



# Menu 2024.1.01-15 Ayame nursery school

日	曜	副 食	食 材	お や つ		
				10時(未満児)	3時(共通)	
4	木	具雑煮 ひじきの含め煮 にんじんの天ぷら チーズ	鶏肉、だいこん、にんじん、乾しいたけ、ごぼう、さといも、板付かまぼこ、ほうれんそう、煮干し、かつお節、うすくちしょうゆ、豚肉、芽ひじき、れんこん(水煮)、だいず(水煮)、板こんにゃく、油揚げ、三温糖、しょうゆ、にんじん、天ぷら粉、サラダ油、プロセスチーズ	牛乳 ビスケット	スキムミルク きなこマカロニ	
5	金	白身魚のピカタ ジャーマンポテト バナナ 小松菜の味噌汁	白身魚、卵、小麦粉、パセリ、じゃがいも、ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、サラダ油、塩こしょう、バナナ、こまつな、かぼちゃ、たまねぎ、えのきたけ、わかめ、煮干し、麦みそ	牛乳 キウイ	牛乳 チョコスコーン	
6	土	<b>ごはんの日</b>				
		七草粥 みかん	鶏肉のつくね焼き さつまいのみそ汁	春の七草 キャベツのサラダ	牛乳 リンゴ	牛乳 ラスク
9	火	鮭のホイル焼き かぼちゃとクリームチーズのサラダ パイン 豆腐のみそ汁	鮭、たまねぎ、しいたけ、えのきたけ、にんじん、しょうゆ、バター(無塩)、かぼちゃ、さつまいも、きゅうり、クリームチーズ、ロースハム、くるみ、マヨネーズ、パインアップル、木綿豆腐、しめじ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 バームロール	牛乳 かるかんまんじゅう	
10	水	豆腐のドライカレー 野菜とコーンの炒め物 ミニトマト キウイ リンゴジュース	豚ひき肉、木綿豆腐、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ、ほうれんそう、しょうゆ、ウスターソース、カレー粉、トマトケチャップ、ホールコーン缶、しめじ、塩こしょう、中華だし、サラダ油、ミニトマト、キウイフルーツ、りんごジュース	牛乳 スナックス ティック	牛乳 じゃがバター	
11	木	白身魚のかば焼き ごぼうのサラダ りんご かき玉汁	白身魚、片栗粉、サラダ油、しょうゆ、みりん風調味料、三温糖、ごぼう、にんじん、きゅうり、はくさい、ロースハム、ごま、マヨネーズ、みかん、卵、えのきたけ、たまねぎ、わかめ、煮干し、かつお節、こまつな	牛乳 白桃缶	牛乳 ぜんざい	
12	金	スパニッシュオムレツ ほうれん草とじゃこのおひたし 枝豆 キャベツとベーコンのスープ	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、プロセスチーズ、ピーマン、卵、牛乳、トマトケチャップ、ほうれんそう、きゅうり、にんじん、はくさい、ちりめんじゃこ、三温糖、しょうゆ、えだまめ(冷凍)、きゃべつ、ベーコン、たまねぎ、にんじん、しめじ、いんげんまめ、コンソメ	牛乳 オレンジ	スキムミルク アーモンドクッキー	
13	土	鶏肉の竜田揚げ ひじきとほうれん草の白和え バナナ 野菜たっぷりみそ汁	鶏肉、しょうが、料理酒、うすくちしょうゆ、片栗粉、サラダ油、芽ひじき、じゃがいも、ほうれんそう、にんじん、板付かまぼこ、ごま、木綿豆腐、米みそ、三温糖、バナナ、きゃべつ、油揚げ、たまねぎ、しめじ、かぼちゃ、わかめ、麦みそ、煮干し、こねぎ	牛乳 サッポロポテト	牛乳 オレンジジュース	
15	月	<b>御 正 忌</b> ※すみれ・ゆり・たんぼぼ組のおともだちは お弁当はいりません		牛乳 キウイ	スキムミルク カステラ	

