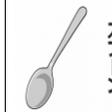


2025年1月献立材料表【完了期食】

認定こども園早苗幼稚園

献立名	1/4(土)	1/6(月)	1/7(火)	1/8(水)	1/9(木)	1/10(金)	1/11(土)	1/13(月)	1/14(火)	1/15(水)	1/16(木)	1/17(金)	1/18(土)	1/20(月)	1/21(火)
材料名	休園日	ごはん 鶏肉のマーマレード炒め マカロニマヨドレサラダ みそ汁	ゆかりごはん ブリの照り焼き 煮しめ すまし汁	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 酒 みそ 醤油 砂糖 みりん 片栗粉	肉うどん 青のりポテト	ごはん ホイコーロー風 もやしの中華和え みそ汁	ごはん 鶏肉のごまみそ炒め 小松菜の煮浸し すまし汁	豚丼 カリフラワーのおかか和え	豚肉と厚揚げのあんかけ丼 白菜と油揚げの煮浸し	ごはん 鶏の煮物 もやしのナムル みそ汁 【中華の日】	ごはん サバの塩焼き ひじきの煮物 チンゲン菜の和え物 みそ汁	ごはん ポークチャップ シーザーサラダ コンソメスープ	焼うどん 厚揚げの煮物	カレーライス フルーツヨーグルト	ちゃんぽん麺 ブロッコリーの醤油ドレッシング
		白米 鶏肉 玉ねぎ ブロッコリー 人参 マーマレード 醤油 みりん 塩 油 マカロニ 人参 グリーンピース マヨドレ スキムミルク 砂糖 塩 玉ねぎ わかめ 油揚げ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 ゆかり ブリ 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 れんこん 人参 里芋 いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 小松菜 玉ねぎ 麩 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 塩	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 酒 みそ 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 じゃが芋 青のり 塩 油 しょうゆ 砂糖 みりん 酒 塩	白米 豚肉 キャベツ ピーマン 人参 みそ 醤油 砂糖 酒 ごま油 太もやし チンゲン菜 醤油 酢 ごま油 砂糖 塩 白ごま しめじ 人参 木綿豆腐 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 玉ねぎ なす れんこん 人参 白ごま みそ 酒 砂糖 みりん 醤油 ごま油 小松菜 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 塩	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 天然だし(昆布・かつお) 酒 みそ 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 カリフラワー かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 白菜 油揚げ 人参 醤油 みりん 酒	白米 豚肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 天然だし(昆布・かつお) 酒 みそ 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 カリフラワー かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 白菜 油揚げ 人参 醤油 みりん 酒	白米 豚肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 砂糖 酒 片栗粉 白米 豚肉 厚揚げ 人参 醤油 みりん 酒	白米 鶏肉 醤油 みりん・酒 砂糖 太もやし 人参 白ごま ごま油 醤油 砂糖 酒 片栗粉 玉ねぎ コン 小松菜 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 サバ 塩 酒 ひじき 人参 大豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん チンゲン菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 わかめ マッシュルーム 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩 酒	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 人参 ケチャップ ソース コンソメ 塩 砂糖 油 かつお節 ほうれん草 黄パプリカ 人参 マヨドレ 酢 粉チーズ 砂糖 塩	うどん 豚肉 玉ねぎ ピーマン 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 塩 油 かつお節 厚揚げ グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒	白米 鶏肉 なす 玉ねぎ 人参 カレーウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク	白米 鶏肉 なす 玉ねぎ 人参 いんげん 牛乳 スキムミルク 醤油 塩 ごま油 プレーンヨーグルト 黄桃缶 バナナ パイナップル 砂糖
おやつ	ココア蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖・ピョココア 塩	大学芋風 さつまいも 黒ごま 砂糖・醤油 片栗粉・油	塩昆布おにぎり 塩昆布	手作りゼリー りんご果汁 砂糖 イナアガー	マカロニきな粉 マカロニ きな粉 砂糖 塩	お菓子 お菓子		プレーンクッキー 小麦粉 砂糖 油 塩	手作り手ネミ 小麦粉・片栗粉・人参 玉ねぎ・ニラ とろけるチーズ・醤油 天然だし(昆布・かつお)・ごま油	ジャムパン 食パン ブルーベリージャム	フライドポテト じゃが芋 油 塩	お菓子 お菓子	手作りゼリー ぶどう果汁 イナアガー 砂糖	菓飯おにぎり 白米 菓飯の素	

