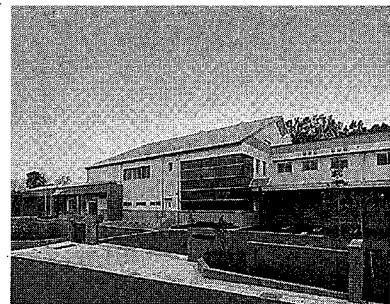
れんこん
 穴があいているので
 先が見通せる＝縁起のよい
 食材とされています。
 食物繊維が豊富で、給食では
 11日に『筑前煮』として
 出します。

**競もちの
いわれ**
 競もちの飾りにはそれ
 ぞれ意味があります。
 ●黒白/「長寿と夫婦円満」
 ●コンブ/「喜ぶ」
 ●ダイダイ(ミカン)/「代々栄える」
 ●くしがき/「幸運を取り込む」
 ●ユズリハ/「家系が絶えずに続く」
※関西のある地方では「先祖代々(クダリ)、ニコニコと仲良く
 いく(ながく)両国につく(久)長をいかに守る(まも)る」と
 いう「こぶ(コンブ)ことば、喜ぶ(が)ます(ま)す(ま)す(ま)す」と
 とって、あるそうです。

♪献立紹介♪ 長久手町で採れた野菜が給食に登場します!
 真菜…24日(真菜のお浸し)
 ※真菜は長久手町に古くから伝わるもち菜です

1月から新しい給食センターが稼働します!

1月から新しい給食センターで調理を開始します。
 食器やお箸なども変わり、家庭での食事により近いもの
 になります。
 これからも安心安全でおいしい給食作りに努めていきます。



資料

11