2月　給食だより

日付	献立	使用食品	朝のおやつ	おやつ
1 (木)	炊き込みごはん 焼ししゃも 法れん草のお浸し 納豆汁	米・鶏もも肉・ゴボウ・人参・うす揚・干ししいたけ・出し・しょうゆ・塩・みりん・酒・(冷)グリンピース・魚肉ソーセージ・とんがりコーン/ししゃも・油/法れん草・黒ごま・しょうゆ/納豆・大根・人参・白菜・ネギ・出し・みそ	小魚 ミルク	細巻き寿司 清汁
2 (金)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・カレールウ/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/りんご	小魚 ミルク	ココア風味プリン 牛乳
3 (土)	ごはん トンカツ 大根サラダ みそ汁	米/豚ヘレ肉・油・小麦粉・卵・パン粉・塩・ソース・ケチャップ/大根・人参・かいわれ・はんぺん・海藻ミックス・酢・さとう・しょうゆ・ゴマ油/南瓜・人参・玉ネギ・ネギ・出し・みそ	ビスケット ヨーグルト	クラッカー 牛乳
5 (月)	ごはん 鯖と大根の煮付け 春雨の酢の物 みそ汁	米/鯖味付け缶・大根・人参・厚揚・(冷)絹サヤ・土生姜/春雨・胡瓜・人参・ロースハム・酢・さとう・しょうゆ・ゴマ油/しろな・人参・竹輪・出し・みそ	小魚 ミルク	ハムチートースト 牛乳
6 (火)	けんちんうどん レバーの甘辛煮 果物	きしめん・鶏もも肉・大根・人参・ゴボウ・生ししいたけ・うす揚・ネギ・出し・しょうゆ・みりん・片栗粉/鶏レバー・油・土生姜・にんにく・さとう・しょうゆ・みりん・酒/みかん	小魚 ミルク	かぼちゃの天ぷら ヨーグルト
7 (水)	ごはん チキン南蛮 二色きんぴら みそ汁	米/鶏もも肉・小麦粉・片栗粉・油・酢・さとう・しょうゆ・卵・玉ネギ・セロリ・ピクルス・レモン・酢・さとう・塩・マヨネーズ/人参・ピーマン・豚バラ肉・つきこん・白ごま・油・さとう・しょうゆ・酒/もやし・玉ネギ・人参・京揚げ・ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	ふかし芋 みかん 牛乳
8 (木)	ごはん 肉じゃが 青菜ソティ みそ汁	米/じゃが芋・玉ネギ・牛スライス肉・人参・糸こんにゃく・(冷)インゲン・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/小松菜・玉ネギ・人参・ベーコン・コーン缶・油・しょうゆ・塩/豆腐・エノキ・ネギ・出し・みそ	小魚 ミルク	マカロニのクリーム煮 牛乳
9 (金)	ゆかりごはん ジャーマンオムレツ 人参サラダ スープ	米・ゆかり粉/卵・じゃが芋・玉ネギ・人参・ベーコン・ピーマン・ピザ用チーズ・油・塩・マヨネーズ/人参・胡瓜・レーズン・シーチキン缶・コーン缶・ドレッシング/鶏もも肉・もやし・小松菜・人参・コンソメ・塩	小魚 ミルク	おから入りパンケーキ 牛乳
10 (土)	焼きうどん かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁	うどん・鶏もも肉・玉ネギ・人参・白菜・生しいたけ・竹輪・油・しょうゆ・みりん・酒・花かつお/南瓜・鶏ミンチ・出し・さとう・しょうゆ・みりん・片栗粉/もやし・玉ネギ・人参・京揚げ・ネギ・出し・みそ	ビスケット ヨーグルト	サブレ 牛乳
13 (火)	ごはん 牛肉のしょうゆこうじ炒め ポパイサラダ みそ汁	米/牛スライス肉・玉ネギ・人参・ピーマン・生しいたけ・油・しょうゆこうじ/法れん草・キャベツ・人参・卵・ロースハム・マヨネーズ・塩/豆腐・しめじ・ネギ・出し・みそ	小魚 ミルク	さつまいものきなこ和え 牛乳
14 (水)	ごはん 鯖の塩焼き 高野豆腐の卵とじ 豚汁	米/鯖切身・油・塩/卵・高野豆腐・人参・干ししいたけ・(冷)絹サヤ・出し・さとう・しょうゆ・みりん/豚バラ肉・大根・人参・ゴボウ・(冷)里芋・うす揚・ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	ココア風味蒸しパン ヨーグルト
15 (木)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・カレールウ/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/りんご	小魚 ミルク	ジャムサンド 牛乳
