



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7年1月28日

日	曜	献立	午後おやつ	材 料 名 (◎は午後おやつ)			
				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	チャーハン 豆腐のスープ バナナ	ラムネ	米、ごま油	木綿豆腐、ウインナーソーセージ、豚ひき肉	バナナ、たまねぎ、にんじん皮むき、ピーマン、葉ねぎ	しょうゆ(うすくち)、中華だしの素、鶏がらだし・粉末、食塩
3	月	手巻き寿司 いわしのかば焼き(以上児) さわらのかば焼き(未満児) 添え野菜・すまし汁・みかん	牛乳 鬼追い蒸しパン	米、○小麦粉、○砂糖、砂糖、片栗粉、油、ごま油	○牛乳、いわし、○調製豆腐、木綿豆腐、ウインナーソーセージ、○黒豆、ちくわ、モッツアレラチーズ、さわか	みかん、ブロッコリー、にんじん皮むき、たまねぎ、きゅうり、万能ねぎ、えのきたけ、焼きのり、しょうが	酢、みりん、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、酒、かつおだし・鰹節、食塩
4	火	ご飯 国産豚肉とキャベツの中華炒め ほうれん草のナムル ★卵スープ・バナナ	牛乳 マカロニあべかわ	米、○マカロニ、○砂糖、ごま、ごま油	○牛乳、豚肉(もも)、卵、生揚げ、木綿豆腐、○きな粉	ほうれん草、バナナ、根切りもやし、キャベツ、たまねぎ、にんじん皮むき、万能ねぎ	中華だしの素、鶏がらだしの素、酒、しょうゆ、食塩、○食塩
5	水	ご飯 国産鶏肉と大豆の炒め煮 切干大根の酢の物 小松菜の味噌汁・オレンジ	牛乳 マンジュマロサンド	米、砂糖、ごま油	○牛乳、鶏もも肉(皮付)、木綿豆腐、大豆水煮缶、かつお味付けフレーク缶、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ、にんじん皮むき、だいこん皮むき、たまねぎ、きゅうり、こまつな、切り干しだいこん、グリーンピース(水煮缶詰)、えのきたけ、生わかめ	しょうゆ(うすくち)、みりん、酢、鶏がらだしの素、かつおだし・鰹節
6	木	ご飯 ★たらのマヨパン粉焼き ブロッコリーとカリフラワーのサラダ ミネストローネ・りんご	牛乳 ★サーターアングー	米、○小麦粉、○砂糖、和風ドレッシング、○油、マヨネーズ、パン粉	○牛乳、たら、○卵、ベーコン	りんご、ブロッコリー、ホールトマト缶詰、にんじん皮むき、たまねぎ、カリフラワー、キャベツ、コーン缶、にんにく	ケチャップ、しょうゆ、粒入りマスタード、鶏がらだしの素、食塩、パセリ粉
7	金	牛丼・ミニトマト しめじの味噌汁・オレンジ	カップでヤクルト	米、しらたき、砂糖	○カップでヤクルト、牛肉(肩ロース)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、ちくわ	たまねぎ、オレンジ、ミニトマト、にんじん皮むき、万能ねぎ、しめじ	しょうゆ(うすくち)、かつおだし・鰹節
10	月	ご飯 鮭のしょうが焼き 白菜の塩昆布和え ★はんぺんのすまし汁・オレンジ	牛乳 ジャムサンド	米、○サンドイッチパン、ごま	○牛乳、さけ、はんぺん、ちくわ、かつお節	はくさい、オレンジ、にんじん皮むき、○いちごジャム、きゅうり、万能ねぎ、生わかめ、えのきたけ、塩こんぶ、しょうが	みりん、しょうゆ(うすくち)、かつおだし・鰹節、食塩
12	水	ご飯 たらのバター醤油焼き ★マカロニサラダ もやしのスープ・りんご	牛乳 シュガートースト	米、○食パン、マカロニ、マヨネーズ、○バター、バター、○グラニュー糖	○牛乳、たら、木綿豆腐、ハム	りんご、根切りもやし、きゅうり、にんじん皮むき、たまねぎ、コーン缶、にら	しょうゆ(うすくち)、鶏がらだしの素、みりん、食塩
13	木	パン 国産豚肉のトマト煮 フライドポテト コーンポタージュ・オレンジ	牛乳 ちんすこう	じゃがいも、ロールパン、クロワッサン、○小麦粉、○砂糖、○油、油、米粉、クルトン、片栗粉、食パン	○牛乳、豚肉(肩ロース)、生揚げ、調製豆腐	たまねぎ、オレンジ、トマトジュース缶(食塩無添加)、クリームコーン缶、コーン缶	ケチャップ、ウスターソース、酒、鶏がらだしの素、食塩、カレー粉、パセリ粉
14	金	ご飯 国産鶏の照り焼き ほうれん草のお浸し たっぶりきのご味噌汁・バナナ	牛乳 バレンタインケーキ	米、○小麦粉、○砂糖、○油、砂糖、ごま、○粉糖	○牛乳、鶏もも肉(皮付)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、かつお節	バナナ、ほうれん草、根切りもやし、たまねぎ、葉ねぎ、まいたけ、しめじ、えのきたけ	めんつゆ・3倍濃縮、酒、しょうゆ、みりん、しょうゆ(うすくち)、かつおだし・鰹節、○食塩
15	土	豚丼 厚揚げの味噌汁 バナナ	せんべい	米、しらたき、砂糖	豚肉(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、しょうが	しょうゆ(うすくち)、みりん
