

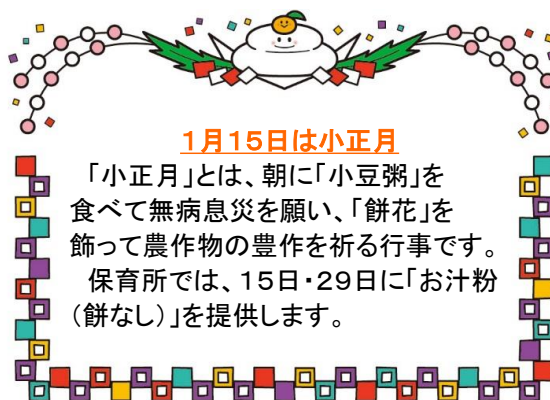
令和8年1月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
5 (月)	鶏肉の照り焼き 酢じょうゆ和え みそ汁(大根・長ねぎ)	米、クラシックビスケット(乳不使用)、鉄入りひじきおかき(乳不使用)、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)	キャベツ、大根、小松菜、にんじん、長ねぎ、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、酢	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 クラシックビスケット 鉄入りひじきおかき(※)
6・20 (火)	鶏肉のカレーソテー ほうれん草とえのきの煮浸し みそ汁(じゃがいも・水菜)	米、じゃがいも、あずきロール(乳不使用)、カルテツ玄米せんべい(乳不使用)、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)	ほうれん草、たまねぎ、えのきたけ、ピーマン、にんじん、みずな	白みそ、しょうゆ、カレー粉	ごはん	野菜せんべい 麦茶 あずきロール カルテツ玄米せんべい
7・21 (水)	スパニッシュオムレツ 白菜のごま和え みそ汁(青梗菜・長ねぎ)	ロールパン、米、じゃがいも、グラニュー糖、油、砂糖	牛乳、卵、白すりごま、いわし(煮干し)	白菜、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ、長ねぎ、ピーマン	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、しそごはんの素、食塩	ゆかりごはん	バナナ 牛乳 ☆揚げパン(シュガー)
8 (木)	中華風ローストチキン 春雨サラダ みそ汁(南瓜・玉ねぎ)	米、今川焼(カスタード)、春雨、ごま油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ロースハム(乳不使用)、いわし(煮干し)、白いりごま	たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、にんじん、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、酢、みりん	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 今川焼(カスタード)
9 (金)	豆腐入りハンバーグ 切り干し大根のナムル ベーコンレタススープ	米、砂糖、ソフト塩せんべい(卵不使用)、パン粉、油、ごま油	豚ひき肉、絞り豆腐、あずき、ベーコン(乳不使用)、卵、スキムミルク、かつお節(だし)	レタス、たまねぎ、にんじん、コーン、切り干しだいこん	ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 お汁粉 ソフト塩せんべい
10・24 (土)	鶏肉の旨煮 小松菜のお浸し みそ汁(麩・わかめ)	米、じゃがいも、系こんにゃく、焼麩、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、削り節、わかめ	みかん、小松菜、にんじん	白みそ、しょうゆ、鮭ごはんの素	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(鮭) みかん
13・27 (火)	チキンカレー キャベツのりサラダ ポイルウインナー	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、油	大豆飲料、ウインナー(乳不使用)、鶏むね肉、無調整豆乳、焼のり	キャベツ、たまねぎ、にんじん、バナナ、レモン	カレールウ(アレルゲンフリー)、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー	ごはん	かぼちゃポーロ 大豆飲料 バナナケーキ(乳不使用)
14・28 (水)	たらのかりん揚げ 青梗菜の洋風煮 みそ汁(玉ねぎ・えのきたけ)	米、きしめん、油、砂糖	タラ鰾粉、豚肉(ばら)、いわし(煮干し)、白すりごま	チンゲンサイ、たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、大根、コーン、ごぼう、えのきたけ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、ブイヨン(アレルゲンフリー)、食塩、こしょう	ごはん	青のりしょうゆせんべい 麦茶 ほうとう
