

2021年度1月献立材料表

自園基本

献立名	1/4(火)	1/5(水)	1/6(木)	1/7(金)	1/8(土)	1/10(月)	1/11(火)	1/12(水)	1/13(木)	1/14(金)	1/15(土)	1/17(月)	1/18(火)	1/19(水)
ごはん ブリの照り焼き 煮なます ほうれん草のおかか和え みそ汁	ごはん 豚肉のスタミナ焼き ブロッコリーとコーンのサラダ みそ汁	ごはん スコップコロック いんげんの和え物 コンソメスープ	中華丼 もやしナムル みそ汁	カレーうどん ほうれん草のお浸し さつま芋の甘煮	ごはん ハンバーグ フライドポテト ブロッコリーとみかんのサラダ みそ汁	野菜ラーメン れんこん金平 ひじきのマヨドレサラダ	ごはん サバ塩焼き 大根とさつま揚げの煮物 チンゲン菜のゆず和え みそ汁	ごはん 鶏肉のから揚げ マカロニサラダ 中華スープ	豚丼 ほうれん草の和え物 果物	ごはん 鶏肉のから揚げ マカロニサラダ 中華スープ	豚丼 ほうれん草の和え物 果物	ごはん 鶏肉のから揚げ マカロニサラダ 中華スープ	ごはん 鶏肉のから揚げ マカロニサラダ 中華スープ	ごはん 鶏肉のから揚げ マカロニサラダ 中華スープ
白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米
60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
40	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ	赤パプリカ
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ	黄パプリカ
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩	塩
0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005
にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく	にんにく
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉	パン粉
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん	いんげん
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ	ツナ
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)
40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒	酒
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草	ほうれん草
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節	かつお節
0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん	みりん
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖
0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ	油揚げ
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ	みそ
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)	天然だし(昆布・かつお)
120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120

謹賀新年



今月の郷土料理は
山口県です!

・岩国寿司

別名「殿様寿司」とも言われ、豪華な具材と四角い形が特徴の押し寿司です。色鮮やかな見た目から、祝いの席にもよく登場します。今回は散らし寿司の形で提供します。

・けんちょう

大根が沢山採れる冬場によく食べられる煮物です。大根、人参、豆腐が基本の食材ですが、地域により入れる食材は様々で、山口県の「おふくろの味」です。



※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
 ※印はアレルギーA除去食対象です。
 ※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。
 ※材料の横の数字は一人当たりの重量になります。

Main table containing columns for dates (e.g., 2/1(水), 2/2(水), 2/3(木)) and rows for various dishes (e.g., 献立名, 材料名, おやつ, A) with corresponding ingredients and quantities.

今月の郷土料理は静岡県です!



◎だいこんじんのめ

大根や里芋がたくさん採れる時期に食べられた煮物です。「おいしいから大根汁まで飲んでしまえ!」ダイコン・ジャガイモ・マヨネーズ → 『だいこんじんのめ』と呼ばれたそうです。

◎駿河汁

駿河汁は魚のすり身と、季節の野菜で仕上げた汁物です。今回はさつま揚げを使っています。

◎みかん

日本における、みかんの代表的な産地は和歌山県、愛媛県、静岡県の3県で、毎年生産量の上位を占めています。



建国記念の日

天皇誕生日

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 富喜屋

※★印はアレルギー・除去対象です。

※アレルギーB.Cは別紙メニューになります。

※材料の横の数字は一人当たりの重量になります。

