



1月給食だより



令和4年度1月
かまいしこども園

明けまして おめでとうございます

今年も旬の食材を取り入れながら調理法・味付けなどを工夫し、行事食・郷土料理を取り入れていきたいと思ひます。また、給食が子ども達にとって楽しい時間となり、好きな食材が増えるようにしていきたいと思ひます。本年もよろしくお願い致します。

給食室職員一同

おせち料理のいわれ

おせち料理は新年を祝うための料理です。食材・料理一つ一つに様々な意味や願いが込められています。おせち料理の由来を話題にし、この機会にご家族でおせち料理を囲んでみてはいかがでしょうか？



紅白かまぼこ～紅白は祝いの色～
かまぼこは「日の出」を象徴するものとして元旦になくなくてはならない食材。紅はめでたさを白は神聖さをあらわしているそうです。

ごぼう～細く長く幸せに～
細く長く地中にしっかり根を張るごぼうは縁起の良い食材として使われています。たたきごぼうは、柔らかく煮たごぼうを叩き、身を開いて、開運の縁起を担いだもの。宮中で正月に配られる花びら餅の芯にもごぼうが用いられるなどと、ごぼうなしではおせち料理が語れないほど大切に扱われている食材です。

栗きんとん～豊かさや勝負運を願って～
黄金色に輝く財宝にたとえて、豊かな一年を願う料理。栗は山の幸の代表格で「勝ち栗」と言われて縁起が良いと尊ばれてきたそうです。

えび～長生きの象徴～
えびは長いひげを生やし、腰が曲がるまで長生きすることを願って、正月飾りやおせち料理に使われます。

世界の料理を食べてみよう⑧



1月は31日に（火）スペインの料理を取り入れます。

パエリア・ブニエロ・ひよこ豆のサラダ
野菜のスープ、オレンジ おやつはチュロスです。

パエリア：スペイン東部発祥のお米料理です。魚介類のほか、鶏肉やパプリカなどをいれます。主に昼食に食べられることが多いようです。

ブニエロ：つぶしたじゃがいもとたらを混ぜたふんわりとしたフリッターです。



食事で 免疫力・体力UP

冬はインフルエンザなどの感染症が流行する季節です。まずは体を温める料理で体温を上げ免疫力アップや体力アップさせましょう。

免疫力アップ

免疫力をアップさせる食材・・・ビタミン・ミネラルの多い食材
(緑黄色野菜や果物など)

