

1 〇〇幼稚園 がつのこんだて

あけましておめでとうございます
今年もよろしくお願い致します



げつようび

かようび

すいようび

もくようび

きんようび

■アレルギー物質は以下のアイコンで表します。

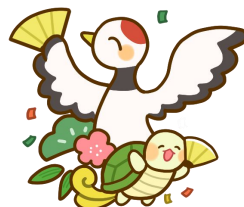
卵... エビ... そば...

小麦... カニ...

乳製品... ピーナツ...

おたのしみメニュー
五目ごはん

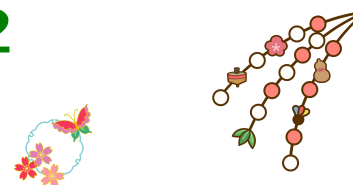
※容器、ごはんの準備はいりません



1

元日

2



5



ささみ天ぷら
厚揚げの煮物
チンゲン菜の磯和え
パイン缶



6



酢豚風
にら饅頭
インゲンのソテー
黄桃缶



7



ホッケの塩焼き
切干大根煮
マカロニサラダ
小松菜のソテー
みかん缶



8



肉じゃがコロッケ
けんちん煮
ほうれん草のお浸し
ミニゼリー



9



鶏肉のバター醤油焼き
ペンネソー
野菜のソース炒め
菜の花のごま和え
洋梨缶



12

成人の日

13



野菜つくね
カレースパゲティ
メンマ炒め
小松菜のおかか和え
パイン缶



14



鶏のからあげ
肉大根
チンゲン菜の千草和え
黄桃缶



15



タラのピカタ
マカロニソテー
南瓜の煮物
ブロッコリーの磯和え
洋梨缶



16



クリームシチュー
チキンナゲット
胡瓜のナムル
ミニゼリー



19



親子煮
ミニフランク
切干大根サラダ
みかん缶



20



マスのごまテリヤキ
ひじき煮
チリコンカン
チンゲン菜の
なめたけ和え
洋梨缶



21



とんかつ
豆腐のサラダ
ほうれん草の煮浸し
杏仁豆腐



22



ハンバーグ
オニオンスープ煮
小松菜のごま和え
黄桃缶



23



エビフライ
マカロニポリタン
インゲンの塩昆布和え
チーズ



26



ポークソテー
もちろし焼き
カリフラワーサラダ
黄桃缶



27



プチアジフライ
レンコン青のり炒め
ほうれん草の千草和え
みかん缶



28



豆腐ハンバーグ
塩焼きそば
茄子のオイスター炒め
白菜の磯和え
ミニゼリー



29



サバのみそ煮
海鮮ステーキ
にんじんサラダ
杏仁豆腐



30



カレー
ミニコロッケ
野菜サラダ
パイン缶



※一部変更になる場合がありますが、ご了承ください。
担当栄養士：小林 睦美

1人1回当たり 平均栄養摂取量(おかずのみ)
エネルギー:203 kcal たんぱく質:9.4 g

わくわくらんち山形 (株)協栄給食

〒994-0057 山形県天童市石鳥居二丁目1番23号

TEL(023)674-7272 (代) Fax(023)674-7273

URL: kyoei-lunch.co.jp/

2026 年