

2025



# こんだてひょう

今月の郷土料理		しっぽくうどん（香川県）			1（ど）
★27日の『しっぽくうどん』は香川県の郷土料理です。 『しっぽくうどん』は秋から冬にかけてとれる野菜と油揚げを 煮干しの出汁で一度煮込み、ゆでたうどんの上から 具材とともにかけて食べる料理で、寒い季節にぴったりの冬の郷土料理です。					ごはん ぶたととうふのみそだき ポテトサラダ フルーツ  432/335kcal
3（げつ）	4（か）	5（すい）	6（もく）	7（きん）	8（ど）
	ごはん レモンチキン にんじんのあまに こまつなごまあえ フルーツ  397/300kcal	ごはん ようふうがんもどき ボイルキャベツ スパゲティソテー フルーツ  440/326kcal	ごはん さかなのやきづけ レタス みそしる フルーツ  403/319kcal	パン キャベツバーグ トマト さといものにつけ フルーツ  557/371kcal	チャンポンメン かぼちゃのグラッセ フルーツ  345/291kcal
10（げつ）	11（か）	12（すい）	13（もく）	14（きん）	15（ど）
ごはん ジャーマンオムレツ トマト なます フルーツ  373/281kcal	ごはん かきあげ ブロッコリーのしおゆで みそしる フルーツ  474/368kcal	ごはん カレーシチュー ツナサラダ フルーツ  495/378kcal	ごはん あつやきたまご ブロッコリーのしおゆで とんじる フルーツ  462/346kcal	パン さかなのボイルむし きゅうりのしおもみ マーボーもやし フルーツ  478/312kcal	ごはん ぶたととうふのみそだき ポテトサラダ フルーツ  432/335kcal
17（げつ）	18（か）	19（すい）	20（もく）	21（きん）	22（ど）
ごはん キャベツバーグ トマト さといものにつけ フルーツ  551/413kcal	ごはん ようふうがんもどき レタス スパゲティソテー フルーツ  440/326kcal	ごはん さかなのやきづけ ボイルキャベツ みそしる フルーツ  403/319kcal	ごはん ぎゅうにくときのこのカレー ツナサラダ フルーツ  460/349kcal	パン ジャーマンオムレツ トマト なます フルーツ  373/281kcal	チャンポンメン かぼちゃのグラッセ フルーツ  345/291kcal
24（げつ）	25（か）	26（すい）	27（もく）	28（きん）	29（ど）
	ごはん レモンチキン にんじんのあまに こまつなごまあえ フルーツ  397/300kcal	ごはん かきあげ ブロッコリーのしおゆで みそしる フルーツ  474/368kcal	ごはん あつやきたまご ★しっぽくうどん フルーツ  480/364kcal	パン さかなのボイルむし きゅうりのしおもみ マーボーもやし フルーツ  478/312kcal	ごはん おやこに さつまいものサラダ フルーツ  429/323kcal

\*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。