

給食予定献立表

2018年2月

青い鳥学園

日	曜日	献立名	ざいりょう				10時のおやつ
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの	その他	
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
						3時のおやつ	
1	木	ふりかけご飯 木の葉うどん 大根とちくわのごまみそ和え	鶏肉、刻みあげ かまぼこ、玉子 竹輪、味噌	人参、干しいたけ、ねぎ 大根、きゅうり、人参	精白米 讃岐うどん 三温糖、白ごま	かつおふりかけ 濃口醤油、薄口醤油、塩 みりん、だし汁 濃口醤油	牛乳 ぱりんこ 牛乳 さつまいも蒸しパン
2	金	巻き寿司(太巻き、ツナきゅうり巻き) ※乳児クラスはちらし寿司です 菜の花のボン酢和え 花ふと人参のすまし汁 果物(オレンジ)	巻き芯、ピンクデンプ、ツナ缶	干しいたけ、干びょう、きゅうり 巻きのり 菜の花、人参 玉ねぎ、みつば オレンジ	精白米、三温糖 花麩	酢、塩、濃口醤油 だし汁 ボン酢、濃口醤油 塩、薄口醤油、みりん、だし汁	牛乳 ルヴァン お茶 鬼さんプリン 節分豆 ※乳児クラス玉子ボーロです
3	土	牛きのご丼 キャベツサラダ ごぼうとわかめの味噌汁	牛肉 味噌	玉ねぎ、干しいたけ キャベツ、人参、ホールコーン ごぼう、干わかめ	精白米、春雨、三温糖 ごま油、三温糖	濃口醤油、みりん だし汁 酢、濃口醤油 だし汁	牛乳 きな粉ウエハース 牛乳 ミレービスケット
5	月	ご飯 さごしの生姜煮 切干大根の煮物 小松菜と玉ねぎのすまし汁	さごし 刻みあげ	土しょうが 切干大根、人参、きぬさや 小松菜、玉ねぎ、ねぎ	精白米 三温糖 三温糖	濃口醤油、みりん だし汁 濃口醤油、だし汁 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 ぼたぼた焼き 牛乳 りんごゼリー
6	火	ご飯 鶏の照焼き 春雨サラダ 白菜ともやしの中華スープ	鶏肉	きゅうり、人参 白菜、もやし、ねぎ	精白米 キャノーラ油 春雨、白ごま、ごま油、三温糖	濃口醤油、みりん 酢、濃口醤油 ガラスープ	牛乳 雪の宿 牛乳 ふのラスク
7	水	ゆかりご飯 野菜味噌ラーメン ほうれん草の和え物	豚肉、味噌	ゆかり 玉ねぎ、もやし、人参 キャベツ ほうれん草、ホールコーン	精白米 中華麺 三温糖	塩、ガラスープ、濃口醤油 濃口醤油	牛乳 ルヴァン 牛乳 きなこドーナツ
8	木	ご飯 白身魚フライ チンゲン菜のおかか和え キャベツとあけの味噌汁	白身魚フライ 花かつお 刻みあげ、味噌	チンゲン菜、もやし、人参 キャベツ、ねぎ	精白米 キャノーラ油 三温糖	ケチャップ 濃口醤油 だし汁	牛乳 ミレービスケット 牛乳 コーンケーキ
9	金	ミネラルパン さつまいものクリームシチュー ごぼうサラダ 果物(バナナ)	鶏肉	玉ねぎ、ブロッコリー、人参 ごぼう、きゅうり、ホールコーン バナナ	ミネラルパン さつまいも、キャノーラ油 マヨドレ	クリームシチューの素、塩 塩	牛乳 ソフトせんべい お茶 塩昆布ごまおにぎり
10	土	ピラフ ツナサラダ ほうれん草と玉ねぎのスープ	ツナ缶	玉ねぎ、ホールコーン、ピーマン、人参 キャベツ、きゅうり ほうれん草、玉ねぎ	精白米、マーガリン 三温糖、キャノーラ油	塩、コショウ、コンソメ 酢、濃口醤油 コンソメ、塩	牛乳 ルヴァン 牛乳 星たべよ
12	月	振替休日					
13	火	ご飯 カレーの煮付け きゅうりの酢の物 さつまいもと小松菜の味噌汁	カレー 味噌	きゅうり、人参、干わかめ 小松菜、ねぎ	精白米 三温糖 三温糖 さつまいも	みりん、濃口醤油、だし汁 酢、薄口醤油、塩 だし汁	牛乳 ぱりんこ 牛乳 ジャムサンド
14	水	吹き寄せごはん 血うどん 果物(りんご)	鶏肉、刻みあげ 血うどん 豚肉、ナルト	人参、干しいたけ、三度豆、ごぼう たけのこ、玉ねぎ、人参、白菜、ニラ りんご	精白米、栗、三温糖 揚げそば、片栗粉	みりん、濃口醤油 ガラスープ、濃口醤油	牛乳 ミレービスケット 牛乳 スイートポテト
