



2月 給食献立表

◎午前中は水分補給のみです。
朝食をしっかり食べて登園しましょう(*^^*)

令和2年1月30日

日 曜	献立	午後おやつ	材 料 名			
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料
1 土	豚丼・味噌汁・バナナ	ビスケット	米、しらたき、砂糖	豚肉(肩ロース)、生揚げ、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、たまねぎ、にんじん皮むき、だいこん皮むき、葉ねぎ、しょうが	しょうゆ(うすくち)、みりん
3 月	～節分メニュー～ 大豆ごはん・いわしのかば焼き ★水菜とツナのサラダ すまし汁・みかん	牛乳 ★福豆クッキー	米、○ホットケーキ粉、マヨネーズ、○油、片栗粉、○砂糖、すりごま、油、砂糖、ごま油	○牛乳、いわし、ツナ油漬缶(きはだ)、木綿豆腐、大豆水煮缶、○卵、ちくわ、かつお節、○いり大豆	みかん、みぶな、にんじん皮むき、しゅんぎく、たまねぎ、万能ねぎ、えのきたけ、みつば、干しいたけ、味付けのり	みりん、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、かつおだし・鰹節、食塩
4 火	ご飯・厚揚げの中華煮 さつま芋素揚げ 春雨スープ・りんご	牛乳 ★マーマレードケーキ	米、さつまいも、○ホットケーキ粉、○バター、油、はるさめ(緑豆)、砂糖、片栗粉、ごま油	○牛乳、生揚げ、豚肉(肩ロース)、○卵、米みそ(淡色辛みそ)	りんご、たまねぎ、○マーマレード、にんじん皮むき、はくさい、葉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、たけのこ(ゆで)、生わかめ、しょうが、干しいたけ、にんにく	しょうゆ(うすくち)、かつおだし・鰹節、中華だしの素、食塩
5 水	ご飯・鶏のスタミナ焼き かぼちゃサラダ 味噌汁・バナナ	牛乳 マカロニあべかわ	米、○マカロニ、○砂糖、砂糖、ごま油、ごま	○牛乳、鶏もも肉(皮付)、木綿豆腐、ハム、○きな粉、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	バナナ、かぼちゃ、ほうれんそう、きゅうり、たまねぎ、葉ねぎ、にんにく、しょうが	しょうゆ(うすくち)、かつおだし・鰹節、食塩、○食塩
6 木	ご飯・ぶりの照り焼き きんぴられんこん 味噌汁・りんご	牛乳 ★パンプティング	米、○食パン、○砂糖、砂糖、ごま、ごま油	○牛乳、ぶり、○卵、ちくわ、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	りんご、にんじん皮むき、れんこん、はくさい、万能ねぎ、えのきたけ	めんつゆ・3倍濃縮、しょうゆ、みりん、酒、かつおだし・鰹節
7 金	ご飯・松風焼き 白菜とツナの煮浸し 味噌汁・オレンジ	ジョア(プレーン) ビスコ	米、片栗粉、砂糖、ごま、油、ごま油	○ジョア プレーン、鶏ひき肉、生揚げ、木綿豆腐、ツナ水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、かつお節	はくさい、オレンジ、にんじん皮むき、たまねぎ、だいこん皮むき、えのきたけ、万能ねぎ	みりん、しょうゆ(うすくち)、かつおだし・鰹節
10 月	ご飯・★鮭のオーロラ焼き キャベツとウインナーのソテー 豆乳スープ・りんご	牛乳 せんべい	米、マヨネーズ、油、砂糖	○牛乳、調製豆乳、さけ、ウインナーソーセージ、ベーコン	りんご、キャベツ、にんじん皮むき、たまねぎ、根切りもやし、コーン缶	ケチャップ、コンソメ・粉末、食塩
12 水	ご飯・さわらのごま味噌焼き じゃが芋のそぼろ煮 ★卵スープ・オレンジ	牛乳 メープルビスケット	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、○マーガリン、○メープルシロップ、砂糖、○小麦粉、ごま、片栗粉、油	○牛乳、さわら、卵、牛ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ、はくさい、にんじん皮むき、たまねぎ、えのきたけ、いんげん、しょうが	酒、みりん、しょうゆ、鶏がらだしの素、食塩
13 木	パン・鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草のサラダ 豆スープ・バナナ	牛乳 ふかし芋	○さつまいも(皮付)、ロールパン、クローツサン、砂糖、ごま油、食パン	○牛乳、鶏もも肉、大豆水煮缶、ベーコン、ハム	バナナ、ほうれんそう、マーマレード、にんじん皮むき、キャベツ、たまねぎ、コーン缶、パセリ	しょうゆ、酢、しょうゆ(うすくち)、コンソメ・粉末、食塩
14 金	第4回 🍷 お弁当日					
15 土	牛丼・味噌汁・バナナ	ビスケット	米、じゃがいも、しらたき、砂糖	牛肉(肩ロース)、生揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、ちくわ	バナナ、たまねぎ、にんじん皮むき、万能ねぎ、えのきたけ	しょうゆ(うすくち)
17 月	ご飯・焼きそばの甘酢あん 切干大根の旨煮 さつま汁・みかん	牛乳 ★ドーナツ	米、さつまいも(皮付)、砂糖、片栗粉、油	○牛乳、そば、生揚げ、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)	みかん、にんじん皮むき、たまねぎ、切り干しだいこん、万能ねぎ	しょうゆ、酢、ケチャップ、みりん、かつおだし・鰹節