16 (金)	お弁当日		小魚 ミルク	みかんゼリー 牛乳
17 (土)	塩焼きそば ポテタマサラダ 豆乳スープ	中華そば・豚バラ肉・キャベツ・玉ネギ・人参・もやし・(冷)むきえび・油・オイスターソース・ゴマ油/じゃが芋・胡瓜・人参・シーチキン缶・卵・マヨネーズ・塩/ベーコン・小松菜・人参・しめじ・玉ネギ・豆乳・コンソメ・塩	ビスケット ヨーグルト	クッキー 牛乳
19 (月)	ごはん すき焼風煮 のり塩ポテト みそ汁	米/牛スライス肉・白菜・玉ネギ・糸こんにゃく・生しいたけ・春菊・焼豆腐・すき焼麸・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/(冷)フライドポテト・油・塩・青のり/しろな・人参・京揚げ・出し・みそ	小魚 ミルク	チヂミ焼 牛乳
20 (火)	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ピーマンの梅塩昆布和え かき玉スープ	米/鮭切身・油・さとう・みそ・みりん・酒・バター・にんにく・もやし・人参・ピーマン・玉ネギ/ピーマン・塩昆布・梅干/卵・チンゲン菜・色板・ガラスープ・塩	小魚 ミルク	にゅうめん 牛乳
21 (水)	ごはん 唐揚げ ごま酢和え みそ汁	米/鶏もも肉・油・さとう・しょうゆ・みりん・酒・りんご・土生姜・にんにく・片栗粉/もやし・胡瓜・人参・うす揚・糸切昆布・白ごま・酢・さとう・しょうゆ/南瓜・人参・玉ネギ・ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	クリームチーズトースト ヨーグルト
22 (木)	雪だるま型ごはん ハンバーグ サラダ ポタージュスープ	米・(冷)グリンピース・人参/合挽ミンチ・玉ネギ・油・塩パン粉・卵・ソース・ケチャップ/ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/裏ごしコーン缶・牛乳・ポタージュスープの素	小魚 ミルク	アーモンドケーキ 牛乳
23 (金)	チャンポン麺 金時豆の甘煮 チーズ	中華そば・白菜・玉ネギ・人参・豚スライス肉・もやし・干ししいたけ・ナルト・ピーマン・タケノコ水煮・油・ガラスープ・塩・しょうゆ・ゴマ油・片栗粉/金時豆・さとう・塩/チーズ	小魚 ミルク	おにぎり みそ汁
24 (土)	フランスパン ビーフシチュー サラダ 果物	フランスパン/じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・ホールトマト缶・ブロッコリー・油・ビーフシチューの素/キャベツ・胡瓜・人参・シーチキン缶・コーン缶・酢・さとう・しょうゆ・ゴマ油/みかん	ビスケット ヨーグルト	クラッカー 牛乳
26 (月)	ごはん 豚肉のポン酢炒め かぼちゃのサラダ みそ汁	米/豚肩ロース肉・玉ネギ・人参・ネギ・生しいたけ・油・ポン酢/南瓜・胡瓜・人参・シーチキン缶・マヨネーズ・塩/しろな・人参・竹輪・出し・みそ	小魚 ミルク	きなこパン 牛乳
27 (火)	豆乳スパゲティ フルーツヨーグルト スープ	スパゲティ・白菜・玉ネギ・人参・ベーコン・しめじ・油・豆乳・コンソメ・塩/ヨーグルト・黄桃缶・パイン缶・プルーン・みかん缶/鶏もも肉・小松菜・人参・もやし・コンソメ・塩	小魚 ミルク	五平もち 牛乳
28 (水)	焼き鳥丼 シーチキン和え みそ汁	米・鶏もも肉・油・焼き鳥のたれ・もみのり・(冷)絹サヤ・出し・さとう・しょうゆ・みりん・卵・油/法れん草・白菜・人参・シーチキン缶・しょうゆ/豆腐・わかめ・なめこ・ネギ・出し・みそ	小魚 カンパン ミルク	ゴボウサンド焼 ヨーグルト

※仕入れの関係で、食材を変更する場合もありますので、御了承下さい。
◎ ★⇒新メニュー。新メニューとは、できるだけ多種類の味を体験しようという試みです。
2/1(木)　節分の日メニュー　　2/22(木)　お誕生日会メニュー
※3歳以上児は、朝のおやつは提供しておりません

	《今月の給与栄養量》
三歳未満児	エネルギー　536Kcal　たんぱく質　21．3g　脂質16．7g　カルシウム331mg　食塩　1．9g
三歳以上児	エネルギー600Kcal　たんぱく質21．2g　脂質20．3g　カルシウム226mg　食塩　2．0g