

# 令和6年度 2月給食献立表

聖母のさゆり保育園

日にち	曜日	昼食	おやつ	主な食材			その他
				血・骨・肉をつくるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの	調味料等
3	月	鬼キーマカレー ジャコサラダ 果物 お茶	きな粉ドーナツ 牛乳	豚挽肉 チーズ ジャコ 豆腐 きな粉 牛乳	米 油 三温糖 ごま油 ホットケーキミックス	玉葱 人参 えりんぎ いんげん にんにく もやし きゅうり	カレールウ ケチャップ 醤油 酢
10	月	中華丼 大根サラダ 中華風コーンスープ 果物 お茶	のりチーズトースト 牛乳	鶏肉 えび チーズ 牛乳	米 ごま油 片栗粉 三温糖 油 食パン	白菜 チンゲン菜 人参 筍水煮 にんにく 生姜 大根 きゅうり クリームコーン缶 小葱	鶏ガラ 塩 醤油 酢 のり佃煮
25	火	白飯 鮭の照り焼き 五目煮豆 清汁 果物 お茶	チキンクリームパイ 牛乳	鮭 大豆 麩 鶏挽肉 牛乳	米 三温糖 ちくわぶ 餃子の皮 バター 小麦粉	大根 人参 いんげん 長葱 玉葱 コーン	醤油 酒 みりん 鰹節 塩 コンソメ
12	水	カレーうどん	じゃこチャーハン	豚肉	うどん 片栗粉 三温糖	玉葱 人参 ほうれん草	カレールウ 昆布
26		かぶの即席漬け 果物 牛乳	お茶	じゃこ 牛乳	米 ごま ごま油	かぶ 大根 きゅうり 小葱	醤油 塩
13	木	白飯 チキンカツ	クッキー	鶏肉 味噌	米 パン粉 小麦粉 油	キャベツ きゅうり 人参	ソース 塩 酢
27		キャベツのさっぱりサラダ 味噌汁 果物 お茶	牛乳	卵 牛乳	三温糖 バター	白菜 玉葱	煮干し
14	金	パン 白身魚のオーロラソース焼き	焼きそば	白身魚	パン 三温糖	キャベツ きゅうり 人参 みかん缶	塩 マヨドレ ケチャップ
28		みかん入りサラダ 果物 牛乳	お茶	豚肉 牛乳	中華麺	もやし ニラ	酢 ソース
1	土	鶏丼 ナムル	ビスコ	鶏肉 のり	米 三温糖 油	玉葱 人参	醤油 塩
15		味噌汁 果物 お茶	牛乳	わかめ 牛乳	ごま ごま油 ビスコ	キャベツ きゅうり しいたけ	煮干し
17	月	鶏ごぼうピラフ ジャコサラダ かぶのスープ 果物 お茶	マカロニスープ 牛乳	鶏肉 ジャコ 豆腐 牛乳	米 バター 三温糖 ごま油 マカロニ 油	ごぼう 玉葱 パプリカ パセリ もやし きゅうり 人参 かぶ しめじ コーン	コンソメ 塩 醤油 酢 鰹節
4	火	白飯 豚の生姜焼き	ブルーベリーケーキ	豚肉 味噌 油揚げ	米 油 三温糖 ごま	玉葱 生姜	醤油 煮干し
18		ほうれん草の胡麻和え 味噌汁 果物 お茶	牛乳	卵 牛乳	小麦粉 バター ジャム	ほうれん草 キャベツ 人参 大根	ベーキングパウダー
5	水	スパゲティナポリタン	わかめおにぎり	豚肉 ひじき	スパゲティ 油 三温糖	玉葱 人参 ピーマン	ケチャップ 塩
19		ささみとひじきの和え物 果物 牛乳	お茶	ささみ わかめ 牛乳	米 ごま	ブロッコリー きゅうり	マヨドレ 醤油
6	木	白飯 白身魚のネギ焼き	のり塩ポテト	白身魚 厚揚げ	米 三温糖	生姜 長葱 白菜 人参	醤油 酒 みりん
20		厚揚げの煮物 清汁 果物 お茶	牛乳	青のり 牛乳	じゃが芋 油	小松菜 えのき	鰹節 塩
7	金	パン スペイン風オムレツ	あんかけうどん	鶏ひき肉 卵	パン 油 じゃが芋	玉葱 人参 えりんぎ パプリカ	コンソメ ケチャップ
21		青菜のソテー 果物 牛乳	お茶	豚肉 牛乳	うどん 片栗粉 三温糖	ほうれん草 キャベツ コーン 大根 小葱	塩 醤油 昆布
8	土	味噌ラーメン 豆腐サラダ	せんべい	豚肉 味噌	中華麺 ごま油	もやし 人参 ニラ コーン	鶏ガラ
22		果物 お茶	牛乳	豆腐 牛乳	三温糖 せんべい	キャベツ 小松菜	醤油 酢

◎今月の旬食材：かぶ・ほうれん草 ◎今月の使用果物：りんご、みかん、グレープフルーツ、はっさく、バナナ ※献立は諸事情により変更になる場合があります。

◎1歳児は誤嚥の危険性が高いりんごの提供はありません。代わりに違う果物を提供します。 ◎1.2才児は9時半に補食で牛乳を飲んでいきます。

◎1歳児は発達に合わせて刻み食になります。 ◎今月の平均エネルギー幼児480kcal 乳児440kcal