



## 1月 献立表



ナーサリー耗谷

令和5年

日	曜	献立名		あか 体をつくる 血や肉になる	きいろ 力や体温のもとになる	みどり 体の調子を整える	その他	
		朝おやつ	昼食					
4	水	牛乳	玄米入りご飯 ツナカレー 春雨の和え物 りんご 麦茶	マシュマロおこし 麦茶	かつおフレーク 牛乳	米 玄米 ジャが芋 油 春雨 砂糖 ごま油 コーンフレーク 無塩バター マシュマロ	玉ねぎ 人参 わかめ コーン りんご	水 カレールウ 豚物酢 万能つゆ 麦茶
5	木	牛乳	ご飯 中華スープ 麻婆茄子 さつまいもサラダ チーズ 麦茶	きな粉蒸しパン 麦茶	豚ひき肉 味噌 チーズ きな粉 牛乳	米 ごま油 砂糖 片栗粉 さつまいも ノンエッグマヨネーズ 薄力粉	白菜 小松菜 干しいたけ なす 長ねぎ しょうが にんにく 人参 レーズン	水 チキンスープの素 こいくちようゆ 料理酒 麦茶 ベーキングパウダー
6	金	牛乳	【小春】鮭とごぼうのご飯 すまし汁 松風焼き 紅白なます グレープフルーツ 麦茶	七草粥 せんべい 麦茶	鶏 薙肉 味噌 牛乳	米 小切餅 油 パン粉 砂糖 ごま せんべい	ごぼう 昆布 干しいたけ キャベツ 玉ねぎ 人参 青のり 大根 グレープフルーツ 小松菜 かぶ	水 万能つゆ 料理酒 塩 こいくちようゆ みりん 豚物酢 麦茶
7	土	牛乳	ご飯 味噌汁 鶏肉と野菜の煮物 マカラニサラダ バイナップル 麦茶	豆乳ゼリーキな粉がけ ウエハース 麦茶	味噌 油揚げ 鶏肉 豆乳 きな粉 牛乳	米 ジャが芋 油 砂糖 マカラニ ノンエッグマヨネーズ ウエハース	昆布 干しいたけ わかめ 玉ねぎ 人参 サヤインゲン きゅうり バイナップル アガー	水 万能つゆ みりん 塩 麦茶
10	火	牛乳	ご飯 味噌汁 車麩のフライ なめたけ和え オレンジ 麦茶	ジャムサンドクラッカー 牛乳	味噌 油揚げ 牛乳	米 車麩 薄力粉 パン粉 油 砂糖 クラッカー	昆布 干しいたけ 南瓜 長ねぎ キャベツ 人参 なめ茸 アンパン菜 オレンジ りんごソース	水 こいくちようゆ トマトケチャップ 中濃ソース 麦茶
11	水	牛乳	ゆかりご飯 すまし汁 豚肉の生姜焼き ふろふき大根 りんご 麦茶	【鏡開き】おしふこ せんべい 麦茶	豚肉 味噌 小豆 牛乳	米 油 砂糖 ごま もち米 せんべい	ゆかり 昆布 干しいたけ 白菜 じめし 万能ねぎ 玉ねぎ グリーピース しょうが 大根 りんご	水 こいくちようゆ 塩 万能つゆ 料理酒 みりん 豚物酢 麦茶
12	木	牛乳	野菜パン 冬野菜のスープ 鶏肉のコンフレーク焼き 人参ドレッシングサラダ グレープフルーツ 麦茶	塩昆布ご飯 麦茶	鶏肉 牛乳	野菜パン ノンエッグマヨネーズ コーンフレーク 米	人参 かぶ 小松菜 ブロッコリー もやし コーン グレープフルーツ 塩昆布	チキンスープの素 塩 塩 こいくちようゆ 料理酒 人参ドレッシング 麦茶
