



*2がつのこんだて



(ひよこ)

熱量 414kcal タンパク質 16.1g

吉祥院保育園

	献立	材 料	お や つ		献立	材 料	お や つ
(月)	25 わかめごはん 高野豆腐の煮物 のっぺい汁	米 わかめ 砂糖 醤油 胡麻 高野豆腐 人参 グリンピース 玉葱 南瓜 砂糖 醤油 鶏こま 大根 人参 里芋 法蓮草 昆布 鰹節 醤油 片栗粉	オレンジ蒸しパン 小麦粉 卵 人参 砂糖 牛乳 油 オレンジ果汁 マーガリン ベーキングパウダー 牛乳	(月)	4 ごはん ・ 18 鮭の西京焼き ・ 野菜のそぼろ煮	米 鮭 白味噌 酒 鶏ミンチ 大根 人参 玉葱 砂糖 醤油 片栗粉	焼きポテト じゃが芋 塩 油
(火)	12 ・ 26 ずき焼き風煮 胡瓜の酢漬け 味噌汁	米 豚肉 焼き豆腐 麩 人参 玉葱 もやし 白菜 砂糖 醤油 油 胡瓜 酢 砂糖 醤油 薩摩芋 玉葱 わかめ 昆布 味噌	マヨネーズラスク 食パン マヨネーズ 牛乳	(火)	5 ・ 19 根野菜の煮胡麻煮 味噌汁	米 鶏こま ごぼう 蓮根 人参 大根 砂糖 醤油 すり胡麻 胡麻油 豆腐 白菜 青葱 昆布 味噌	りんごのケーキ 小麦粉 卵 油 砂糖 りんご レモン ベーキングパウダー 牛乳
(水)	27 ・ 28 ごはん 松風焼き 野菜のおかか和え 味噌汁	米 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 青葱 パン粉 砂糖 味噌 胡麻 小松菜 キャベツ もやし 人参 しめじ コーン 鰹節 砂糖 醤油 豆腐 わかめ 昆布 味噌	塩おにぎり 米 塩 牛乳	(水)	6 ・ 20 ごはん クリームシチュー 野菜サラダ	米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 コンソメ 豆乳 片栗粉 油 キャベツ 人参 胡瓜 ツナ缶 砂糖 醤油 酢 胡麻油	バナナ1/2本 花型ビスケット2枚 牛乳
(木)	14 ・ 28 ごはん チキンビーンズ ブロッコリー 味噌汁	米 鶏こま 水煮大豆 じゃが芋 玉葱 人参 マカロニ ケチャップ コンソメ 油 ブロッコリー 麩 白菜 昆布 味噌	おかかおにぎり 米 花鰹 醤油 牛乳	(木)	7 ・ 21 ごはん 鶏の照り煮 白菜の煮びたし	米 鶏もも肉 酒 砂糖 醤油 白菜 玉葱 人参 砂糖 醤油 大根 人参 昆布 味噌	肉うどん うどん 豚肉 砂糖 醤油 青葱 昆布 鰹節 砂糖 醤油 牛乳
(金)	15 ・ 22 ごはん 煮魚 ひじきの煮物 味噌汁	米 たら 砂糖 醤油 酒 ひじき 人参 薩摩芋 砂糖 醤油 油 キャベツ 玉葱 青葱 昆布 味噌	米粉パン 牛乳	(金)	8 ・ 22 ごはん 煮物 味噌汁	米 豚肉 薩摩芋 大根 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油 ソーメン 玉葱 青葱 昆布 味噌	シュガーサンド 食パン 砂糖 マーガリン 牛乳
(土)	2 ・ 16 ささみうどん 野菜の煮物 味噌汁	うどん ささみ 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖 醤油 じゃが芋 人参 玉葱 砂糖 醤油	バターロール 牛乳	(土)	9 ・ 23 味噌うどん 煮物	うどん 豚肉 油 キャベツ 人参 もやし 昆布 味噌 大根 人参 じゃが芋 砂糖 醤油	ぶどうパン 牛乳
備 考	1日(金)節分 * 散らし寿司 * 煮魚 * 野菜のおかか和え * 澄まし汁 (おやつ) * きな粉ボーロ * 牛乳	米 じゃこ 高野豆腐 人参 胡瓜 卵 砂糖 醤油 酢 砂糖 塩 海苔 たら 砂糖 醤油 キャベツ 人参 もやし 砂糖 醤油 花鰹 大根 わかめ 青葱 昆布 鰹節 醤油	13日(水)お弁当保育 * だんご汁 大根 人参 青葱 鶏ミンチ 青葱 酒 ごぼう 蓮根 白菜 昆布 鰹節 醤油	20日(水)保育参加 * ごはん * クリームシチュー * 野菜サラダ (おやつ) * バナナ1/2本 * 花型ビスケット2枚 * 牛乳	27日(水)お誕生日会 * ごはん * 松風焼き * 野菜のおかか和え * 味噌汁 (おやつ) * 塩おにぎり * 牛乳		

* 天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。

* 保育園では、ひよこぐみ、あひるぐみは、麦、きのご類、練り物(竹輪、かまぼこ、さつま揚げ)ベーコン、ハム、こんにやく、油揚げ、揚げ物、カレーは、味が濃く噛みにくいので抜いています。