



3歳未満児 献立表

八王子市立長房中央保育園

日/曜	献立名	10時おやつ	3時おやつ	材 料 名		
				熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
5 月	ほたてごはん 高野豆腐入り松風焼き(ごま) 紅白なます風煮 花ふと筍のすまし汁 牛乳 5日:お正月メニュー	牛乳	栗きんとん風 牛乳	米/白いりごま/砂糖/ 片栗粉/花ふ/さつまい も/栗甘露煮	ほたて貝ほぐし身/鶏も も挽肉/高野豆腐/白 みそ/生クリーム	たまねぎ/れんこん/だい こん/にんじん/茹たけのこ /チンゲンサイ
19	ごはん よだれ鶏 グリル冬野菜 白菜豆乳みそスープ	牛乳	パンケーキ ジャムホイップ添え 牛乳	米/砂糖/ゴマ油/油/ フローズンホイップ/いち ごジャム	鶏もも切り身/鶏むね小 間肉/白みそ/調製豆 乳	長ねぎ/れんこん/かぼ ちゃん/はくさい/にんじん/ たまねぎ/えのきたけ
6・20 火	マーボーライス 中華きゅうり にらの中華スープ	野菜ジュース(グレープ)	キャロットマフィン 牛乳	米/油/砂糖/片栗粉/ ゴマ油/ホットケーキミック クス/バター	絞り豆腐/豚もも挽肉/ 赤みそ/カルシウムと鉄 分の多いミルク	にんじん/長ねぎ/干し椎 茸/きゅうり/にら/冷凍ホー ルコーン
7・21 水	ナン ポークカレー 切干しバーニャ(ごま) まめびよいちご味	牛乳	七草卵とじうどん(7日) 麦茶(7日) ヨーグルトパン(21日) 牛乳(21日)	ナン/じゃがいも/油/ 砂糖/白すりごま/茹で うどん(7日)/強力粉 (21日)/チョコチップ (21日)	豚もも挽肉/鶏むね小 間肉/鶏もも小間肉(7 日)/油揚げ(7日)/た まご(7日)/プレーン ヨーグルト(21日)	たまねぎ/にんじん/冷凍 グリンピース/切干し大根/ きゅうり/七草フリーズドライ (7日)/だいこん(7日)/ えのきたけ(7日)
8・22 木	ごはん 手作りリトアリかけ(ごま) 生揚げのそぼろ煮 かぼちゃのみそ汁	牛乳	ワインナードーナツ 牛乳	米/白いりごま/砂糖/ 油/片栗粉/ホットケー キミックス/小麦粉	かつお節/生揚げ/鶏 もも挽肉/油揚げ/白 みそ/ポークワインナー /牛乳	にんじん/たまねぎ/チング ンサイ/かぼちゃ/しめじ/ 長ねぎ
9・23 金	ごはん ぶりの照り焼き 人参の甘煮 みぞれ汁	鐵塩せん 麦茶	五平もち(ごま)(9日) ビスケット(23日) りんご(2歳児)(23日) りんごゼリー(0~1歳児)(23日) 牛乳	米/砂糖/片栗粉/もち 米(9日)/白すりごま(9 日)	ぶり/鶏もも小間肉/生 揚げ/赤みそ(9日)	にんじん/だいこん/チング ンサイ/しめじ/りんご(2歳 児)(23日)
10・24 土	豚丼 具だくさんみそ汁 植物生まれのプチソーティン	牛乳	せんべい ミルクココア	米/油/砂糖/さといも /ココア	豚もも小間肉/豆腐/ 白みそ/牛乳	たまねぎ/にんじん/しらた き/だいこん/こまつな
26 月	ごはん れんこんハンバーグ バターコーン炒め 野菜コンソメスープ	牛乳	スイートポテト 牛乳	米/油/片栗粉/生パン 粉/バター/じゃがいも/ さつまいも/砂糖	豚もも挽肉/ショルダー ベーコン/牛乳/生クリーム	れんこん/たまねぎ/冷凍 ホールコーン/にんじん
13・27 火	バターフレーク チキンクリームシチュー 白菜とほうれん草のサラダ 煮 みかん	牛乳	わかめとツナの混ぜごはん 麦茶	バターフレーク/じゃがいも/ 油/ゴマ油/砂糖/米	鶏もも小間肉/加シムと 鉄分の多いミルク/パー クハム/乾燥カットわか め/まぐろ缶詰	にんじん/たまねぎ/冷凍 グリンピース/はくさい/ほ うれんそう/冷凍ホールコー ン/みかん/長ねぎ
14・28 水	ごはん 白身魚の磯辺揚げ にんじんとしらたきのきんぴら もずくのみそ汁 牧場の朝ヨーグルトぶどう	牛乳	幼児 野菜&フルーツ	コンボタオヌラスク 牛乳	メルルーサ/青のり粉/ 生揚げ/もずく/白みそ	にんじん/しらたき/たまね ぎ/長ねぎ/チングンサイ
15・29 木	ゆかりごまごはん 鶏肉のコシフレーク焼き ゆでブロッコリー 根菜みそ汁 ストロベリーフレッシュゼリー(29日)	ふんわりソフトせん 麦茶	ココアクリームサンド 牛乳	米/白いりごま/マヨドレ /コーンフレーク/さとい も/卵なしバターロール /ココア/砂糖/コーン スター/バター	鶏もも切り身/白みそ/ 加シムと鉄分の多いミル ク	ゆかり粉/ブロッコリー/ご ぼう/だいこん/にんじん/ こまつな
16・30 金	鮭の塩昆布ごはん(ごま) 高野豆腐と鶏肉の煮物 白菜と油揚げのみそ汁	牛乳	チョコチップクッキー(16日) きなこクッキー(30日) 牛乳	米/白いりごま/油/砂 糖/ホットケーキミックス/ 小麦粉/バター/チョ コチップ(16日)	生さけ/塩昆布/鶏も も小間肉/高野豆腐/ 油揚げ/白みそ/調整 豆乳/きな粉(30日)	にんじん/れんこん/チング ンサイ/干し椎茸/はくさい/ たまねぎ
17・31 土	バター醤油スパゲティー チキンスープ ジョア(ブルーベリー)	牛乳	原宿ドッグチーズ 牛乳	エルボスパゲティー/バ ター/油	ショルダーベーコン/鶏 もも小間肉	たまねぎ/ほうれんそう/ しめじ/にんじん/チングンサイ