13	金	牛乳	ご飯 味噌汁 赤魚のやみりん焼き ほうれん草と玉子の炒め物 バナナ 麦茶	おはぎ せんべい 牛乳	味噌 湯揚げ 赤魚 鰯卵 こしあん きな粉 牛乳	米 砂糖 ごま ごま せんべい	昆布 干しいたけ 玉ねぎ にら じめし ほうれん草 キャベツ バナナ	水 こいくちようゆ みりん 麦茶 塩
14	土	牛乳	豚丼 味噌汁 白菜のごま和え みかん 麦茶	ふかしさつま芋 牛乳	豚肉 牛乳	米 油 ごま 砂糖 さつま芋	玉ねぎ グリーピース 昆布 干しいたけ 大根 人参 えのき 白菜 チンゲン菜 みかん	水 料理酒 万能つゆ 塩 こいくちようゆ 麦茶
16	月	牛乳	ご飯 味噌汁 さばの唐揚げ 納豆和え バナナ 麦茶	チーズパイ 牛乳	味噌 さば 納豆 鰯卵 牛乳 チーズ	米 片栗粉 油 パイシート	昆布 干しいたけ 玉ねぎ なめし チンゲン菜 しょうが 白菜 人参 焼きのり バナナ	水 こいくちようゆ 料理酒 麦茶
17	火	牛乳	カレーランどうん 野菜炒め ジャムヨーグルト 麦茶	フライドポテト 牛乳	豚肉 ヨーグルト スキムミルク 牛乳	うどん 片栗粉 油 砂糖 じゃが芋	玉ねぎ 人参 長ねぎ グリーピース 昆布 ブロッコリー じゃが芋 コーン りんごソース パセリ	料理酒 こいくちようゆ みりん カレールウ 塩 水 チキンスープの素 麦茶
18	水	牛乳	中華丼 水菜のスープ もやしの中華和え バナナ 麦茶	マシュマロサンドクラッcker 牛乳	豚肉 牛乳	米 油 ごま油 片栗粉 砂糖 ごま クラッcker マシュマロ	人参 白菜 チンゲン菜 玉ねぎ わかれ ご飯の素 昆布 干しいたけ こぼう 人参 大根 万能ねぎ 小松菜 白菜 みかん	水 料理酒 こいくちようゆ 塩 チキンスープの素 みりん 豚物酢 麦茶
19	木	牛乳	ご飯 コンソメスープ ミートローフ キャベツとささみのマリネ りんご 麦茶	オレンジゼリー ウエハース 牛乳	豚ひき肉 木綿豆腐 鶏肉 牛乳	米 パン粉 片栗粉 油 砂糖 ウエハース	えのき豆 コーン 小松菜 玉ねぎ キャベツ 人参 バセリ りんご オレンジジュース アガー	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ 中濃ソース 豚物酢 麦茶
20	金	牛乳	【大寒】わかめご飯 具沢山味噌汁 鶏肉の塩焼き 小松菜とさつま揚げの煮浸し みかん 麦茶	寒天ミルクプリン 麦茶	味噌 豚肉 さつま揚げ 牛乳	米 味噌 牛乳 ミルクプリンの素	わかれご飯の素 昆布 干しいたけ こぼう 人参 大根 万能ねぎ 小松菜 白菜 みかん	水 塩 料理酒 こいくちようゆ みりん 麦茶
21	土	牛乳	ご飯 すまし汁 厚揚げのそぼろ味噌炒め 甘酢和え チーズ 麦茶	芋ようかん 牛乳	厚揚げ 豚肉 味噌 チーズ 牛乳	米 小切餅 油 砂糖 さつま芋	昆布 干しいたけ しめじ テンゲン菜 玉ねぎ キャベツ 人参 キュウリ 寒天	水 こいくちようゆ 塩 料理酒 みりん 豚物酢 麦茶
