

2026年1月 田口保育園 給食だより

②は手作りおやつを表しています

※アレルギー疾患のお子様には除去食を用意しています
※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります

月	火	水	木	金	土	日
29	30	31	1 元旦	2	3	4
5 芋チップ 雑穀ごはん ビーフカレー 野菜の胡麻和え チーズ	6 卵の花揚げ 雑穀ごはん ココット（卵） 昆布の佃煮 南瓜の味噌汁	7 りんごのコンポート 雑穀ごはん 七草汁 豚肉の生姜焼き	8 ゆかりおにぎり 雑穀ごはん ヤンニヨム風チキンブロッコリー添え（鶏） スミーテン（卵）	9 カルテツクッキー 雑穀ごはん 魚の煮付け カミカミサラダ（卵） もずくと小松菜のすまし汁	10 ホームバイ 雑穀ごはん 豚肉と野菜の中華炒め きのこスープ	11
オレンジ	麦茶 ⑨中華ちまき	牛乳 ⑨黒豆	牛乳 ⑨きな粉バナナひばり	牛乳 フルーツゼリー	あみじやか（卵）	
12 成人の日	13 リツツ 雑穀ごはん 雑煮風 紅白なます 蒲鉾（卵） ごぼうの八幡巻き みかん	14 ⑨青菜おにぎり 雑穀ごはん 白身魚のピカタ（卵） 切干大根の煮物 なめこの味噌汁 ヨーグルト	15 ⑨大豆きな粉 おにぎり インディアンスパゲッティ 竹輪と胡瓜のサラダ コーンスープ 牛乳 ⑨さつま芋のかりんとう	16 フルーツゼリー 雑穀ごはん ごぼうおさつ 春雨の酢の物（卵） 麩のすまし汁 牛乳 ⑨メロンパン	17 みかん 雑穀ごはん 豚肉のソース炒め 汁ビーフン おつどつと（卵）	18
19 ギンビスマスバラ 雑穀ごはん 豚肉とごぼうの味噌炒め 胡瓜のゆかり和え チングン菜入りかき卵汁（卵） 牛乳 りんご（たんぽぽ組りんごのコンポート）	20 ヨーグルト 雑穀ごはん 魚の土佐揚げ 千草和え もずくのすまし汁 牛乳 ⑨マカロニきな粉 麦茶 ⑨昆布おかおにぎり	21 星っこ 雑穀ごはん チリコンカン 白菜のクリームスープ（卵） バナナ（バナナ） 牛乳 お菓子	22 ⑨おかかおにぎり 雑穀ごはん 魚とエリンギのバター醤油煮 こんにゃくのサラダ（卵） 冬瓜の味噌汁 牛乳 お菓子	23 満月ポン 白ごはん みかん 揚げ豆腐の煮物 切り昆布の煮物 お味噌汁 お漬物 牛乳 ブリザ（卵）	24 リツツ 雑穀ごはん 鶏肉の照り焼き（鶏） レタス さつま芋の味噌汁 ちよばちよば（卵）	25
26 クラッカー 雑穀ごはん 魚のりんごソースかけ じゃがいもの重ね煮（卵） 白菜の味噌汁 牛乳 ⑨ホットケーキ	27 満月ポン 雑穀ごはん 和風チキンサラダ（鶏）（卵） こんにゃくのおかか和え にゅう麵 牛乳 ⑨ふとつ寒天	28 ヨーグルト 雑穀ごはん 豆腐入りミートボール ドレッシングサラダ コンソメスープ 牛乳 ケーキフルーツ添え（卵）	29 プリン おにぎり カレーうどん（鶏） 大根とハムのマリネ（卵） 牛乳 ⑨プロッコリーのチーズガレット	30 米ごめクッキー 雑穀ごはん 竹輪の磯辺揚げ（卵） 南瓜のそぼろ煮 キヤベツと人参の味噌汁 牛乳 バナナ（バナナ）	31 芋チップ ＜愛情弁当の日＞ お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください たべうごどふづ（卵）	1
明けましておめでとうございます 				『魚の葱味噌焼き』 <材料> 魚の切り身 4切れ 味噌ダレ 米味噌大さじ4杯 砂糖大さじ2杯 みりん大さじ2杯 中葱（小口切り）大さじ2杯 【作り方】 ①魚に塩（分量外）を振ってしばらく置き、水気をふき取る ②味噌ダレの材料を全て混ぜて魚の片面（皮側）に塗る （味噌によって甘さが違うので味をみて加減をする） ③魚焼きグリルで焼き魚に火が通ったら出来上がり		
● 1月の給食とおやつの新メニューです ● 「ココット」「ヤンニヨム風チキン」「大根とハムのマリネ」「魚とエリンギのバター醤油煮」「こんにゃくのサラダ」「じゃがいもの重ね煮」「千草和え」「メロンパン」						