

きらず揚げ

甘夏みかんゼリ

おやつカロリ

86kcal

お茶

甘夏みかんゼリ

果物

保育参観

リス組

お茶

きらず揚げ

		<u> </u>	3 & D	૾૽૾ૺ ૾૾ૺૺ૾૾૾ૺ૾૾૾ૺ૾૽૾૽ૺ	***	3	エネルギー(ki タンパク質
1		, 10000 1000 10000 10000		AND THE STREET SECTION AND ADDRESS OF THE STREET, SECTION ADDR	では、		脂質(g カルシウム
予定	日付	献立	□熱や力の素となるもの(黄色)	〇血や肉や骨となるもの(赤色)		調味料など	塩分(g
		全粒入り白パン	全粒入り白パン			塩	494kc
	19⊟	ミートローフ	オリーブ油	合びきミンチ、刻み大豆	玉ねぎ、人参、ナツメグ	トマトケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう	25.4 8
		ブロッコリー塩茹で	6.00	with the same of t	ブロッコリー	塩	22.3 {
		かぶクリームスープ	オリーブ油、米粉	鶏肉、豆乳	かぶ、玉ねぎ、金時人参、エリンギ茸	無添加ブイヨン、塩、こしょう	260m
親		果物			+/++		2.0g おやつカロ
	リス組	の余 五平餅	米、砂糖、ごま		お茶	みりん、味噌	あやうガロ 71kca
		五十 <u>町</u> 中華丼	米、ごま油、サラダ油、	豚肉、	白菜、玉ねぎ、人参、	塩、醤油、オイスターソース、	469kg
	20日	T + /T	片栗粉	אפיוים	椎茸、生姜	鶏がらスープ	16.9
	(土)	エビ焼売	22	エビ焼売			10.0
		わかめ味噌汁 🎳		豆腐、京揚げ	わかめ、えのき茸、人参、青ねぎ	味噌、削り節	266m
ŀ		果物		上回	1+1+		1.2 g
	リス組 おめつ	^{午乳} ワッフル ゼリー	ワッフル	牛乳	お茶 ゼリー		おやつカロ 92kc
裙	_	ごはん	米		海苔ふりかけ		511kc
a a		鯖味噌煮	きび砂糖	鯖	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		21.5
		高野豆腐とかぼちゃの含煮	砂糖 🧼 🚛	高野豆腐		みりん、醤油、だしの素	16.1
		みそ汁	😏	京揚げ		味噌、削り節	344m
定	リス組	<u>ももゼリー</u>	\.\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		ももゼリー		1.9 g おやつカロ
組		お糸 フライポテト、クラッカー	ジャガいも、サラダ油、クラッカー		お茶	塩	あやフルL 86kc
観		五目味噌ラーメン	中華麺	焼き豚、ゆで卵	わかめ、人参、もやし、コーン		456kg
il l	23日			nation and	青ねぎ	こしょう	19.4
	(火)	ふかしさつま芋	さつま芽			塩	12.0
		/T > +# 1-2 + 1	44	40	A SH CI.		273n
-	リス組	伊予柑ゼリー ***	***		伊予柑ゼリー		2.3g おやつカロ
		の余 チーズパンサンド	食パン	スライスチーズ	apa.		124kg
メニ		わかめごはん(防災備蓄用)	炊き出し用わかめごはん(米)		(わかめ)	(塩)	597kg
ı		コーンコロッケ	サラダ油	ポーク焼売(加工品)	コーンコロッケ(加工品)	トマトケチャップ、ウスターソース	19.3
	24⊟	ポーク焼売		ポーク焼売(加工品)			18.8
	(水)	豚汁	さつま芋	豚肉、京揚け		味噌、だしの素	282m
		^{備蓄用クッキー(いちご味)} 果物 (みかん)	備蓄用クッキー(小麦粉・卵・乳	製品不使用)	こんにゃく、青ねぎ	مراثه	1.68