15・29 (木)	麻婆豆腐 和風マカロニソテー お吸い物(わかめ・しめじ)	米、マカロニ、砂糖、油、片栗粉	ヨーグルト(加糖)、絞り豆腐、豚ひき肉(赤身)、ロースハム(乳不使用)、かつお節(だし)、わかめ	みかん、ほうれん草、にんじん、たまねぎ、しめじ、長ねぎ、ピーマン、しいたけ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 ヨーグルト みかん
16・30 (金)	☆ハムカツ さつまいものきんぴら みそ汁(キャベツ・もやし)	米、さつまいも、小麦粉、パン粉、油、砂糖	ロースハム、卵、塩こんぶ、いわし(煮干し)、白いりごま	キャベツ、もやし	白みそ、中濃ソース、しょうゆ	ごはん	野菜ジュース 麦茶 おにぎり(塩こんぶ)
17・31 (土)	豚肉の香味焼き 二色ナムル みそ汁(かぶ・かぶの葉)	米、ごま油、砂糖、油	豚小間肉、鶏もも肉(小間)、いわし(煮干し)	もやし、かぶ、にら、にんじん、しいたけ、かぶの葉、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、酢、みりん、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 混ぜごはん
19 (月)	鶏肉の照り焼き 酢じょうゆ和え みそ汁(大根・長ねぎ)	米、スパゲティ、油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ロースハム(乳不使用)、いわし(煮干し)	キャベツ、大根、たまねぎ、小松菜、ピーマン、にんじん、長ねぎ、しょうが	ケチャップ、白みそ、しょうゆ、みりん、酢、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 スパゲティナポリタン
22 (木)	中華風ローストチキン 春雨サラダ みそ汁(南瓜・玉ねぎ)	米、いちごゼリー(乳不使用)、春雨、クラッカー(乳不使用)、きなこもちせんべい(乳不使用)、ごま油、砂糖	鶏もも肉、ロースハム(乳不使用)、いわし(煮干し)、白いりごま	たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、にんじん、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、酢、みりん	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 いちごゼリー クラッカー きなこもちせんべい
23 (金)	豆腐入りハンバーグ 切り干し大根のナムル ベーコンレタススープ	米、動物型ビスケット、揚げせんべい(乳不使用)、パン粉、砂糖、油、ごま油	飲むヨーグルト(ストロベリー)、豚ひき肉、絞り豆腐、ベーコン(乳不使用)、卵、スキムミルク、かつお節(だし)	レタス、たまねぎ、にんじん、コーン、切り干しだいこん	ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 飲むヨーグルト(ストロベリー) 動物型ビスケット 揚げせんべい
26 (月)	豚肉と大根の煮物 春菊のツナ和え みそ汁(豆腐・なめこ)	米、小麦粉、しらたき、砂糖、バター、油	牛乳、木綿豆腐、豚肉(ばら)、ツナ、卵、いわし(煮干し)	大根、もやし、春菊、にんじん、なめこ、レーズン	白みそ、しょうゆ、みりん、ベーキングパウダー	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 レーズンクッキー

☆は保育所年長児クラスといずみの学園のお友達のリクエストメニューです。
◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

《1月の食材》
たら・春菊・大根・白菜
ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・みかん



冬のたらは、
身がしまり脂がのっていて、
美味しいといわれています。
鍋料理やムニエル、フライなど、様々な
調理法と相性がよく、14日・28日にはフライ
料理の「たらのかりん揚げ」を提供します。

給与栄養量	
3歳未満児	
エネルギー	465キロカロリー
たんぱく質	17.4g
脂質	15.4g
炭水化物	64.0g
食塩	1.5g
3歳以上児	
エネルギー	529キロカロリー
たんぱく質	20.6g
脂質	15.4g
炭水化物	81.1g
食塩	2.0g

※3歳以上児クラスで提供します。3歳未満児クラスでは提供しません。