

1月の献立予定表

					1(土)
					元旦
3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	8(土)
	お弁当日	ナポリタン 添え野菜 大根のスープ	ご飯 鶏の唐揚げ スパゲティサラダ 小松菜の味噌汁	七草粥 ブリの照り焼き 紅白なます じゃが芋の味噌汁	豚丼 キャベツのお浸し えのきの味噌汁
	ミニドーナツ	マドレーヌ	ヨーグルト	ピザトースト	パウムクーヘン
10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	15(土)
成人の日	親子丼 はりはり漬け しめじの味噌汁	ご飯 カレイのごま醤油焼き 青菜の白和え 豚汁	ご飯 豚カツ コールスロー 麩の味噌汁	メロンパン ポテトグラタン グリーンサラダ コンソメスープ	五目ラーメン 大根とツナの和え物
	バタークッキー	フルーツサンド	シュガーパイ	シリアルバー	ビスケット
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)【郷土料理】	21(金)	22(土)
ご飯 鯖の甘辛揚げ ほうれん草のおかか和え 大根の味噌汁	焼きうどん ブロッコリーのお浸し 人参の味噌汁 ※非常食体験メニュー	ご飯 鯖のこうじ漬け もやしのきんぴら 白菜の味噌汁	 ご飯 今治焼き鳥 いもたき 玉葱の味噌汁	クロワッサン(チーズパン) 野菜肉巻き れんこんサラダ キャベツのスープ	ロールサンド トマトサラダ 野菜のスープ
ココロフレンチトースト	ひじきおにぎり	さつま芋グラッセ	みかんブレッド	マカロニスナック	ミニドーナツ
24(月)	25(火)	26(水)	27(木) 	28(金)	29(土)
ハヤシライス マカロニサラダ	ご飯 焼鮭 ひじきの煮物 きのこの味噌汁	ご飯 鶏じゃが きゅうりの酢の物 豆腐の味噌汁	照り焼きバーガー フライドポテト スープ・ヤクルト	ご飯 カレイの磯辺焼き キャベツのごま和え わかめの味噌汁	炒飯 卵サラダ 中華スープ
コンソメポテト	ホットケーキ	ヨーグルト	苺のロールケーキ(ケーキ)	ふがし	せんべい

31(月)

☆昼食時に果物(いちご、バナナ等)を出しています。
 ☆1/18(火)は災害を想定し、4.5歳クラスは保存食を使ったメニューを提供します。
 ☆1/27(木)はお誕生日会メニュー、20(木)は郷土料理メニューです。
 ☆()の中は、0.1.2歳児さんに提供する昼食、おやつです。
 ☆献立は都合により変更となることがあります。



☆給食だより☆

今月の目標「寒さに負けずに元気に過ごそう！」

 あけましておめでとうございます 

今年も子どもたちが安心して食べられる給食を作っていきます。よろしくをお願いします。

郷土料理

第10回目「愛媛県」



【今治焼き鳥】…串に刺さず、鶏肉を鉄板で焼くのが特徴。プレスと呼ばれる重しを乗せて焼くことで早く火が通り、スピーディーに提供でき、せっかちといわれる今治人に好評です。

【いもたき】…鶏肉、里芋、椎茸などを煮込んだ、「お籠り」といわれる伝統行事で振る舞う鍋料理。

【玉葱の味噌汁】…ハートオニオンといわれる苦みがなく、甘いフルーツ感覚で味わうことのできる玉葱が有名。

【みかんブレッド】…愛媛県産のミカンを生地に練り混み色々なパン屋さんでアレンジして提供されている。

今月のおすすめレシピ

みかんブレッド

【作り方】パウンド型1本分

・みかん…200g・砂糖…100g・小麦粉…100g
 ・ベーキングパウダー…5g・卵…1個・バター…50g

【作り方】

1. みかんは外皮をむき、ミキサーにかけて砂糖と一緒に鍋に入れて煮詰める。
2. ①の粗熱が取れたら、ときほぐしておいた卵と溶かしバターを加えてよくかき混ぜ、粉類をふるい入れてさっくりと混ぜ、型に流し込む。
3. 180℃のオーブンで40～50分焼けば完成。