

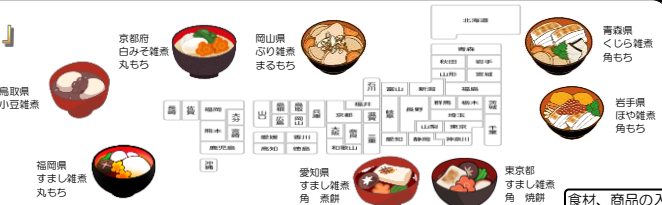
1月幼児給食献立表

2024年度
愛知県給食センター

	こんだてめい	ち・にく・ほねになるもの (あかいり)	体の調子をととのえるもの (あどいり)	はたらくかになるもの (さいり)	備考	おやつ	
1	水	お箸の持ち方指導 あけましておめでとうございます。 美味しく安全な給食を目標に、愛情たっぷりの給食を作っていきます。今年もよろしくお願ひいたします。 さて、年長組さんの保育所での生活も、残すところ、後3ヶ月です。 昨年、5月に資料配布させていただきました。年長組対象の箸指導を、保育所の給まとめとして1月中旬に各保育所巡回させていただきます。正しい箸の持ち方が、給食の持ち方にも影響します。すてきな一年生になれるよう、ご自宅でも練習してみてください。			1/4 (十) は家庭より持参、 1/6 (給食センター) は清掃、準備のため、簡易給食になります。 よろしくお願ひいたします。		
2	木	幼児食 おすすめレシピ <野菜いっぱいチャプチェ> 4人分 豚肉モモスライス 40g 玉葱 50g 酒 4g ニラ 8g おろし生姜 少々 醤油 7g おろしにんにく 少々 みりん 2g マロニー (もしくは春雨) 12g 砂糖 3g 赤ピーマン 12g ごま油 少々 いりごま 2g ①豚肉を一口大、ピーマンは種、へたを取りせん切りに、玉ねぎはスライスし、にらは1cm程度にカットする。豚肉は酒で下味をつける。 ②マロニーを一度沸騰して火を止めたお湯に入れて、戻しておく。醤油、みりん、砂糖で合わせ調味料を作っておく。 ③ごま油をフライパンに敷き、にんにく生姜を加え香りだす。豚肉を炒める。 ④豚肉に火が通ってきたら、玉ねぎを炒める。 ⑤マロニーを加え炒め、赤ピーマンを加えさらに炒める。(炒めやすいように湯を少しくわえてもOK) ⑥調味液で調味して、最後ニラを加えさっと炒め、ごまを振って完成。					
3	金						
4	土						
5	日						
6	月						
7	火						
8	水						
9	木						
10	金						
11	土						
12	日						
13	月						
14	火						
15	水						
16	木						
17	金						
18	土						
19	日						
20	月						
21	火						
22	水						
23	木						
24	金						
25	土						
26	日						
27	月						
28	火						
29	水						
30	木						
31	金						

1月11日「鏡開き」

鏡開きは、正月にお供えしたお餅をいただく日です。
焼いたり、お汁粉にしたり、お雑煮など食べ方も様々です。
今回は「お雑煮」のお話です。愛知県では「もち菜」と「角もち」をいれた醤油ベースのお雑煮が主流ですが、地域によってお餅も味も具も、お雑煮ひとつとっても色々です。



保育所のおやつ
とうもろこしすなっく
くらめきねにクッキー
おこさませんべい たいあられ
こざきせんべい わかめせんべい
ミレーフイ クリームビスケット
さつまチップ えびせんべい
あまからせんべい ハートのパイ
しゅゆせんべい ポップコーン
ようじビスケット にしくあられ
スイートコーンおかし すずかステラ

し延ろ
ま長時
すおの
やお
やつと
つて代
提替
供と

食材、商品の入荷の都合により、献立が変更となる場合があります