

2020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 15 29 土	麻婆丼 にらとえのきのスープ	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、バター、米みそ(赤色辛みそ)	にんじん、かぼちゃ、葉ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、にら、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 バナナ 牛乳 ふわふわかぼちゃケーキ
3 17 月	バターロール ・ ポテミルクスープ ハンバーグ サラダ菜	ロールパン、米、さつまいも、パン粉、砂糖、油、片栗粉	豚ひき肉、牛ひき肉、卵、鶏もも肉(皮付き)、かにかまぼこ、脱脂粉乳、牛乳	たまねぎ、にんじん、きゅうり、サラダ菜、焼きのり、干しいたけ、パセリ	鳥がらだし汁、酢、ケチャップ、かつおだし汁、ウスターソース、しょうゆ、食塩、ナツメグ、こしょう	牛乳100 バインアップル(缶) お茶・麦茶 節分・恵方巻き
4 18 火	麦ごはん ・ もずくスープ 肉じゃが(豚肉) 小松菜ときのこのごま和え	コッペパン、じゃがいも、米、しらたき、押麦、砂糖、植物油(揚げ吸油分)、三温糖、油	豚肉(肩ロース)、卵、きな粉、かつお節、すりごま	人参、たまねぎ、もやし、もずく、小松菜、えのきたけ、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 お茶・麦茶 揚げパン(きなこ)
5 19 水	チキンカレーライス ・ フレンチサラダ りんご	米、じゃがいも、押麦、油、砂糖、三温糖	鶏もも肉、ツナ油漬缶、牛乳、ホイップクリーム、脱脂粉乳	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	鳥がらだし汁、カレールウ、酢、食塩、こしょう	牛乳100 いよかん 牛乳 南瓜のミルクきんとん
6 20 木	麦ごはん ・ 豆腐のみそ汁 さばのごまマヨネーズ焼き はるさめサラダ(ハム)	米、スパゲティ、押麦、マヨネーズ、油、小麦粉、はるさめ、三温糖	牛乳、さば、木綿豆腐、鶏もも肉(皮付き)、ベーコン、米みそ(淡色辛みそ)、麦みそ、ハム、いわし(煮干し)、すりごま	人参、しめじ、キャベツ、えのきたけ、たまねぎ、きゅうり、万能ねぎ、塩蔵わかめ、パセリ、にんにく	煮干だし汁、しょうゆ、酢、酒、食塩	牛乳100 バナナ 牛乳 和風スパゲティ
7 21 金	麦ごはん ・ 卵スープ(たまねぎ) 鶏の唐揚げ油淋ソース 中華和え	米、小麦粉、ホットケーキ粉、片栗粉、三温糖、押麦、マヨネーズ、黒砂糖、植物油(揚げ吸油分)、ごま油	鶏もも肉、牛乳、卵、ゆであずき缶、いか、ホイップクリーム、脱脂粉乳、すりごま	もやし、人参、玉ねぎ、ほうれん草、ねぎ、コーン、もも缶、みかん、いちご、万能ねぎ、しょうが	鳥がらだし汁、しょうゆ、酒、酢、食塩、パセリ粉、こしょう	牛乳100 チーズ(棒) お茶・麦茶 小倉蒸しパン
8 22 土	肉うどん ・ 豆腐サラダ	干しうどん、米、油、三温糖、砂糖、ごま油	牛乳、豚肉(こま)、木綿豆腐、鶏ひき肉、いわし(煮干し)	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、みりん、酒、食塩	牛乳100 ウエハース 牛乳 おにぎり(とりそぼろ)
10 月	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	じゃがいも、ロールパン、マカロニ、片栗粉、小麦粉、パン粉、油	豆乳、鶏もも肉(皮付き)、ベーコン、ピザ用チーズ、脱脂粉乳、無塩バター、粉チーズ、牛乳、バター	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ホールトマト缶、キャベツ、マッシュルーム缶、トマト、グリーンピース	鳥がらだし汁、食塩、しょうゆ、こしょう	牛乳100 いちご 豆乳 チーズいもち
25 火	まぜご飯(中華) 春雨スープ(えのきたけ) 中華風卵焼きあんかけ バナナ	米、小麦粉、三温糖、はるさめ、ごま油、片栗粉、砂糖	牛乳、卵、ヨーグルト(無糖)、鶏もも肉、脱脂粉乳、バター、生クリーム	バナナ、人参、りんご、チンゲン菜、筍、えのきたけ、ねぎ、塩蔵わかめ、万能ねぎ、ひじき、干しいたけ	鳥がらだし汁、しょうゆ、酒、中華だしの素、食塩	牛乳100 バインアップル(缶) 牛乳 誕生日ケーキ
12 26 水	ゆかり御飯 ・ 呉汁 魚のみもじ焼き 切干大根とにらの卵とじ	米、ホットケーキ粉、マヨネーズ、押麦、三温糖	牛乳、メルルーサ、卵、油揚げ、だいたい、水煮、無塩バター、煮干し、米みそ(甘みそ)、麦みそ、米みそ	にんじん、だいこん、たまねぎ、にら、干しぶどう、切り干しだいこん、葉ねぎ	煮干だし汁、酒、しょうゆ、食塩	牛乳100 チーズ(棒) 牛乳 レーズンスコーン
13 27 木	麦ごはん ・ 相性汁 メンチカツ サラダ菜	米、さつまいも、押麦、しらたき、三温糖、パン粉、小麦粉	牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、卵、鶏もも肉、ベーコン、米みそ、麦みそ、いわし(煮干し)	バナナ、だいこん、みかん缶、たまねぎ、にんじん、サラダ菜、葉ねぎ、ピーマン、寒天	煮干だし汁、ウスターソース、食塩	牛乳100 いよかん 牛乳 チョコレートゼリー バナナ
14 28 金	麦ごはん ・ 清汁(鶏ささみ) 鮭のチャンチャン焼き みかん	米、押麦、三温糖、片栗粉	牛乳、さけ、鶏ささ身、米みそ、麦みそ、バター、かつお節、ごま	みかん、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、キャベツ、もやし、しいたけ、コーン、塩蔵わかめ、ひじき	かつお・昆布だし汁、酒、しょうゆ、本みりん、食塩、みりん	牛乳100 ウエハース 牛乳 ひじきおにぎり(ふりかけ)

※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。

※3日の3時おやつは未満児クラスがちらし寿司になります。

※17日の3時おやつはチーズブリットに変更になります。

※7日の薔薇組の午後おやつはどら焼きに、21日の梅組の午後おやつはどら焼きに変更になります(調理保育のため)

※太字は薔薇組のリクエストメニューになります。