

2025



こんだてひょう

今月の郷土料理		いい飯 (徳島県)			1 (ど)
<p>★20日の『いい飯』は、徳島県の郷土料理です。 味付けしたちりめんを、ちくわやしいたけ、こんにゃく、ごぼうなどの具材と一緒にご飯に混ぜ合わせて作る郷土料理です。 混ぜるだけで簡単に作れ、具材がしっかり入っているため副菜も不要であることから、手軽に食べられる郷土料理として親しまれているとされています。</p>					<p>スープスパゲティ じゃがいものあまに フルーツ</p> <p>396/268kcal</p>
3 (げつ)	4 (か)	5 (すい)	6 (もく)	7 (きん)	8 (ど)
<p>ごはん ぶたのしょうがやき ポイルキャベツ だいずのごもくに フルーツ</p> <p>420/318kcal</p>	<p>ごはん にくどうふ はるさめのすのもの フルーツ</p> <p>485/345kcal</p>	<p>ごはん ようふうがんもどき トマト スープ フルーツ</p> <p>387/291kcal</p>	<p>ごはん さかなのかばやき いそべポテト みそしる フルーツ</p> <p>443/378kcal</p>	<p>パン クリームシチュー ほうれそうのソテー フルーツ</p> <p>480/321kcal</p>	<p>ごはん たにんに かぼちゃのサラダ フルーツ</p> <p>447/340kcal</p>
10 (げつ)	11 (か)	12 (すい)	13 (もく)	14 (きん)	15 (ど)
<p>ごはん さかなのあまずあん マカロニサラダ フルーツ</p> <p>427/324kcal</p>	<p> 建国記念の日 </p>	<p>ごはん オムレツ ブロッコリーのおゆで わふうサラダ フルーツ</p> <p>439/331kcal</p>	<p>ごはん おでん はくさいのごまあえ フルーツ</p> <p>376/278kcal</p>	<p>パン さかなのパンこやき こふきいも こまつなのしらすあえ フルーツ</p> <p>505/327kcal</p>	<p></p>
17 (げつ)	18 (か)	19 (すい)	20 (もく)	21 (きん)	22 (ど)
<p>ごはん ぶたのしょうがやき ポイルキャベツ ひじきのいために フルーツ</p> <p>415/312kcal</p>	<p>ごはん にくどうふ はるさめのすのもの フルーツ</p> <p>485/345kcal</p>	<p>ごはん さかなのかばやき いそべポテト みそしる フルーツ</p> <p>443/378kcal</p>	<p>★いいりめし ようふうがんもどき トマト スープ フルーツ</p> <p>387/291kcal</p>	<p>幼児組園外保育 パン クリームシチュー ほうれそうのソテー フルーツ</p> <p>480/321kcal</p>	<p>スープスパゲティ じゃがいものあまに フルーツ</p> <p>396/268kcal</p>
24 (げつ)	25 (か)	26 (すい)	27 (もく)	28 (きん)	<p></p>
<p> 振替休日</p>	<p>ごはん さかなのあまずあん マカロニサラダ フルーツ</p> <p>427/324kcal</p>	<p>ごはん オムレツ ブロッコリーのおゆで わふうサラダ フルーツ</p> <p>439/331kcal</p>	<p>ごはん おでん はくさいのごまあえ フルーツ</p> <p>376/278kcal</p>	<p>パン さかなのパンこやき こふきいも こまつなのしらすあえ フルーツ</p> <p>505/327kcal</p>	

*エネルギー表示は 幼児/乳児 kcal となっています。

*仕入れ等の事情により、献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。