15	木	麦ご飯 おでん ほうれん草のじゃこ和え えのきと白菜の味噌汁	鶏肉、厚揚げ、うずら玉子 ちりめん 味噌	大根、こんにゃく ほうれん草、人参 えのきだけ、白菜、ねぎ	精白米、押麦 メークイン、三温糖 三温糖	濃口醤油、みりん、だし汁 濃口醤油 だし汁	牛乳 ぼたぼたやき 牛乳 ポップコーン
16	金	カレーコロッケサンド エッグパン チキンナゲット キャベツとコーンのスープ	カレー 玉子 チキンナゲット	キャベツ、人参、ホールコーン	バターロール バターロール、キャノーラ油、マヨドレ キャノーラ油	ケチャップ 塩 コンソメ	牛乳 野菜スティック 牛乳 ココアクッキー
17	土	造形展					
19	月	ご飯 ボークビーンズ マカロニサラダ 白菜と人参のスープ	豚肉、水煮大豆	人参、玉ねぎ、マッシュルーム きゅうり、ホールコーン 白菜、人参、パセリ	精白米 メークイン、キャノーラ油 マカロニ、マヨドレ	塩、ビーフシチューの素、ケチャップ コンソメ	牛乳 星たべよ 牛乳 メープルマフィン
20	火	中華丼 きゅうりともやしの中華和え かきたま汁 果物(バナナ)	豚肉 玉子	土しょうが、白菜、チンゲン菜、玉ねぎ、干しいたけ きゅうり、もやし、人参 ほうれん草 バナナ	精白米、片栗粉、ごま油 三温糖、ごま油	塩、コショウ、濃口醤油、みりん、だし汁 濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 雪の宿 牛乳 いももち
21	水	ご飯 さわらの照焼き 炒りおから 大根と豆腐の味噌汁	さわら おから 絹ごし豆腐、味噌	こんにゃく、干しいたけ、人参、きぬさや 大根	精白米 三温糖、キャノーラ油 キャノーラ油、三温糖	濃口醤油、みりん だし汁、みりん、濃口醤油、塩 だし汁	牛乳 ルヴァン お茶 フルーツボンチ
22	木	ご飯 チキンカツ 白菜の和え物 さつま芋と玉ねぎの味噌汁	チキンカツ 味噌	白菜、小松菜、人参 玉ねぎ、ねぎ	精白米 キャノーラ油 三温糖 さつまいも	とんかつソース、ケチャップ 濃口醤油 だし汁	牛乳 うすやきせんべい 牛乳 チーズ蒸しパン
23	金	カレーライス ひじきと大豆のサラダ ヤクルト	豚肉 水煮大豆 ヤクルト	玉ねぎ、人参 きゅうり、人参、ひじき	精白米、メークイン、キャノーラ油 白ごま、マヨドレ	カレールー	牛乳 きな粉ウエハース お茶 たこ焼き
24	土	ゆかりごはん 焼きそば さつま芋の煮物	豚肉、花かつお	ゆかり もやし、玉ねぎ、人参 キャベツ、ピーマン 人参、三度豆	精白米 中華麺 キャノーラ油 さつまいも、三温糖	焼きそばソース、濃口醤油 濃口醤油、みりん	牛乳 たべっこどうぶつ 牛乳 カルシウムせんべい
26	月	ご飯 豚肉と玉子の炒め物 キャベツとしめじのさっぱりサラダ ほうれん草と玉ねぎの味噌汁	豚肉、玉子 味噌	もやし、玉ねぎ、人参、ピーマン キャベツ、人参、しめじ ほうれん草、玉ねぎ	精白米 キャノーラ油 キャノーラ油、三温糖	塩、コショウ、濃口醤油 酢、塩 だし汁	牛乳 雪の宿 牛乳 マカロニきな粉
27	火	手作りパン わかめうどん 大根とちくわのサラダ	ナルト 竹輪	干わかめ、ねぎ 大根、三度豆、人参	手作りパン 讃岐うどん、三温糖 キャノーラ油、三温糖	薄口醤油 みりん、だし汁 酢、濃口醤油	牛乳 サブレ お茶 炊き込みご飯のおにぎり
28	水	ご飯 鶏肉の味噌マヨ焼き ブロッコリーの和え物 ごぼうと人参のすまし汁	鶏肉、味噌	ブロッコリー、ホールコーン、人参 ごぼう、人参、ねぎ	精白米 マヨドレ、キャノーラ油 三温糖	濃口醤油、みりん 濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 野菜スティック お茶 フルーツヨーグルト

●都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。●午前おやつは、1・2歳児のみです。●網掛けは手作りおやつです。
●マヨドレは、卵不使用のマヨドレタイプのドレッシングを使用しております。

名 阪 食 品