23	月	牛乳	ご飯 味噌汁 豚肉の五目煮 ちくわの天ぷら ジョア 麦茶	チーズクッキー 麦茶	味噌 豚肉 焼き竹輪 ジョア チーズ 牛乳	米 さつま芋 油 片栗粉 薄力粉 無塩バター 砂糖	昆布 干しいたけ わかめ にら 人参 白菜 グリーピース	水 万能つゆ 麦茶 塩
24	火	牛乳	ご飯 味噌汁 チキンミートボール ジャーマンポテト オレンジ 麦茶	バウンドケーキ 麦茶	味噌 豚肉 木綿豆腐 ベーコン 鶏卵 牛乳	米 油 パン粉 砂糖 片栗粉 ジャが芋 無塩バター 薄力粉	昆布 干しいたけ キャベツ えのき豆 万能ねぎ 玉ねぎ バセリ オレンジ	水 塩 トマトケチャップ みりん こいくちようゆ チキンスープの素 麦茶 ベーキングパウダー
25	水	牛乳	ご飯 味噌汁 鶏肉の番り焼き ひじきとれんこんの煮物 りんご 麦茶	キャロットパンケーキ 牛乳	味噌 豚肉 高野豆腐 牛乳	米 ごま油 油 薄力粉 砂糖	昆布 干しいたけ 白菜 南瓜 長ねぎ しょうが にんにく ひじき れんこん 人参 小松菜 りんご	水 こいくちようゆ みりん 料理酒 万能つゆ 麦茶 ベーキングパウダー
26	木	牛乳	ご飯 コンソメスープ たらとほれん草の豆乳クリームグラタン フレンチサラダ バナナ 麦茶	マカラニきな粉 牛乳	たら 豆乳 きな粉 牛乳	米 さつま芋 薄力粉 油 パン粉 砂糖 マカラニ	かぶ 人参 エリンギ ほうれん草 キャベツ コーン バナナ	水 チキンスープの素 塩 飲料酢 麦茶
27	金	牛乳	ご飯 中華スープ マーボー豆腐 ピーパーと野菜のサラダ みかん 麦茶	ココア蒸しパン 牛乳	木綿豆腐 豚ひき肉 味噌 牛乳	米 ごま油 砂糖 片栗粉 ビーフン 油 ごま 薄力粉	もやし しめじ 小松菜 長ねぎ しょうが にんにく 人参 きゅうり みかん	水 チキンスープの素 こいくちようゆ 料理酒 豚物酢 万能つゆ 麦茶 ベーキングパウダー コア
28	土	牛乳	麦ご飯 味噌汁 車麩チヤンブリー マーボー豆腐 グレープフルーツの和え物 麦茶	かぼちゃ茶巾 牛乳	味噌 油揚げ 豚肉 鰯卵 かつおフレーク 牛乳	米 押し麦 車麩 油 砂糖	昆布 干しいたけ 切干大根 水菜 玉ねぎ 人参 ビーマン ブロッコリー 白菜 グレープフルーツ 南瓜	水 万能つゆ みりん こいくちようゆ 麦茶
30	月	牛乳	ご飯 味噌汁 鶏肉のマーマレード焼き トマトドレッシング和え りんご 麦茶	中華風カステラ 牛乳	味噌 豚肉 鶏卵 牛乳	米 小切餅 マーマレード 砂糖 無塩バター 薄力粉	昆布 干しいたけ 大根 万能ねぎ キャベツ 人参 わかめ りんご	水 こいくちようゆ 料理酒 トマトドレッシング 麦茶 ベーキングパウダー
31	火	牛乳	あんかけうどん ポテトサラダ チーズ 麦茶	蒸し大学芋 麦茶	鶏肉 チーズ 牛乳	うどん ごま油 砂糖 片栗粉 ジャが芋 ノンエッグマヨネーズ さつま芋 ごま	白菜 人参 干しいたけ ほうれん草 きゅうり	塩 こいくちようゆ 水 麦茶 みりん

