

令和8年1月予定献立表

日	曜	主 食	献 立 名			
7	水	麦飯	米粉のカレー	すずなすずしろサラダ	れんこんチップス	
8	木	白飯	麻婆豆腐	春巻き	きゅうりの香り漬け	
9	金	白飯	鯖の甘酢あんかけ	いそか和え	雑煮	
12	月	成人の日				
13	火	白飯	鯖の味噌幽庵焼き	ひじきの炒め煮	ちゃんこ汁	
14	水	白飯	揚げ餃子（小2：中3個）	チンゲンサイの中華サラダ	わかめスープ	
15	木	サンドイッチパンズパン	フィッシュバーガー（白身魚フライ・マヨキャベツ・スライスチーズ）			冬野菜の米粉シチュー
16	金	白飯	キムタク丼の具	和風ポテトサラダ	具だくさん汁	ラ・フランスゼリー
19	月	あいちの大根葉ご飯	ニギスフライのレモンソース	春菊とツナの和え物	みそおでん	
20	火	白飯	米粉のハヤシ	オムレツ	れんこんのおかかマヨ	
21	水	白飯	ヤンニョムチキン	もやしのナムル	春雨スープ	
22	木	白飯	鮭のねぎソースがけ	三色和え	★味噌豆乳ちゃんぽんスープ	
23	金	白飯	豚肉のしょうが炒め	即席漬け	いも団子汁	いちごヨーグルト
26	月	白飯	塩糰唐揚げ（小・中2個）	水菜のうま塩和え	津島麩とえびの中華スープ	
27	火	愛知の米粉入りパン	愛知野菜のトマト煮	ハンバーグ	キャベツサラダ	
28	水	白飯	みそかつ	おひたし	かき玉汁	ういろう
29	木	きしめん	越津ねぎ入りきしめんの汁	一塩漬け	手作り甘酒ケーキ	
30	金	白飯	かきましの具	ぶりの照り焼き	八杯汁	みかん