成人の日



献立名	1/22(水)	1/23(木)	1/24(金)	1/25(土)	1/27(月)	1/28(火)	1/29(水)	1/30(木)	1/31(金)
材料名	ごはん サケの煮物 フレンチサラダ コンソメスープ	ごはん 鶏しゃが ほうれん草のごま和え みそ汁	ごはん チーズハンバーグ チンゲン菜サラダ みそ汁	スタミナ丼 大豆のそぼろ煮	ごはん 豚肉のおろし煮 ほうれん草の和え物 みそ汁 【ツナの日】	ごはん クリームシチュー ブロッコリーとチーズのコンソメ	ごはん タラのカレーマヨ焼き かぼちゃの煮物 もやしのボン酢和え みそ汁	ひじきごはん 手煮 冷や汁 みそ汁 【山形県 郷土料理】	塩豚丼 カリフラワーサラダ
	白米 サケ 塩 酒 醤油 砂糖 みりん 白菜 油 酢 砂糖 塩 玉ねぎ 人参 赤パプリカ コンソメ 醤油 塩 酒	白米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん ほうれん草 白ごま 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 大根 油揚げ なめこ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 塩 とろけるチーズ チンゲン菜 コーン 酢 醤油 油 酒 みりん 片栗粉	白米 豚肉 玉ねぎ ほうれん草 人参 醤油・砂糖 みりん・酒 大豆 鶏肉 醤油 砂糖 酒 みりん 油 片栗粉	白米 豚肉 大根おろし 玉ねぎ 人参 じゃが芋 牛乳 クリームシチュールウ スキムミルク 油 ブロッコリー プロセスチーズ 醤油・酢 塩 砂糖 油 白ごま	白米 タラ 酒 塩 マヨドレ カレー粉 かぼちゃ グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 太もやし ボン酢 砂糖	白米 ひじき 人参 昆布だし 醤油 酒 みりん 塩 牛肉 里芋 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 油揚げ 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 玉ねぎ 麩 なめこ 天然だし(昆布・かつお) みそ	塩豚丼 カリフラワー 酢 醤油 油 砂糖 塩 カリフラワー 酢 醤油 油 砂糖 塩	
おやつ	みたらしまカロニ マカロニ 醤油 砂糖 片栗粉	さつまいもきな粉 さつまいも きな粉 砂糖	ミルク蒸しパン 小麦粉・砂糖 ベーキングパウダー 牛乳・スキムミルク 塩	お菓子 お菓子	フルーツボンヂ パイナップル 黄桃缶 みかん缶 砂糖	ジャムパン 食パン りんごジャム	ココアクッキー 小麦粉 油・砂糖 塩 ココア	きな粉パンケーキ 小麦粉・きな粉 砂糖・油 塩 ベーキングパウダー	手作りゼリー オレンジ果汁 砂糖 イナアガー

謹賀新年

1月

今月の郷土料理は山形県です！

【芋煮】
里芋の収穫期の秋から冬にかけてよく食べられている郷土料理の一つです。「芋煮会」という河原に鍋や材料を持ち込み、家族や友人と作ったり、行事の後に野外で作ったりなど色々な形で食べられています。地域や家庭によって味付けや具材が変わります。

【冷や汁】
冷や汁と言う名前から汁物を想像されますが、季節の野菜と浸し汁を合わせて仕上げるお浸し料理です。年間を通して食べられており、四季折々の野菜に使います。春はキャベツや菜の花、秋は菊などを使い、冬には米沢市の伝統野菜「雪菜(ゆきな)」を使います。今回は、ほうれん草を使って提供いたします。

寿

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 富喜屋
 ※★印はアレルギーA除去対応です。アレルギー-Bは別メニューになります。
 ※お菓子はエースコイン、シガーフライ、ぱりんこのローテーションになります。※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。