

2019年2月

給食献立表

東かなまち保育園

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ
		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	麦ごはん ・ 呉汁	米、小麦粉、押麦、三温糖	牛乳、さけ、鶏もも肉、麦みそ、だいたい、水煮缶詰、米みそ、いわし、かまぼこ、油揚げ、米みそ、脱脂粉乳、バター	にんじん、だいこん、はくさい、キャベツ、たまねぎ、もやし、しいたけ、葉ねぎ、コーン缶、万能ねぎ、干しいたけ	煮干だし汁、酒、本みりん、食塩	牛乳100 いよかん 牛乳 みそすいとん
15	金 鮭のチャンチャン焼き					
2	肉うどん ・ 豆腐サラダ	干しうどん、米、油、三温糖、ごま油	牛乳、豚肉(こま)、木綿豆腐、いわし(煮干し)、ごま	たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、コーン缶、万能ねぎ、塩蔵わかめ	煮干だし汁、しょうゆ、本みりん、酢、食塩	牛乳100 ウエハース 牛乳 わかめごまおにぎり
16	土					
4	バターロール ・ ポテトミルクスープ	ロールパン、米、さつまいも、パン粉、油、片栗粉	豚ひき肉、牛ひき肉、牛乳、鶏もも肉(皮付き)、卵、脱脂粉乳、ベーコン、粉チーズ、バター	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、サラダ菜、パセリ、にんにく	鳥がらだし汁、ケチャップ、ウスターソース、食塩、コンソメ、パセリ粉、ナツメグ、こしょう	牛乳100 パインアップル 麦茶 チーズリゾット
18	月 ハンバーグ サラダ菜					
5	麦ごはん ・ もずくスープ	じゃがいも、米、しらたき、押麦、砂糖、三温糖、油	豚肉(肩ロース)、卵、かつお節、すりごま	人参、玉ねぎ、もやし、もずく、小松菜、バナナ、えのき、もも缶、みかん缶、しめじ、しいたけ、万能ねぎ、いんげん	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、かつおだし汁、みりん、食塩	牛乳100 小魚せんべい 麦茶 フルーツポンチ
19	火 肉じゃが(豚肉) 小松菜ときのこのごま和え					
6	チキンカレーライス ・ フレンチサラダ	米、じゃがいも、押麦、油、砂糖、三温糖	鶏むね肉、ツナ油漬缶、牛乳、脱脂粉乳、ホイップクリーム	日本かぼちゃ、りんご、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、グリーンピース、パセリ	カレールウ、酢、食塩、こしょう	牛乳100 いよかん 麦茶 南瓜のミルクきんとん
20	水 りんご					
7	麦ごはん ・ みそ汁(なめこ・豆腐)	米、スパゲティ、押麦、マヨネーズ、はるさめ、三温糖、ごま油、オリーブ油、油	牛乳、さけ、木綿豆腐、ウインナー、ハム、米みそ(淡色辛みそ)、麦みそ、いわし(煮干し)	キャベツ、なめこ、人参、玉ねぎ、大根、きゅうり、小松菜、万能ねぎ、マッシュルーム、ピーマン、しょうが、にんにく	煮干だし汁、ケチャップ、本みりん、しょうゆ、ウスターソース、食塩、こしょう	牛乳100 バナナ 牛乳 ナポリタン
21	木 魚の香味焼き はるさめサラダ(ハム)					
8	麦ごはん ・ わかめスープ(えのきたけ)	米、小麦粉、砂糖、押麦、油(揚げ油)、三温糖、植物油、ごま油	鶏もも肉、ヨーグルト(無糖)、わかめ	もやし、にんじん、えのきたけ、いちごジャム、ねぎ、塩蔵わかめ、コーン缶、万能ねぎ、しょうが	鳥がらだし汁、しょうゆ、酢、酒、食塩、パセリ粉、こしょう	牛乳100 棒チーズ 麦茶 発酵なしパン
22	金 鶏の唐揚げ油淋ソース 中華和え					
9	麻婆丼 ・ にら卵スープ(えのき)	米、ホットケーキ粉、三温糖、片栗粉、ごま油、油	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、調製豆乳、卵、バター、米みそ(赤色辛みそ)	にんじん、かぼちゃ、葉ねぎ、えのきたけ、にんにく、しょうが	しょうゆ、酒、中華スープ、中華だしの素、食塩	牛乳100 小魚せんべい 牛乳 ふわふわかぼちゃケーキ
23	土					
25	バターロール ミネストローネスープ マカロニグラタン ゆでブロッコリー	ロールパン、米、じゃがいも、マカロニ、小麦粉、パン粉、油	豆乳、鶏もも肉(皮付き)、ベーコン、脱脂粉乳、無塩バター、粉チーズ	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、トマト缶、キャベツ、マッシュルーム缶、トマト、グリーンピース、しめじ、しいたけ	鳥がらだし汁、しょうゆ、酒、本みりん、食塩、こしょう	牛乳100 いちご 豆乳 きのこごはん
12	麦ごはん ・ 清汁(白玉ふ・えのきたけ)	食パン、米、マヨネーズ、押麦、白玉麩、砂糖、三温糖	牛乳、メルルーサ、ホイップクリーム、ちくわ、油揚げ、いわし(煮干し)、米みそ(淡色辛みそ)	にんじん、えのきたけ、もも缶、みかん缶、切り干しだいこん、グリーンピース、葉ねぎ	煮干だし汁、しょうゆ、酒、みりん、食塩	牛乳100 棒チーズ 牛乳 フルーツサンド
26	火 魚のもみじ焼き 切干し大根の旨煮					
13	ゆかり御飯 ・ 春雨スープ(えのきたけ)	米、ホットケーキ粉、押麦、植物油(揚げ油)、三温糖、はるさめ、片栗粉、ごま油、粉糖	牛乳、卵、絹ごし豆腐、ごま	にんじん、チンゲンサイ、たけのこ、えのきたけ、ねぎ、塩蔵わかめ、ひじき	鳥がらだし汁、しょうゆ、酒、食塩	牛乳100 バナナ 牛乳 豆腐ドーナツ
27	水 中華風卵焼きあんかけ					
14	麦ごはん ・ かき玉汁	米、小麦粉、押麦、三温糖、植物油(揚げ油)、片栗粉	牛乳、卵、挽きわり納豆、ちくわ、鶏むね肉(皮付き)、すりごま	バナナ、もやし、にんじん、たまねぎ、みかん缶、ほうれんそう、きゅうり、かんてん(粉)、あおのり	鳥がらだし汁、しょうゆ、食塩	牛乳100 ウエハース 牛乳 チョコレートゼリー バナナ
28	木 納豆の天ぷら もやしのごま和え					

※都合により献立を変更する場合があります。

※完了期食の主食は、押麦なしの白米になります。

※1日の3時おやつは未満児クラスがちらし寿司、以上児クラスが恵方巻きに変更します。

※19日の3時おやつは誕生日ケーキに変更します。