## ☆今月の平均給与栄養量☆

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
幼児	595	20.8	17.2	258	1.5
平均量	603	20.9	18.1	258	1.5
乳児	492	17.2	14.2	215	1.4
平均量	489	17	14.8	221	1.3



## 1月 献立表【補食・夕食】



令和5年

ナーサリー耕耘

日	曜	献立名		あか	きいろ	みどり	その他
		夕食	補食				
4	水	ご飯 味噌汁 お熟のチヤンブルー キャベツのおかか和え 麦茶	おかかご飯 麦茶	味噌 高野豆腐 豚肉 かつお節	米 小切麩 ごま油	昆布 干しいたけ 南瓜 玉ねぎ 人参 キャベツ	水 こいくちしょうゆ みりん 料理酒 麦茶
5	木	ミートソースパゲティ コンソメスープ 白菜サラダ 麦茶	わかめご飯 麦茶	豚ひき肉	スパゲティ 油 砂糖 じやが芋 米	玉ねぎ 人参 バセリ 白菜 コーン わかめご飯の素	トマトケチャップ チキンソースの素 料理酒 塩 水 穀物酢 麦茶
6	金	ご飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き かばちゃサラダ 麦茶	クラッカー 果物 麦茶	味噌 豆腐	米 砂糖 ノンエッグマヨネーズ クラッcker	昆布 干しいたけ もやし 人参 にんにく 南瓜 きゅうり コーン りんご	水 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 塩 麦茶
10	火	ご飯 味噌汁 焼肉炒め ナムル 麦茶	コーンご飯 麦茶	味噌 豚肉	米 ジヤガ芋 ごま 砂糖 油 ごま油	昆布 干しいたけ 万能ねぎ 玉ねぎ しらうが にんにく 小松菜 白菜 人参 コーン	水 こいくちしょうゆ みりん 麦茶 塩
11	水	ご飯 味噌汁 さばのカレームニエル 野菜炒め 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 油揚げ さば	米 薄力粉 油	昆布 干しいたけ 大根 わかめ 玉ねぎ キャベツ 人参 わかめご飯の素	水 塩 カレー粉 チキンソースの素 こいくちしょうゆ 麦茶
12	木	ご飯 味噌汁 鮭のみぞれ煮 甘酢和え 麦茶	クラッcker 果物 麦茶	味噌 油揚げ 鮭	米 ジヤガ芋 砂糖 クラッcker	昆布 干しいたけ チンゲン菜 大根 白菜 人参 わかめ りんご	水 料理酒 万能つゆ 穀物酢 塩 こいくちしょうゆ 麦茶
13	金	肉野菜うどん じゃが芋の甘煮 麦茶	ゆかりご飯 麦茶	鶏肉	うどん ジヤガ芋 砂糖 米	人参 長ねぎ 小松菜 昆布 ゆかり	水 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 塩 麦茶
16	月	ご飯 中華スープ マー婆一春雨 白菜のしらす和え 麦茶	おかかご飯 麦茶	豚ひき肉 味噌 しらす かつお節	米 ごま油 春雨 砂糖 片栗粉	人参 玉ねぎ チンゲン菜 しらうが にんにく 白菜 きゅうり	水 チキンソースの素 こいくちしょうゆ 料理酒 麦茶
17	火	ご飯 味噌汁 鶏肉のマヨ焼き ほうれん草のゆかり和え 麦茶	ゆかりご飯 麦茶	味噌 鶏肉	米 さつま芋 ノンエッグマヨネーズ	昆布 干しいたけ わかめ 万能ねぎ ほうれん草 もやし 人参 ゆかり	水 こいくちしょうゆ みりん 麦茶
