

メニューカレンダー

2026年

1月

げつようび

かようび

すいようび

もくようび

きんようび

あけましておめでとうございます

お正月はおせち料理やお雑煮などを食べて新年を迎えた方もいらっしゃることでしょう。休みの間につい食べ過ぎて、胃腸に負担がかかっている方もいるかと思います。そんな胃腸を整えたり、無病を祈つたりするには、7種類の野菜を入れた『七草がゆ』を食べると良いとされている中国からの風習があります。七草の葉菜には、ビタミンA・B・Cそしてカルシウムなどミネラルが豊富です。

5 チキンソテー

やきそば
コーン
デザート
しろごはん



エネルギー:406kcal/たんぱく質:10.4g

6 はっぽうさい

はるまき
にんじんしりしり
デザート
しろごはん



エネルギー:418kcal/たんぱく質:10.6g

7 おさかな

やさいいため
やきかぼちゃ
デザート
ごましおごはん



エネルギー:421kcal/たんぱく質:12.1g

8 ささみフライ

にもの
サラダ
デザート
わかめごはん



エネルギー:431kcal/たんぱく質:11.5g

9 すぶたふう

チキンフィレ
ひじきに
デザート
しろごはん



エネルギー:421kcal/たんぱく質:12.1g

12 成人の日



13 おいわいメニュー

エビフライ
たきあわせ
こうやどうふ
デザート
たきこみごはん

エネルギー:448kcal/たんぱく質:11.8g

14 しょうがやき

コロッケ
あえもの
デザート
しろごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:10.9g

15 てづくりメンチカツ

スパソーテー
にびたし
デザート
ふりかけごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:10.3g

16 やさいたっぷりカレー

マカロニトマト
デザート
しろごはん



エネルギー:429kcal/たんぱく質:10.2g

19 ポトフ

スマイルポテト
コーン
デザート
ふりかけごはん



エネルギー:391kcal/たんぱく質:10.7g

20 パンのメニュー

ミートソース
サラダ
からあげ
デザート
ロールパン
にゅうさんいんりょう



エネルギー:439kcal/たんぱく質:12.2g

21 とんかつ

やさいいため
きんぴら
デザート
しろごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:11.6g

22 ハムカツ

トマトに
かぼちゃサラダ
デザート
しろごはん



エネルギー:418kcal/たんぱく質:11.1g

23 にくじゃが

おさかな
あえもの
デザート
ごましおごはん



エネルギー:415kcal/たんぱく質:13.5g

26 つくね

こんさいに
サラダ
デザート
おかかごはん



エネルギー:398kcal/たんぱく質:10.1g

27 カツカレー

とんかつ
あえもの
デザート
しろごはん



エネルギー:429kcal/たんぱく質:10.2g

28 チンジャオロース

ぎょうざ
はるさめサラダ
デザート
しろごはん



エネルギー:406kcal/たんぱく質:10.6g

29 ポークビーンズ

チキンウインナ
サラダ
デザート
ふりかけごはん



エネルギー:415kcal/たんぱく質:10.4g

30 すきやきふう

コーンつまみあげ
ナムル
デザート
のりごはん



エネルギー:418kcal/たんぱく質:11.1g

日本で初めて
幼稚園給食に採用
(2022年6月時点、(株)味いち調べ)

幼稚園給食のライスに
「シールド乳酸菌®」を配合いたします。

「シールド乳酸菌®」とは?

- ① 「健康力をサポートする」乳酸菌です。
- ② 無味無臭 です。
- ③ アレルゲンフリー(※品目)なので安心して摂取ができます。
乳酸菌には乳成分は含まれておりません。
- ④ 森永乳業株式会社が保有する数千株の中から発見しました。
- ⑤ 人のお腹にも生息する *Lacticaseibacillus paracasei* です。
- ⑥ 一日の接種目安量は100億個です。

「シールド乳酸菌®」はみなさまの健康を盾(シールド)のように守ることをイメージして名づけられました。

*シールド乳酸菌は森永乳業株式会社の登録商標です

味 い ち

幼稚園給食 ライス
シールド乳酸菌®配合
(1食あたり100億個)

健康力をサポート

毎日変わる”美味しい”の笑顔

宅配弁当

味 い ち

おかげ様で創業49年



TEL 048-486-1147/FAX 048-486-1148

〒353-0005 埼玉県志木市幸町4-11-1

お問い合わせ 日曜・祝日を除く 9~17時

味いちホームページ www.e-aji.co.jp

毎日更新!お弁当ブログ

当日のお弁当写真を公開しています。

管理栄養士/鈴木 みお

※仕入れ状況により食材を変更する場合があります。

なるべく涼しい場所に保管していただき、
13時ごろまでにお召し上がりください。

