



給食だより



令和8年1月

昼 食			3時のおやつ			朝のおやつ(ひよこ組)	
日	曜	お か ず	デザート	飲み物	おやつ	飲み物	おやつ
5	月	えびグラタン コーンスープ		ミルク	チーズケーキ	牛乳	ムーンライト
6	火	五目豆のカレー煮 野菜スープ	スティックゼリー	//	ほたほた焼き・ミニサラダ	//	かっぱえびせん
●7	水	筑前煮 ごま和え		//	七草がゆ	//	ジャムトースト
▲8	木	スパゲッティナポリタン コールスローサラダ		//	りんご・動物ボーロ	//	野菜バー
●9	金	ひじきの炒め煮 チップスサラダ		//	揚げもち	//	ぱりんこ
10	土	松風焼き カミカミサラダ すまし汁		//	ベジたべる	//	ミレービスケット
13	火	サバのみりん焼き 小松菜の煮びたし みそ汁		//	ホームパイ・ぱりんこ	//	サッポロポテト
●14	水	鶏肉と厚揚げの味噌煮 春雨の中華風サラダ		//	ウインナーパン	//	ジャムトースト
15	木	豚丼 キャベツの昆布和え すまし汁		//	キャラメルコーン	//	動物ボーロ
●16	金	切り干し大根の炒め煮 ひじきの酢の物		牛乳	ねったぼ	//	バナナ
▲17	土	ちゃんぽん汁 もやしの酢の物		ミルク	サッポロポテト	//	動物ビスケット
19	月	チーズササミフライ ポテトサラダ 豆乳スープ		//	さつま芋の がトー・インビブル	//	オレオ
20	火	ドライカレー スパゲッティサラダ		麦茶	ソフル	//	かっぱえびせん
●21	水	春雨と肉のごま炒め 油揚げの酢の物		ミルク	どら焼き	//	ジャムトースト
▲22	木	肉わかめうどん ごま和え		牛乳	シスコーン	//	野菜バー
●23	金	きんぴら炒め なます サバの照り焼き		ミルク	フライドポテト	//	バナナ
24	土	鶏肉のごまみそ焼き 白菜のおかか和え かきたま汁		//	かっぱえびせん	//	アスパラガスビスケット
26	月	親子丼 切干大根の酢の物 味噌汁		//	お好み揚げ	//	チョイス
27	火	赤魚のバーベキュー風 大根サラダ 春雨スープ		//	ミレービスケット	//	サッポロポテト
●28	水	肉じゃが 納豆和え		//	オレンジケーキ	//	ジャムトースト
29	木	冬野菜のシチュー マカロニサラダ	バナナ	//	塩せん	//	動物ボーロ
●30	金	マーボー豆腐 ごぼうサラダ		//	ツナマヨトースト	//	ミレービスケット
▲31	土	カレーうどん りんごと野菜のサラダ		//	バーベQ味	//	バナナ

●:玄米給食の日

▲:麺類の日

◎:行事食の日

緑色の字:新メニュー

たくさんお願いを込めた おせち料理

おせち料理は、地域や家庭によって異なりますが、お料理や食材一つにしつかりと意味が込められています。年の初め、家族で「これにはこんな意味があって……」とお話しながらいただくのもいいですね。



なます
色の白いダイコンのように清らかな生活を願って。大地に根を張るダイコンのように家の土台がしっかりと栄えるようにという願いも。

田作り
昔、田んぼの肥料にしたコイワシを干した物。稻の豊作を願って「田作り」という名前に。

※おせち料理の意味や由来は諸説あります。

数の子
数の子のたくさんの卵に、子孫繁栄の願いを込めた。

伊達巻き
昔の巻物にかけ、文化の発展を願う。

エビ
エビの背のように、腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いを込めた。

きんとん
金団と書き、財宝という意味。豊かな生活が送れますようにと願いを込めた。



昆布巻き
「こぶ」を「よろこぶ」とかけ、おめでたい物とされた。



« クリスマス会メニュー »

チキンライスのおにぎり
手羽唐揚げ・エビフライ
ポテトサラダ・茹でブロッコリー
豆乳スープ・オレンジゼリー