体力をつける

体力をアップにつながる食材・・・発酵食品・納豆・みそ



1月予定献立表1～2歳児



日付	午前のおやつ	献立	材 料 名			3時おやつ	栄養価	
			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			
2月3日	火	年始のお休み						
4日	水	牛乳 ビスケット ごはん、赤魚のみりん焼き 紅白なます、さつまいもきんとん 沢煮椀、みかん	米、砂糖、片栗粉 さつまいも	赤魚、豚肉 油揚げ	だいこん、だけのこ、にんじん さやえんどう、干ししいたけ、ごぼう ゆず、みかん	牛乳 国黒豆マフィン	520kcal	
5日	木	牛乳 お子様せんべい ごはん、豚肉の香味焼き、野菜の白和え ブロッコリー、なすの味噌汁、いちご	米、砂糖 ねりごま、油	木綿豆腐、豚肉 みそ、ひじき たまご	ほうれんそう、ねぎ、ブロッコリー もやし、なす、にんじん、にんにく しょうが、いちご	牛乳 国お好み焼き	521kcal	
6日	金	牛乳 ビスケット 七草粥、さけの塩焼き、がんも煮 ほうれんそうともやしののお浸し 麩とわかめの味噌汁、りんご	米、砂糖、麩	さけ、わかめ みそ、がんも	ほうれんそう、にんじん、もやし、ねぎ せり、なすな、ごきょう、はこべら ほとけのざ、すずな、すずしろ、りんご	牛乳 国ピザポテト	505kcal	
7日	土	麦茶 ヨーグルト かしわうどん、もやしのナムル トマト、オレンジ	うどん ごま油	鶏肉、のり	だいこん、にんじん、干し椎茸、ねぎ ごまつな、はくさい、もやし、トマト オレンジ	牛乳 国ゆかりおにぎり	495kcal	
9日	月	成人の日(祝日)						
10日	火	牛乳 お子様せんべい ごはん、さけのちゃんちゃん焼き ひじき煮、トマト、油揚げのすまし汁 いちご	米、油、ごま油 ごま	さけ、みそ 油揚げ、ひじき	キャベツ、しめじ、たまねぎ にんじん、だいこん、ごまつな きぬさや、トマト、いちご	牛乳 国スイートポテト	515kcal	
11日	水	牛乳 ビスケット ごはん、豚肉のもち米蒸し、かぶの煮物 ごまつなとツナ和え、野菜の昆布汁 オレンジ	米、もち米、片栗粉 ゴマ、砂糖、ごま油	豚ひき肉、おから ツナ缶 とろろ昆布	かぶ、ごまつな、だいこん、にんじん たまねぎ、ねぎ、しょうが 干ししいたけ、オレンジ	牛乳 国カレーtoast	516kcal	
12日	木	牛乳 お子様せんべい ごはん、肉じゃが、ブロッコリー 切り干し大根焼きそば風炒め キャベツのみそ汁、バナナ	米、じゃがいも しらたき、油 砂糖	豚肉、みそ わかめ、ベーコン	にんじん、ピーマン、たまねぎ キャベツ、切り干しだいこん、ねぎ ブロッコリー、バナナ	牛乳 国たこ焼き風 おにぎり	517kcal	
13日	金	牛乳 ビスケット ごはん、たらこのマヨ焼き、五目きんぴら かぼちゃ煮、豆腐のみそ汁、みかん	米、しらたき 黒ごま、砂糖 マヨネーズ	たら、木綿豆腐 油揚げ	ごぼう、にんじん、れんこん、ピーマン かぼちゃ、ねぎ、赤パプリカ 黄パプリカ、みかん	牛乳 国ホットドッグ	518kcal	
14日	土	麦茶 ヨーグルト ナポリタン、きゅうりとコーンのサラダ ブロッコリー、わかめスープ、いちご	スパゲティ、油 ごま	ハム、わかめ	キャベツ、きゅうり、にんじん コーン缶、ピーマン、たまねぎ ブロッコリー、いちご	牛乳 国青菜おにぎり	501kcal	
16日	月	牛乳 お子様せんべい ごはん、ししゃもの胡麻衣あげ もやしとわかめのナムル、がんもの煮物 冬野菜のあったか汁、りんご	米、砂糖、油 米粉、すりごま	鶏肉、がんも ししゃも、わかめ	にんじん、かぶ、たまねぎ、もやし はくさい、ごぼう、りんご	麦茶 マスカットゼリー	502kcal	
17日	火	牛乳 ウエハース ごはん、鶏のから揚げ、ポテトサラダ にんじん和え、せんべい汁、バナナ	米、米粉、油 マヨネーズ、じゃがいも かやくせんべい	鶏肉、油揚げ ごま	だいこん、にんじん、ねぎ、しめじ きゅうり、ごぼう、コーン缶、しょうが にんにく、もやし、バナナ	牛乳 国五平餅	460kcal	