18 火	ご飯・鶏の唐揚げ もやしと小松菜の和え物 トマトスープ・バナナ	牛乳 チヂミ	米、片栗粉、○米粉、油、砂糖、ごま、ごま油、○砂糖、○ごま油	○牛乳、鶏もも肉(皮付)、○しらす干し、○豚ひき肉、大豆水煮缶、ハム	バナナ、根切りもやし、ホールトマト缶詰、にんじん皮むき、たまねぎ、こまつな、きゅうり、○にら、○コーン缶、にんにく、しょうが	ケチャップ、しょうゆ、酢、みりん、しょうゆ(うすくち)、鶏がらだしの素、○しょうゆ、○食塩、食塩、パセリ粉
19 水	ご飯・★たらのカレーマヨ焼き 小松菜のソテー さつまいものシチュー・オレンジ	牛乳 蒸しパン(バナナ)	米、○米粉、さつまいも(皮付)、○砂糖、マヨネーズ、○油	○牛乳、たら、○豆乳、ベーコン、牛乳	オレンジ、○バナナ、たまねぎ、こまつな、にんじん皮むき、コーン缶、グリーンピース(水煮缶詰)、パセリ	しょうゆ(うすくち)、カレー粉、食塩
20 木	ハヤシライス ★ブロッコリーの ごまマヨ和え キャンディーチーズ・バナナ	牛乳 ジャムサンド	米、○サンドイッチパン、マヨネーズ、すりごま	○牛乳、牛肉(肩ロース)、チーズ	バナナ、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん皮むき、しめじ、かぼちゃ、○いちごジャム、コーン缶、グリーンピース(水煮缶詰)	ハヤシルー、しょうゆ(うすくち)、食塩
21 金	ご飯・厚揚げの味噌煮 ほうれん草のごま和え 味噌汁・オレンジ	ジョア(ストロベリー) クラッカー	米、砂糖、すりごま、ごま油	○ジョア ストロベリー、生揚げ、豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	オレンジ、根切りもやし、ほうれんそう、にんじん皮むき、かぼちゃ、ピーマン、しいたけ、葉ねぎ、たまねぎ、たけのこ(ゆで)、万能ねぎ、えのきたけ、にんにく、しょうが	しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、かつおだし・鰹節
22 土	チャーハン・中華スープ・バナナ	★パウムクーヘン	米、ごま油	豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、鶏ひき肉	バナナ、たまねぎ、にんじん皮むき、こまつな、ピーマン、えのきたけ	中華だしの素、しょうゆ(うすくち)、食塩
25 火	ご飯・まぐろの竜田揚げ キャベツのゆず風味和え 味噌汁・オレンジ	牛乳 ★きな粉ホットケーキ	米、○ホットケーキ粉、○メープルシロップ、片栗粉、油、○無塩バター、ごま、○砂糖、砂糖	○牛乳、まぐろ、木綿豆腐、鶏ひき肉(皮なし)、○卵、米みそ(淡色辛みそ)、ちくわ、○きな粉	キャベツ、オレンジ、にんじん皮むき、だいこん皮むき、万能ねぎ、えのきたけ、ゆず果汁、しょうが	しょうゆ、しょうゆ(うすくち)、酢、酒、かつおだし・鰹節
26 水	パン・鶏の和風レモン焼き マカロニナポリタン ★卵スープ・いちご	牛乳 ★さつまいもクッキー	ロールパン、クローツサン、○さつまいも、じゃがいも、○無塩バター、○小麦粉、マカロニ、○砂糖、砂糖、○ごま、食パン	○牛乳、鶏もも肉(皮付)、卵、ベーコン、○卵	たまねぎ、いちご、レタス、ピーマン、しめじ、コーン缶、レモン果汁、パセリ、にんにく	しょうゆ(うすくち)、ケチャップ、コンソメ・粉末、食塩、鶏がらだしの素
27 木	そばめし ★添え野菜 味噌汁・バナナ	牛乳 ★じゃこトースト	ゆで中華めん、米、○食パン、○マヨネーズ、マヨネーズタイプ調味料(低カロリータイプ)、○ごま、油	○牛乳、木綿豆腐、豚肉(ばら)、油揚げ、○スライスチーズ、米みそ(淡色辛みそ)、ちくわ、○しらす干し	バナナ、キャベツ、ミニトマト、ブロッコリー、にんじん皮むき、葉ねぎ、たまねぎ、万能ねぎ	中濃ソース、かつおだし・鰹節
28 金	スタミナ丼 ★ポテトサラダ 味噌汁・みかん	ミルージュ ホームパイ	米、じゃがいも、マヨネーズ、ごま油、ごま	牛肉(もも)、生揚げ、ハム、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	みかん、にんじん皮むき、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、きゅうり、万能ねぎ、コーン缶、にんにく	焼き肉のたれ、酒、かつおだし・鰹節、食塩
29 土	とり丼・味噌汁・バナナ	★クッキー	米、じゃがいも、砂糖、油	鶏もも肉(皮付)、木綿豆腐、生揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、ちくわ	バナナ、たまねぎ、にんじん皮むき、いんげん、万能ねぎ	しょうゆ(うすくち)、みりん

※材料の都合により、メニューが変更する場合があります。

※アレルギー対応について

昼食・手作りおやつに使用する卵は除去して提供しています。市販の食品はアレルギー物質の含まない代替食の提供となります。

卵を使った料理には★印をつけています。

離乳児は、必要に応じて昼食・おやつの内容変更があります。

2月13・26日、こすもす・ひまわり・なのはな組園児のパンはパイキング形式になります。