18	水	厚揚げの味噌炒め丼 すまし汁 切干大根と鶏肉の煮物 麦茶	わかめご飯 麦茶	厚揚げ 味噌 鶏肉	米 油 砂糖 片栗粉 小切麩	玉ねぎ 人参 昆布 干しいたけ キャベツ 長ねぎ 切干大根 さやいんげん わかめご飯の素	水 みりん 料理酒 こいくちしょうゆ 塩 万能つゆ 麦茶
19	木	ご飯 味噌汁 チキンローフ キャベツのごま和え 麦茶	クラッcker 果物 麦茶	味噌 高野豆腐 鶏肉	米 パン粉 片栗粉 ごま 砂糖 クラッcker	昆布 干しいたけ 南瓜 しめじ 玉ねぎ キャベツ 人参 バナナ	水 塩 トマトケチャップ 中濃ソース こいくちしょうゆ 麦茶
20	金	ご飯 味噌汁 鶏肉の甘辛煮 チンゲン菜のマヨ和え 麦茶	コーンご飯 麦茶	味噌 高野豆腐 鶏肉	米 ノンエッグマヨネーズ	昆布 干しいたけ 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ チンゲン菜 もやし コーン	水 万能つゆ 料理酒 塩 麦茶
23	月	焼き鶏丼 味噌汁 ブロッコリー炒め 麦茶	ゆかりご飯 麦茶	鶏肉 味噌	米 小切麩 油	焼きのり 昆布 干しいたけ 長ねぎ 小松菜 ブロッコリー 玉ねぎ 人参 ゆかり	水 万能つゆ こいくちしょうゆ みりん 麦茶
24	火	ご飯 すまし汁 さわらの味噌焼き 春雨サラダ 麦茶	コーンご飯 麦茶	さわら 味噌	米 ジヤガ芋 砂糖 春雨 ごま油	昆布 干しいたけ しめじ わかめ きゅうり 人参 コーン	水 こいくちしょうゆ 塩 みりん 料理酒 穀物酢 麦茶
25	水	ご飯 味噌汁 豚肉のソース炒め ふかしさしま芋 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 豚肉	米 油 砂糖 さつま芋	昆布 干しいたけ 切干大根 人参 えのき葉 玉ねぎ ビーマン わかめご飯の素	水 中濃ソース こいくちしょうゆ 塩 麦茶
26	木	ご飯 コンソメスープ あじのマリネ じゃが芋のオーロラソース和え 麦茶	クラッcker 果物 麦茶	あじ	米 薄力粉 油 砂糖 じやが芋 ノンエッグマヨネーズ クラッcker	えのき葉 わかめ ほうれん草 玉ねぎ ビーマン 人参 りんご	水 チキンソースの素 塩 穀物酢 こいくちしょうゆ トマトケチャップ 麦茶
27	金	ご飯 味噌汁 かれいのみりん焼き かぶのそぼろ煮 麦茶	おかかご飯 麦茶	味噌 かれい 鶏肉 かつお節	米 さつま芋 砂糖 片栗粉	昆布 干しいたけ 万能ねぎ かぶ 人参	水 こいくちしょうゆ みりん 万能つゆ 麦茶
30	月	ご飯 味噌汁 鮭のパン粉焼き ビーフンサラダ 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 高野豆腐 鮭	米 パン粉 ビーフン 砂糖 ごま油	昆布 干しいたけ 玉ねぎ 小松菜 バセリ きゅうり 人参 わかめご飯の素	水 料理酒 塩 穀物酢 こいくちしょうゆ 麦茶
31	火	ご飯 味噌汁 つくね焼き 大根の酢の物 麦茶	クラッcker 果物 麦茶	味噌 鶏肉	米 パン粉 ごま 砂糖 クラッcker	昆布 干しいたけ 南瓜 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ 大根 チンゲン菜 バナナ	水 料理酒 みりん こいくちしょうゆ 穀物酢 塩 麦茶



