

1月給食だより

輝 保育園



新しい年がスタートしました。今年も子ども達の元気な姿や声を感じながら、給食を楽しんでおいしく食べてもらうように心を込めて作ります。旬の食材を楽しみながら、今年も1年元気に過ごしましょう。生活を送りましょう。



お正月

新しい年を迎えてお祝いするお正月には、昔から伝えられた深い意味があります。

お正月とは、歳神様という大切な存在を実感する為の行事でもあります。

この一年の幸運を願い、歳神様をお迎えする為に用意されるものが、お正月の飾りです。

おせち料理

おせち料理は、歳神様へのお供えの意味もあるお正月ならではの料理です。

盛り付ける料理の数は重箱でも皿でも、吉数と言われる奇数で盛り付けます。

家族がこの一年を無事に健康で幸せに過ごせるようにと、多くの願いが込められています。



給食メニューの紹介

豆腐のミートソース風

- ・木綿豆腐 1丁
- ・豚ひき肉 120g
- ・にんにく 5g
- ・玉ネギ 120g
- ・人参 60g
- ・ダイストマト缶 120g
- ・しょうゆ 20g
- ・ケチャップ 50g
- ・砂糖 10g
- ・コンソメ 6g
- ・水溶き片栗粉 適量

- ① 玉ネギ、人参をみじん切りにする。豆腐も水切りをした後、食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に油を熱し、にんにく豚挽肉を炒め、あらかた火が通ったら、玉ねぎ、人参も加えて炒める。
- ③ 火が通ったら、ダイストマト缶、調味料を加えて混ぜながら5～6分煮る。
- ④ 豆腐を加えて豆腐が温まったら、水溶き片栗粉でトロミをつける。

洋風マーボ豆腐のイメージです。

1月予定献立表

※都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承下さい。

	01日(月)	02日(火)	03日(水)	04日(木)	05日(金)	06日(土)
昼				鯖の塩焼き はりはりなます 味噌汁	鶏肉の香味焼き 和風サラダ もずくスープ	麻婆丼 バナナ
間2				牛乳 ココア蒸しパン	麦茶 七草がゆ ごまめ	麦茶 お菓子
昼		鯖の焼きおろし煮 かぼちゃサラダ 味噌汁	クリームシチュー 大根サラダ りんご	家常豆腐 もりもりサラダ すまし汁	鶏肉の唐揚げ ゴマドレサラダ 味噌汁	スパゲティナポリタン バナナ
間2		牛乳 ばななケーキ	牛乳 ラスク	麦茶 芋ぜんざい	麦茶 お好み焼き	麦茶 お菓子
昼	鮭のチーズ焼き もやしのナムル 味噌汁	みそおでん スパゲティサラダ かきたま汁	カレーうどん 胡麻マヨ和え みかん	麻婆豆腐 きゅうりとじゃこの酢の物 中華スープ	鶏のマーマレード焼き 小松菜サラダ コンソメスープ	ジャージャー麺 バナナ
間2	牛乳 ホイップクロワッサン	牛乳 ヨーグルト蒸しパン	牛乳 大学芋	牛乳 クッキー バナナ	麦茶 やきそば	麦茶 お菓子
昼	ポークチャップ さつまいもサラダ コンソメスープ	厚揚げとかぼちゃの煮物 卵とわかめの酢の物 豚汁	ハンバーグ 野菜のおかか和え 味噌汁	魚の胡麻みそ焼き 五目煮 すまし汁	ハヤシライス チーズサラダ みかん	肉ごぼううどん バナナ
間2	麦茶 うめとじゃこの混ぜご飯 ごまめ	牛乳 ピザトースト	牛乳 ホットケーキ	麦茶 ミートソーススパゲティ	麦茶 フルーツヨーグルト	麦茶 お菓子
昼	豚マヨ炒め ブロッコリーの胡麻和え 味噌汁	筑前煮 春雨の酢の物 味噌汁	キーマカレー ツナサラダ バナナ			
間2	牛乳 やきいも	牛乳 きなこトースト	牛乳 りんごゼリー			