 練	リス組				₹		おやつカロ
		キャベツお焼き	小麦粉、サラダ油	花かつお、	キャベツ、人参、青ねぎ	だしの素、醬油	52kc
		ごはん	米。	40			490kc
		すき焼き風煮込み	きび砂糖、サラダ油、片栗粉	牛肉、焼き豆腐	白菜、玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、春菊	みりん、醤油	25.5
		竹輪磯焼 大根味噌汁	サラダ油	焼き竹輪 京揚げ	大根、ぶなしめじ、人参、青ねぎ		14.2g 303m
		ぶどうゼリー	40	示物リ	八代、いなしめし、八参、 胃ねる ぶどうゼリー		1.6g
ŀ	リス組						おやつカロ
		豆乳焼きドーナッツ	豆乳焼きドーナッツ				95kc
		和風ピラフ	米、ごま油		玉ねぎ、人参、小松菜	醤油、だしの素、塩、こしょう	494kc
		チキンナゲット ポトフ風スープ	 ジャガいも、オリーブ油	チキンナゲット(加工品) 鶏肉	玉ねぎ、キャベツ、カリフラワー、	 鶏がらスープ、塩、こしょう	21.9 ₈ 17.4 ₈
	(312)	ハトノ風へ		満 心	人参、パセリ	類がらスーク、塩、としょう	266m
		果物	77				2.0g
	リス組			**	お茶		おやつカロ
		りんごジャムサンド	食パン	077	りんごジャム		101kd
	27日	豚丼	米、きび砂糖	豚肉	玉ねぎ、生姜、人参 きざみのり	醤油、みりん	432kd
		キャベツ味噌汁	***	豆腐	さらかのり キャベツ、人参、えのき茸、青ねき	味噌、削り節	11.1
				TY WELL			264m
ļ		果物		井 丽	1.1.☆		1.68
	リス組 おやつ	午乳 ドーナッツ ラムネ	ドーナッツ	牛乳	お茶 ラムネ		おやつカロ 121kg
寸		全粒入り塩バターパン	全粒入り白パン、バター				512kg
		ビーフシチュー	ジャガいも、サラダ油	牛肉	玉ねぎ、人参、エリンギ茸、パセリ	デミグラソース、塩、こしょう	23.6
		チキンウィンナー	ハエッガラフラーブ	チキンウィンナー		将:h	25,1
		ブロッコリーサラダ	ノンエッグマヨネーズ	プロセスチーズ	プロッコリー、胡瓜、人参、冷凍コーン	醤油 塩 塩 塩	279m 2.2g
L		果物			+1++	0 0 _	
	リス組おめつ	お茶 じゃこおにぎり	米。	ちりめん雑魚	お茶	塩	おやつカロ 77kca
\dashv		ビビンバ丼	米、きび砂糖、すりごま、ごま油		ほうれん草、もやし、人参、青ねぎ	みりん、醤油、オイスターソース	7 / KC
		紅白なます	きび砂糖		大根、人参	米酢、塩	20.7 §
	(火)	中華風スープ	ごま油		玉ねぎ、しめじ茸、人参、ニラ	鶏がらスープ、醤油	14.0 g 363m
		ヨーグルト	(*) (*)	ヨーグルト			1.1 g
	リス組	お茶			お茶	V-	おやつカロ
		カップケーキ	カップケーキ せんべい				126kc
		ごはん カツオカツ	米 サラダ油	カツオカツ(加工品)		トマトケチャップ、ウスターソース	524kc 27.2 g
]し		カツオカツ しろ菜のごま和え	きび砂糖、ごま	ハンクハン (加工ロ)	しろ菜、人参	ドマトケチャップ、ワスターソース 醤油、だし汁、塩	14.9 8
È	(水)	栗きんとん、黒豆	さつま芋、砂糖	黒豆(加工品) 🤻 🤭	栗甘露煮	9.0	307m
組		わかめすまし汁 パインゼリー	おつゆ麩	(4)	わかめ、えのき茸、人参、みつば パインゼリー	番油、塩、削り節、出	1.6 g
ŀ	リス組	お茶			お茶		おやつカロ
		カステラサンド	カステラサンド	Î.	1		64kc