18日	水	牛乳 お子様せんべい 【お誕生会】 ドライカレー、塩から揚げ、ブロッコリー ピクルス、野菜スープ、いちご	米、油 片栗粉	鶏肉、豚挽き肉 わかめ、たまご ベーコン	たまねぎ、だいこん、にんじん、きゅうり コーン缶、マッシュルーム缶、はくさい ブロッコリー、しょうが、パセリ、いちご	牛乳 国フルーツサンド	496kcal	
19日	木	牛乳 ウエハース ごはん、鶏肉のおろし煮、五目納豆 もやしのにんじんあえ、なすの味噌汁 バナナ	米	鶏肉、豚挽き肉 ひきわり納豆、みそ ひじき	だいこん、もやし、なす、ほうれんそう にんじん、しょうが、バナナ	牛乳 国ぐるぐる おいもパイ	513kcal	
20日	金	牛乳 ビスケット ごはん、かじきのケチャップ煮 ごまつなとコーン和え、にんじんグラッセ だいこんと鶏肉のすまし汁、りんご	米、油、片栗粉 ごま、砂糖 ごま油	かじき、油揚げ 鶏肉、みそ	にんじん、ごまつな、キャベツ はくさい、だいこん、コーン缶 りんご	牛乳 国クッキー	485kcal	
21日	土	麦茶 ヨーグルト 焼きそば、もやしのナムル ブロッコリー、野菜スープ、いちご	焼きそばめん、油 砂糖、ごま	豚肉、ベーコン	キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり えのき、もやし、あおのり、ピーマン ブロッコリー、いちご	牛乳 国ひじきおにぎり	505kcal	
23日	月	牛乳 お子様せんべい マーボー丼、ほうれんそうの胡麻和え 海苔塩ポテト、わかめスープ、オレンジ	米、ごま油、片栗粉 ごま、じゃがいも	木綿豆腐、豚ひき肉 みそ、わかめ 青のり	ほうれんそう、もやし、ねぎ、にんじん たまねぎ、コーン缶、しょうが、オレンジ	牛乳 国マドレーヌ	508kcal	
24日	火	牛乳 ウエハース カレーライス、キャベツのツナサラダ トマト、もやしスープ、バナナ	米、じゃがいも	豚肉 ツナ油漬缶	キャベツ、たまねぎ、にんじん、トマト 干しぶどう、ごまつな、ブロッコリー もやし、バナナ	麦茶 国フルーツヨーグルト	521kcal	
25日	水	牛乳 ビスケット ごはん、さけの揚げびたし、かぼちゃ煮 みずなのなめだけ和え ほうれんそうの味噌汁、デコボン	米、小麦粉、油	さけ	しょうが、みずな、えのき、にんじん だいこん、ほうれんそう、ねぎ かぼちゃ、なめだけ、デコボン	牛乳 国コーンマヨパン	485kcal	
26日	木	牛乳 お子様せんべい 【減塩メニューの日】 ごはん、豆腐のほんぼこ揚げ、トマト はくさいの昆布和え、ごまつなの味噌汁 りんご	米、油、砂糖	木綿豆腐、鶏ひき肉 油揚げ、みそ こんぶ、たまご	たまねぎ、ピーマン、コーン缶、ごまつな にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ えのき、はくさい、トマト、りんご	牛乳 国じゃがいも餅	524kcal	
27日	金	牛乳 ウエハース	お弁当の日				牛乳 国ジャムサンド	227kcal
28日	土	麦茶 ヨーグルト 豚汁うどん、もやしの磯和え さつまいもの甘煮、オレンジ	うどん、ごま油 さつまいも	豚肉、みそ のり	だいこん、にんじん、干し椎茸、ねぎ ごぼう、もやし、ほうれんそう、オレンジ	牛乳 国ゆかりおにぎり	228kcal	
30日	月	牛乳 お子様せんべい ごはん、さけの味噌煮 キャベツの香りづけ、トマト なめこの味噌汁、いちご	米、砂糖	さば、みそ 木綿豆腐	しょうが、キャベツ、にんじん、なめこ トマト、ほうれんそう、ねぎ、いちご	麦茶 マスカットゼリー	513kcal	
31日	火	麦茶 ビスケット 【世界の料理⑧】 パエリア、ブニエロ バイクドポテト、ひよこまめのサラダ 野菜のスープ、オレンジ	米、小麦粉、パン粉 油、砂糖 じゃがいも	たら、たまご ベーコン ひよこ豆、鶏肉	きゅうり、たまねぎ、キャベツ、にんじん えのきだけ、コーン缶、ほうれんそう 赤パプリカ、黄パプリカ、トマト、オレンジ	牛乳 国チュロス	498kcal	