あけましておめでとうございます。新しい年が子ども達、保護者の皆様に  
とって笑顔あふれる年にになりますよう、お祈り申し上げます。

ることのたとえとして、「子どもは風の子、大人は火の子」ということわざがあります。近年では低体温（36℃以下）の子どもが増えており、低体温からくる体調不良や免疫力の低下などが心配されています。身体を温めるために睡眠時間と食事のとり方がとても大切です。早めに就寝し朝ご飯を食べることを意識し、ご飯やパンだけの日にはワインナー、ヨーグルトなど、体温を上げる効果のあるたんぱく質が豊富な食品を+1品組み合わせるとよいでしょう。体温を上げて、今年も元気に過ごしませよう。

1月7日にはおやつに七草粥が出ます。七草は早春に一番に芽吹くことから邪気を払うと言わせてきました。1年の無病息災を祈る七草粥を食べて健康に過ごしていきたいと思います。

The illustration depicts a book standing upright. The title '毎月の三十四節氣' (Monthly Shichigosan) is written vertically on the cover in large, stylized red and yellow characters. Below the title, the word '小春' (Shichigosan) is written in red, followed by its phonetic reading '(しょかん)' in smaller red parentheses. To the right of the title, the date '1月5日頃' (around January 5th) is written in black. The book is shown from a three-quarter perspective, revealing its white pages. On the left page, there is Japanese text and a small illustration of three red apples with green leaves. On the right page, there is also Japanese text and a small illustration of a red plum blossom. The background is plain white.



一堵に食べよう

「毎月19日は食育の日です」

家族や中間が食卓を囲み、コミュニケーションをとりながら食事をすることを「共食」と言います。一つの食卓を囲み、顔を合わせて食事をすることは、子ども達の成長にとっても大切な時間と空間です。

【共食のメリット】

- ①絆が深まり心の栄養となる：楽しい話題でリラックスした状態で食事をすることは、美味しさが増して消化吸収もよくなり、情緒の安定にもつながります。
  - ②知識を伝え学び合う時間となる：食材の色、形、匂いなど五感で感じたことを会話を通じて共有し、食に対する関心を高め、感謝の気持ちを育てます。
  - ③社会性やマナーが身につく：挨拶や箸の使い方、姿勢など食事中のマナーを学ぶことで、社会性が身につきます。

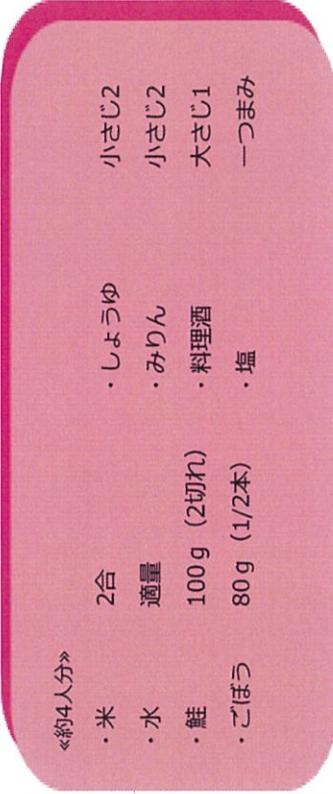
コロナ禍の今、保育園でお友達と楽しくお話ししながら食事をすることは厳しくなっていますが、お家で家族と一緒に食事をし、豊かで健康的な食生活を送りましょう。

へることを意識し、口歯(ハフ)の口にはブリーフ、ゴーブル(ホー)、  
体温を上げる効果のあるたんぱく質が豊富な食品を+1品組み合わせるとよ  
いででしょう。体温を上げて、今年も元気に過ごしましょう。

1月7日にはおやつに七草粥が出ます。七草は早春に一番に芽吹くことから邪を払うと言われてきました。1年の無病息災を祈る七草粥を食べて健康に過ご供していただきたいと思います。



# 飯とごぼうのご飯



「約4人分」

- |      |             |       |      |
|------|-------------|-------|------|
| ・米   | 2合          | ・しょうゆ | 小さじ2 |
| ・水   | 適量          | ・みりん  | 小さじ2 |
| ・鮭   | 100 g (2切れ) | ・料理酒  | 大さじ1 |
| ・ごぼう | 80 g (1/2本) | ・塩    | 一握   |

卷之二

- ①米を研ぎ、水に30分以上浸漬します。  
②鮭をふっておき、ごぼうはささがきにして水にさらします。  
③(1)にごぼう、みりん、しょうゆを入れて煮飯します。  
④鮭を焼き、身をほぐします。  
⑤焼きあがったご飯に④をよく混ぜ込んで完成です。



אלה