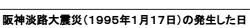




ーロメモ・・・ 吹田慈姑(くわい)

下記のホームページにて昼食の写真を掲載しています。ご覧ください。

URL http://senriyamagrace.jp/



2018年 大阪府北部地震・大型台風21号などの災害も経験しています。



1月24日 (水) 避難訓練にあわせて。 防災意識を高めることをねらいとして<u>備蓄用の保存食を試食体験します。</u> 詳しくは、昼食だよりにてお知らせします!!!



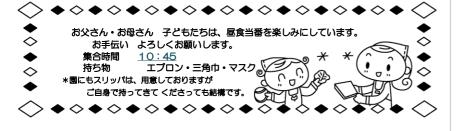
「吹田くわい」は、なにわの伝統野菜に選定され、吹田市の特産物として、また、地元農業の象徴的な存在として注目されるようになりました。 普段私たちがくわいとして食べているものは青くわいと いう種類です。

これは中国から伝来したもので、遺伝的に も吹田くわいとは違う種類です。

吹田くわいは青くわいより葉が細く、草丈も少し小型です。



- *食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準を回とし、おやつの牛乳(180cc) も含めました
- *だしは、煮干し・削り節(さば節)・だし昆布などでとっています。
- *生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。 *地元吹田の平野農園(江坂町)の野菜を中心に、地場産物の旬の野菜を取り入れ、地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
 *デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
- 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
- 衛生面を考え(生肉・生魚の使用時等)、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。ご理解いただきますようよろしくお願いします。
- *その他、食の安全を考え加工品・調味料も使いますが、十分吟味しています。 毎日おいしい手作りの昼食を心がけています
- *献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。















1月献立アレルギーを含む加工食品の紹介

5日・・・うす揚げ (醤油に一部小麦含む) (乳・卵含まない)

15日・・・**ココアムース** (卵白・乳含む)

16日・・・紅白かまぼこ (小麦含む) (ごま・乳・卵含まない)

・・・わかさぎから揚げ **(小麦含む)** (ごま・乳・卵含まない)

24日・・・ポ**ーク焼売** (**小麦含む**) (乳·卵含まない) ・・・コーンコロッケ **(小麦含む)** (ごま・乳・卵含まない)

26日・・・チキンナゲット (ごま・小麦・乳・卵含まない)

29日・・・デミグラスソース (小麦含む) (ごま・乳・卵含まない)

31日・・・カツオカツ (ごま・乳・卵・小麦含まない)

・・・黒豆 (醤油含む) (乳・卵含まない)

=年間を通して園で使用する加工食品=

*ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー

無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含んでいません)

- * しゅうまい・さつま揚げ無添加・無着色不使用 (乳・卵含んでいません)
- *竹輪(乳・卵・小麦を含んでいません)
- *花形がんも (ごま・乳・卵・小麦含まない)
- * 人参型さつま揚げ・キャベツ入りつくね(乳・卵・小麦含まない)
- * 五穀ひじきご飯の素 ごま・小麦含む (乳・卵・小麦を含んでいません)
- * 海苔ふりかけ ・若菜ご飯の素ごま含む (乳・卵・小麦を含んでいません)
- *焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。
- * マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ(ケンコーマヨネーズ)を使用します。
- * ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。

(ノンエッグマヨネーズ使用**醤油・ごま含む**)

- *油は菜種油・酢は米酢(小麦含まない)・味噌は国産米味噌を使用しています。
- * 干し椎茸は宮崎産・塩は赤穂の天塩です。
- *砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のキビ砂糖を使用しています。
- *パンには、バター・生クリームが入っています。
- *調味料(醤油・酢・ソース・和だしを除くなど)の中に一部小麦を含んでいます。
- *うどん・中華麺(卵含まない)は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。 その他製造ライン(コンタミネーション)、代替品の内容等、気になる点がありましたら お気軽に お尋ねください。