



日	月よう日	火よう日	水よう日	木よう日	金よう日
				1 熱 0 kcal 塩 0.0 g	2 熱 0 kcal 塩 0.0 g
	あけましておめでとうございます。 令和8年の始まりです。 本年もよろしくお願い申し上げます。 				
4	5 熱 0 kcal 塩 0.0 g	6 熱 409 kcal 塩 2.1 g 預かり保育 さつまいもゴマコロッケ ナポリスパ・むき枝豆 厚揚げ煮・ちくわ磯部天 梨ダイスゼリー	7 熱 470 kcal 塩 1.9 g 始業式 チキンソテー甘みそかけ マカロニソテー・玉子焼 ツナサラダ・枝豆がんと煮 黄桃缶	8 熱 403 kcal 塩 0.8 g 白身魚の唐揚げ ミートボールナポリタン スパケチャップ ブロッコリーソテー・白菜お浸し プチケーキ	9 熱 405 kcal 塩 1.5 g 照焼ハンバーグ 卵、乳不使用赤かぶさつま揚げ 野菜炒め・パセリポテト マカロニサラダ パイン缶
11	12 熱 0 kcal 塩 0.0 g 成人の日	13 熱 397 kcal 塩 2.1 g 焼き餃子 たけのこしゅうまい 焼きそば・ミニポテト ほうれん草と卵の炒め物 黄桃缶	14 熱 347 kcal 塩 1.8 g 卵・乳不使用豆腐ハンバーグ 卵、乳不使用ボロニアソーセージ クイッティオ炒め チキンサラダ・高野豆腐煮 ビスケット	15 熱 436 kcal 塩 2.1 g ◇ポークカレーライス☆ ストロベリーゼリー☆	16 熱 415 kcal 塩 1.3 g ●はんぺんチーズフライ 玉子焼・たれ付き肉団子 マカロニソテー キャベツとさつま揚げの炒め物 パイン缶
18	19 熱 449 kcal 塩 3.9 g バターコーンコロッケ ウインナー・ペンネソテー キャベツと鶏肉の塩昆布和え 厚揚げ煮 黄桃缶	20 熱 371 kcal 塩 1.7 g 園外保育（年少さん・3歳児さん） 花型オムレツ ミニハッシュドポテト・ブロッコリーソテー 切干ベーコン煮・とうもろこしつまみ揚げ スイートポテト風	21 熱 438 kcal 塩 1.4 g 園外保育（年長さん・年中さん） ポテトチキンロール 野菜春巻・ちくわ磯部天 キャベツのケチャップソテー 中華サラダ・プチケーキ	22 熱 497 kcal 塩 1.6 g 牛かつ 豆乳入り笹かまぼこ マカロニソテー・南瓜サラダ ソーセージとじゃが芋のカレーソテー ビスケット	23 熱 367 kcal 塩 1.1 g 白身魚のチーズパン粉焼 玉子焼・スパソテー コーンサラダ 青菜煮浸し みかん缶
25	26 熱 446 kcal 塩 1.5 g ささみかつ 肉しゅうまい 枝豆とコーンの炒め物 ポテトサラダ・ミニがんと煮 パイン缶	27 熱 403 kcal 塩 0.7 g ハンバーグ スマイルポテト マカロニソテー・うずら豆煮 かに風味サラダ ビスケット	28 熱 380 kcal 塩 2.0 g ホッケの照焼 ウインナー・たれ付き肉団子 パセリスパゲッティー ほうれん草のツナソテー みかん缶	29 熱 452 kcal 塩 1.8 g 鶏の唐揚げ 玉子焼・ちくわ磯部天 クイッティオ炒め ブロッコリーのタルタル和え さつまいもきな粉	30 熱 437 kcal 塩 1.3 g 目玉焼きフライ くるっとポテト ナポリスパ・白菜ゆかり和え カラフルひじき煮 南瓜グラッセ

都合により献立を変更する場合があります。ご了承下さい。

魚は骨取の切り身で調理致しますが、製品の性質上 十分ご注意ください。（1/8、23、28）

◇のついた献立は保温食缶にてお届けします。☆のついた献立はスプーンがあると食べやすいです。

●のついた献立・食材は、原材料に「やまいも」を使用しています。