



# 給食献立予定表

平成25年12月27日  
池上わかば保育園

年末年始はごちそうがたくさん。胃の調子を整えるためや、厄除けのために、1月7日にはセリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロの七草を入れる「七草がゆ」を食べます。

15日の「小正月」にも、おかゆをいただきます。このおかゆには、アズキを入れる地方が多いとされていて「アズキがゆ」とも言われています。ぜんざいや、おしるこの所もあるようです。



日	献立名	材 料 名
6 20 (月)	大根ごはん 魚の揚げ煮 味噌汁 菓子	米 麦 大根 人参 うすあげ 醤油 みりん だし昆布 カレー でん粉 油 砂糖 醤油 みりん キャベツ 麩 玉葱 干わかめ ねぎ 味噌 だし汁 おさつすなっく
7 21 (火)	パン クラムチャウダー 春雨のカレーソテー 7日 七草がゆ 21日 ぞうすい	ロールパン 冷凍貝柱 ジャが芋 玉葱 人参 白菜 ホワイトルウ 牛乳 小麦粉 春雨 キャベツ えのき ほうれん草 カレー粉 醤油 チキンコンソメ 塩 油 米 七草セット 大根 かぶ 水菜 だし汁 塩 米 鶏ミンチ 卵 ねぎ だし汁 醤油
8 22 (水)	ひじき散らし寿し 豚汁 ポテトのチーズ焼	米 麦 高野豆腐 むきえび ひじき 人参 竹の子 干椎茸 絹さや 酢 砂糖 醤油 みりん 卵 だし昆布 塩 油 豚肉 白菜 えのき 系こんにゃく 大根 味噌 だし汁 じゃが芋 とろけるチーズ 牛乳 塩
9 23 (木)	中華焼きそば たまごスープ 揚げパン	焼きそば 豚肉 キャベツ 玉葱 人参 もやし カットイカ オイスターソース 醤油 ごま油 卵 えのき ニラ チキンコンソメ 醤油 ドッグパン 油 きなこ 砂糖
10 24 (金)	ごはん 筑前煮 ごま和え 菓子	米 麦 鶏肉 ジャが芋 人参 れんこん ごぼう こんにゃく 生椎茸 三度豆 砂糖 醤油 みりん 油 だし汁 白菜 もやし ほうれん草 竹輪 砂糖 醤油 ごま ぱりんこ
11 25 (土)	牛丼 桃缶 菓子	米 麦 牛肉 玉葱 人参 干椎茸 三つ葉 砂糖 醤油 みりん だし汁 桃缶 チヨイス
27 (月)	ごはん ぶり大根 うの花炒り 菓子	米 麦 ぶり 大根 醤油 砂糖 みりん おから 竹輪 人参 干椎茸 系こんにゃく ねぎ 醤油 砂糖 みりん だし汁 油 ごま油 ぼたぼた焼
14 28 (火)	パン とんかつ 野菜スープ 白玉ぜんざい	ロールパン 豚へれ肉 小麦粉 卵 パン粉 油 トンカツソース ケチャップ キャベツ 南瓜 しめじ 玉葱 チキンコンソメ 塩 白玉粉 冷凍白玉団子 あずき 砂糖 塩 でん粉
15 29 (水)	カレーライス スパゲティサラダ 大根もち	米 麦 牛肉 玉葱 人参 ジャが芋 グリンピース 小麦粉 カレールウ 油 スパゲティ ロースハム きゅうり 卵 マヨネーズ 塩 大根 ちりめんじゃこ ホールコーン でん粉 上新粉 塩 油
16 30 (木)	きつねうどん 五目大豆煮 マドレーヌ	うどん うすあげ 砂糖 醤油 かまぼこ ねぎ だし汁 だし昆布 醤油 みりん 鶏肉 大豆 人参 干椎茸 こんにゃく 三度豆 砂糖 醤油 みりん 油 ホットケーキミックス 牛乳 卵 バター 砂糖
17 31 (金)	ゆかりごはん 豚肉と豆腐の生姜炒め 味噌汁 菓子	米 麦 ゆかり 豚肉 豆腐 人参 干椎茸 玉葱 土生姜 醤油 みりん 油 小松菜 うすあげ 大根 味噌 だし汁 かっぱえびせん
4 18 (土)	ピラフ パイン缶 菓子	米 麦 ベーコン 玉葱 人参 マッシュルーム缶 パセリ チキンコンソメ 塩 油 パイン缶 動物ビスケット