



## 2018年2月 給食献立表

乳児おやつ	主食	副 食 ( ) : 乳児のみ	午後おやつ	材 料	卵	乳	魚
1 木 牛乳 ピスケット	御飯	スープ マーボー豆腐 パンサンスウ (果物)	牛乳 セサミトースト	米・大根・えのき・豆腐・豚挽肉・人参・長ねぎ・生姜 春雨・胡瓜・キャベツ/食パン・マーガリン・胡麻			
		★クラムチャウダー ビーンズサラダ 果物	牛乳 スイスロール	ロールパン・ベーコン・あさり・玉ねぎ・人参・じゃが芋・パセリ・豆乳 大豆・胡瓜・コーン・マヨドレ	○	○	
2 金 牛乳 クッキー	パン	チキンピラフ スープ 果物	牛乳	米・鶏肉・玉ねぎ・コーン・人参・パセリ			
			クッキー・せんべい	しめじ・大根		○	
3 土 牛乳 せんべい			牛乳	米・鶏肉・玉ねぎ・コーン・人参・パセリ			
			クッキー・せんべい	しめじ・大根		○	
5 月 牛乳 ピスケット	御飯	スープ 中華風ローストチキン 和風大根サラダ 果物	牛乳 バナナケーキ	米・キャベツ・パセリ・鶏肉・玉ねぎ・にんにく・生姜・胡麻 大根・人参・胡瓜/ホットケーキミックス・豆乳・バナナ			
		味噌汁 鮭の香味焼き 胡瓜とわかめの酢の物 (果物)	牛乳 クリームパン	米・豆腐・なめこ・鮭・人参・長ねぎ 胡瓜・わかめ・キャベツ	○	○	
6 火 牛乳 南瓜	御飯	さつま汁 竹輪ソテー 小松菜のお浸し 果物	牛乳	米・さつま芋・豚肉・長ねぎ・人参・油揚げ・竹輪			
			サモサ風	小松菜・もやし・かつお節/春巻きの皮・じゃが芋・豚挽き肉		○	
8 木 牛乳 クラッカー	御飯	スープ 厚焼き玉子 フレンチサラダ (果物)	牛乳 メープルサンド	米・もやし・えのき・卵・鶏挽肉・玉ねぎ・人参・豆腐 胡瓜・キャベツ・コーン/食パン・メープルジャム	○		
		(味噌汁) ★おでん 千草和え 果物	麦茶・ゼリー 歌舞伎揚げ	米・わかめ・(麸・小ねぎ)・竹輪・しのだ・人参・大根・こんにゃく (じゃがいも)・昆布・キャベツ・胡瓜・もやし・胡麻			
9 土 牛乳 せんべい	わかめ 御飯	スパゲティミートソース スープ 果物	牛乳	スパゲティ・豚挽肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・トマト	○		
			クッキー・せんべい	粉チーズ・じゃが芋・パセリ		○	
12 月		振替休日 (休園)					
13 火 牛乳 せんべい	御飯	味噌汁 鶏の竜田揚げ ★ほうれん草サラダ 果物	牛乳・ポップコーン バウムクーヘン	米・豆腐・わかめ・鶏肉・生姜 ほうれん草・人参・コーン			
		すまし汁 ★鰯の西京味噌焼き ひじき煮 (果物)	牛乳 ココアケーキ	米・麸・しめじ・鰯・西京味噌・ひじき・人参・油揚げ・いんげん ホットケーキミックス・豆乳・ココア	○	○	
15 木 牛乳 さつま芋	パン	ミネストローネ ウィンナー <sup>1</sup> スパゲティサラダ 果物	麦茶 きつねおにぎり	ロールパン・鶏肉・玉ねぎ・人参・セロリ・トマト・ピーマン・じゃが芋 ウィンナー・スパゲッティ・キャベツ・胡瓜・マヨドレ/米・油揚げ	○	○	
		スープ 肉豆腐 もやしハムドレッシング (果物)	牛乳 レーズンスティック	米・大根・パセリ・豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しらたき 胡瓜・もやし・ハム	○	○	
17 土 牛乳 せんべい		メキシカンライス スープ 果物	牛乳	米・鶏肉・玉ねぎ・コーン・人参・パセリ			
			クッキー・せんべい	大根・小ねぎ		○	
19 月 牛乳 クラッcker	御飯	スープ 鶏のマヨネーズ焼き 春雨サラダ (果物)	牛乳 ミルクサンド	米・キャベツ・わかめ・鶏肉・マヨドレ・玉ねぎ・パセリ 春雨・胡瓜・人参/食パン・ミルククリーム			
		味噌汁 高野豆腐と野菜の旨煮 ★白菜のお浸し (果物)	麦茶・プリン 星たべよ	米・大根・小ねぎ・豚肉・高野豆腐・玉ねぎ・人参・いんげん 白菜・胡瓜・かつお節		○	
21 水 牛乳 せんべい		チキンカレー スープ ツナサラダ 果物	牛乳 小倉蒸しパン	米・鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・豆乳・りんご・もやし・パセリ ツナ・胡瓜・キャベツ/ホットケーキミックス・小豆缶・豆乳			
			牛乳	米・えのき・高野豆腐・豚肉・生姜・玉ねぎ・ビーマン ほうれん草・しらす・もやし・人参・じゃが芋		○	
23 金 麦茶 チーズ	御飯	味噌汁 カレイの煮付け 切干大根 果物	牛乳 ステイックパン	米・キャベツ・しめじ・カレイ・生姜・切干大根・人参・ちくわ・油揚げ いんげん		○	
		きのこスパゲティ スープ 果物	牛乳 クッキー・せんべい	スパゲティ・ツナ・玉ねぎ・しめじ・えのき・人参・パセリ 豆腐・長ねぎ		○	
26 月 牛乳 クラッcker	御飯	味噌汁 ざせい豆腐 ゆかり和え (果物)	牛乳 クロワッサン	米・キャベツ・小ねぎ・豆腐・卵・鶏挽肉・人参・玉ねぎ・エリンギ 大根・胡瓜・ゆかり	○		
		スープ 豚肉コーン野菜炒め 野菜のナムル (果物)	牛乳 カップケーキ	米・大根・しめじ・豚肉・キャベツ・人参・玉ねぎ・コーン 胡瓜・もやし・わかめ/ホットケーキミックス・豆乳	○	○	
28 水 牛乳 せんべい	パン	スープ ハンバーグ ブロッコリー コールスローサラダ 果物	牛乳・クラッcker ミニドーナツ	パン・じゃが芋・パセリ・豚挽肉・玉ねぎ・人参・豆乳・ブロッコリー 胡瓜・キャベツ・コーン	○	○	
					○	○	

担当: 稲積

◎都合により変更することもありますので、ご了承下さい。

◎★…旬の食材を使ったメニューです。

◎献立の見本は、乳児クラスは2歳児、幼児クラスは5歳児の量で展示しております。

◎○が付いている献立にはアレルギー原材料の卵(鶏卵)、乳・乳製品、青魚・鮭・赤魚が含まれます。(上段昼食、下段おやつに対応)

◎材料内の／以降は、おやつの材料表示です。 ◎愛児園では、お砂糖には原則的に三温糖を使用しています。

◎0歳児(すみれ1組)は青魚の献立は鶏肉に代替しています。