

2月こんだて

熱量 450 kcal タンパク質 16.0 g

(ひよこ)

吉祥院こども園

献立	材	料	おやつ	献立	材	料	おやつ
1 ・ 15 (月)	ごはん 鶏のごま煮 卵の花 味噌汁	米 鶏もも肉 砂糖 醤油 すり胡麻 おから 人参 白菜 青葱 砂糖 醤油 胡麻油 みりん 薩摩芋 小松菜 昆布 味噌	お好み焼き 小麦粉 きゃべつ 豚肉 卵 長芋 だし 花鰹 青のり ソース 牛乳	8 ・ 22 (月)	ごはん 煮物 りんご 味噌汁	米 豚肉 南瓜 人参 玉葱 砂糖 醤油 りんご 卵 人参 法蓮草 昆布 味噌	人参ケーキ 小麦粉 砂糖 卵 油 人参 ベーキングパウダー 牛乳
2 ・ 16 (火)	ごはん 肉じゃが めざし 吉野汁	米 牛肉 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油 油 めざし 大根 人参 里芋 青葱 昆布 鰹節 薄口醤油 片栗粉	ちんすこう 小麦粉 砂糖 油 牛乳	9 9 (火)	ささみうどん ☆じゃが芋の胡麻ド レッシング和え	うどん ささみ 砂糖 醤油 法蓮草 人参 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 じゃが芋 ごぼう 人参 豚肉 砂糖 醤油 酢 胡麻油 マヨネーズ すり胡麻	青菜とじゃこのおにぎり 米 ちりめんじゃこ 小松菜 人参 砂糖 醤油 白胡麻 牛乳
17 (水)	ごはん 鮭の照り焼き 野菜の胡麻和え 味噌汁	米 鮭 みりん 酒 醤油 キャベツ 人参 もやし 砂糖 醤油 すり胡麻 ソーメ 玉葱 昆布 味噌	シュガーサンド 食パン グラニュー糖 マーガリン 牛乳	24 (水)	ごはん 煮魚 ナムル 味噌汁	米 鯛 砂糖 醤油 法蓮草 白菜 人参 もやし 砂糖 醤油 酢 胡麻油 白胡麻 豆腐 人参 玉葱 昆布 味噌	五穀パン 牛乳
4 ・ 18 (木)	ごはん ツナ入り玉子焼き 野菜のポトフ風煮 味噌汁	米 卵 シーチキン 人参 玉葱 みりん 砂糖 醤油 油 大根 玉葱 人参 コンソメ 麩 もやし 青葱 昆布 味噌	ホットケーキ 小麦粉 砂糖 ベーキングパウダー 牛乳 牛乳	25 (木)	☆親子丼 煮物 味噌汁	米 鶏こま肉 玉葱 人参 いんげん 卵 醤油 砂糖 みりん 油 薩摩芋 人参 玉葱 ごぼう 砂糖 醤油 白菜 わかめ 昆布 味噌	スイートポテト 薩摩芋 豆乳 卵 砂糖 牛乳
5 ・ 19 (金)	クリームシチュー マカロニサラダ 味噌汁	米 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 牛乳 小麦粉 コンソメ 油 マカロニ 胡瓜 人参 玉葱 砂糖 醤油 酢 胡麻油 白胡麻	☆ココアトースト 食パン グラニュー糖 ココア マーガリン 牛乳	12 ・ 26 (金)	ごはん 豆腐ハンバーグ 野菜のケチャップ炒め 味噌汁	米 豆腐 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 卵 小麦粉 パン粉 砂糖 みりん 醤油 油 キャベツ 人参 玉葱 コーン コンソメ ケチャップ 油 大根 わかめ 昆布 味噌	蒸しパン 小麦粉 牛乳 卵 砂糖 マーガリン ベーキングパウダー 牛乳
6 ・ 20 (土)	わかめうどん かぼちゃサラダ 味噌汁	うどん わかめ 砂糖 醤油 青葱 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 南瓜 人参 玉葱 マヨネーズ	黒糖ロールパン 牛乳	13 ・ 27 (土)	野菜うどん 薩摩芋の土佐煮 味噌汁	うどん 豚肉 白菜 玉葱 人参 もやし 青葱 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 薩摩芋 砂糖 醤油 鰹節	バターロールパン 牛乳
備考	3日(水)節分 *散らし寿司(乳児) 米 じゃこ 高野豆腐 人参 胡瓜 卵 砂糖 醤油 *手巻き寿司(幼児) 海苔 酢 砂糖 塩 *煮魚 たら 砂糖 醤油 *野菜の胡麻和え キャベツ 人参 もやし 砂糖 醤油 すり胡麻 *澄まし汁 ソーメン 玉葱 昆布 鰹節 薄口醤油 (おやつ) *きな粉ボーロ *みかん *牛乳			10日(水)お弁当保育 *豚汁 豚肉 大根 人参 きゃべつ ささがきごぼう 昆布 味噌 *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。
*☆マークは、新メニューです。

*保育園では、ひよこごみは、発芽玄米、きのこ類、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。