17	月	ご飯 ぶりのゆうあん焼き ひじき煮・えのきの味噌汁・みかん	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、○無塩バター、砂糖、○砂糖、油	○牛乳、ぶり、木綿豆腐、ちくわ、大豆水煮缶、○卵、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、○きな粉	みかん、たまねぎ、にんじん皮むき、きゅうり、えのきたけ、ひじき、ゆず果汁	しょうゆ(うすくち)、酒、みりん、かつおだし・鰹節、食塩
18	火	ご飯 国産鶏の唐揚げ 焼きビーフン わかめスープ・いちご	牛乳 大学いも	米、○さつまいも、片栗粉、○砂糖、ビーフン、油、ごま、○黒ごま、ごま油	○牛乳、鶏もも肉(皮付)	いちご、たまねぎ、にんじん皮むき、キャベツ、えのきたけ、生わかめ、根切りもやし、ピーマン、コーン缶、しょうが、にんにく	しょうゆ、みりん、鶏がらだしの素、○しょうゆ、酒、しょうゆ(うすくち)、食塩
19	水	ご飯 さばのみぞれかけ 切干大根の旨煮・豆乳汁・バナナ	牛乳 黒ごまクッキー	米、○小麦粉、板こんにやく、○砂糖、○バター、砂糖、○片栗粉、○黒ごま	○牛乳、さば、調製豆腐、豚肉(肩ロース)、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、大豆水煮缶	バナナ、にんじん皮むき、だいこん皮むき、はくさい、切り干しだいこん、万能ねぎ、葉ねぎ、しょうが	しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、みりん、酒、食塩
20	木	ご飯 国産豚肉と大根の甘辛煮 小松菜の和風サラダ 野菜スープ・オレンジ	牛乳 チーズラスク	米、○フランスパン、じゃがいも、和風ドレッシング、○マヨネーズタイプ調味料(低カロリータイプ)、片栗粉、砂糖	○牛乳、豚肉(肩ロース)、大豆水煮缶、チーズ、ベーコン、○粉チーズ	だいこん皮むき、こまつな、オレンジ、にんじん皮むき、たまねぎ、ミニトマト、グリーンピース(水煮缶詰)、しめじ、しょうが	酒、しょうゆ(うすくち)、コンソメ・粉末、食塩、○パセリ粉
21	金	カレーライス ★ハムサラダ りんご	牛乳 ★バナナブレッド	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、マヨネーズ、○マーガリン	○牛乳、牛肉(肩ロース)、ハム、○卵、○ヨーグルト(無糖)	りんご、キャベツ、にんじん皮むき、たまねぎ、きゅうり、しめじ、○バナナ、グリーンピース(水煮缶詰)	カレールー
22	土	とり丼 ちくわの味噌汁 バナナ	かぼちゃボーロ	米、じゃがいも、砂糖、油	鶏もも肉(皮付)、油揚げ、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、葉ねぎ、万能ねぎ、焼きのり	しょうゆ(うすくち)、みりん
25	火	ご飯・さわらのにらソース もやしの和え物 麩のすまし汁・オレンジ	牛乳 シュガーパイ	米、○グラニュー糖、焼ふ、砂糖、ごま、ごま油	○牛乳、さわら、ハム	根切りもやし、オレンジ、きゅうり、にんじん皮むき、たまねぎ、えのきたけ、にら、葉ねぎ、しょうが	しょうゆ(うすくち)、酢、みりん、かつおだし・鰹節、食塩
26	水	ご飯・豚カツ キャベツのゆず風味 豆腐の味噌汁・バナナ	牛乳 ★オニオンブレッド	米、○ホットケーキ粉、パン粉、小麦粉、油、マヨネーズタイプ調味料(低カロリータイプ)、○マヨネーズ、ごま、砂糖	○牛乳、豚肉(ヒレ)、木綿豆腐、鶏むね肉(皮なし)、米みそ(淡色辛みそ)、○卵、油揚げ、○ハム、○とろけるチーズ	バナナ、キャベツ、にんじん皮むき、○たまねぎ、たまねぎ、葉ねぎ、ゆず果汁	酒、しょうゆ(うすくち)、酢、かつおだし・鰹節、食塩、○パセリ粉
27	木	パン ★国産鶏の香草焼き ポテトサラダ・大根スープ・いちご	きつねおにぎり	○米、じゃがいも、ロールパン、クロワッサン、○砂糖、マヨネーズ、パン粉、○ごま、食パン	鶏もも肉(皮付)、○油揚げ、豚ひき肉、ハム	にんじん皮むき、だいこん皮むき、いちご、きゅうり、万能ねぎ、コーン缶	○しょうゆ(うすくち)、鶏がらだしの素、食塩、パセリ粉
28	金	ご飯・鮭の竜田揚げ おからサラダ キャベツの味噌汁・りんご	ヨーグルト	米、片栗粉、マヨネーズタイプ調味料(低カロリータイプ)、油、砂糖	○ソフル元気ヨーグルト、さけ、おから、ハム、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	りんご、にんじん皮むき、キャベツ、きゅうり、葉ねぎ、しょうが	しょうゆ、酢、酒、かつおだし・鰹節、食塩

※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。

産乳児は、必要に応じて昼食・おやつの内容変更があります。

2月13日、27日

ひまわり組、こすもす組、なのはな組、むぎ組の園児は
パンバイキングになります。