



*2がつのこんだて



熱量 414kcal タンパク質 16.1g

(あひる)

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	米粉のパンケーキ 米粉 砂糖 豆乳 ベーキングパウダー 油 牛乳	(月)	4 ごはん 鮭の西京焼き ・ 18 野菜のそぼろ煮 澄まし汁	米 鮭 白味噌 酒 鶏ミンチ 大根 人参 玉葱 砂糖 醤油 片栗粉 麩 青梗菜 昆布 鰹節 醤油	焼きポテト じゃが芋 塩 油 牛乳
(火)	12 すき焼き風煮 ・ 26 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 ごはん 根野菜の煮胡麻煮 ・ 19 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 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	ヨーグルト 胡麻スティック2本 牛乳	(水)	6 ごはん クリームシチュー ・ 20 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 ソルトクラッカー2枚 牛乳
(木)	14 ごはん チキンビーンズ ・ 28 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 ごはん 鶏の照り煮 ・ 21 白菜の煮びたし 味噌汁	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 ごはん 煮魚 ひじきの煮物 味噌汁	米 鯖 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 ごはん 煮物 ・ 22 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 ささみうどん ・ 16 野菜の煮物	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 味噌うどん ・ 23 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 * みかん1個 * 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 * ソルトクラッカー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) * ヨーグルト * 胡麻スティック2本 * 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。