都合により献立内容を変更する場合があります。スープ・みそ汁のだしはかつお節からとっています。

食品ロスの観点から献立表に掲載されていない余剰のお菓子やジュースを提供する場合があります。

1月が旬の食材

はくさい、かぼちゃ、れんこん、ほうれん草、だいこん、ぶり、みかん、りんご

行事食

5日:お正月メニュー

この日のメニューは、隠し事のない正直な生き方ができますようにとの意味がある松風焼、一家の平和を願う意味のあるなます、おやつには一年の豊かさを願う栗きんとんをアレンジしたおやつを楽しめます。

7日:七草卵とじうどん

七草はお正月で疲れた胃を休める意味があります。お子さんと七草を言って楽しむのもいいですね♪
(せり、なづな、すずな、すずしろ、ほとけのざ、ごぎょう、はこべら)

9日:鏡開き

11日の鏡開きに合わせておやつで五平もちを提供します。鏡開きにはお正月に飾った神様へのお供え物を食べることで、神様の力をいただき、一年の健康や幸運を祈る意味があります。

公立保育園人気メニュー

16・30日(金)は八王子市立多賀保育園の
人気メニュー「鮭の塩昆布ごはん」が
登場します!

今月の栄養給与量

エネルギー 536kcal
たんぱく質 20.2 g
脂質 16.7 gはちおうじ食育キャラクター
はっちくん公立保育園の給食
レシピを
紹介しています!
ぜひご覧ください。

\子育て応援サイトで紹介しています/

こちらをクリック!