

# 2月 給食献立表(新高山めぐみ幼稚園)

2019年



日	曜	献立	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	
1	金	自分でまきまき! 恵方巻 南瓜の甘露 具沢山の豚汁 プチゼリー 節分豆 2/3は節分です 今年の方向は「東北東」です	厚焼きたまご・カニカマ 焼きのり/木綿豆腐・豚肉 みそ/プチゼリー/節分豆	米・砂糖/里芋	胡瓜・人参/南瓜/大根・しめじ ごぼう・ねぎ	酢・塩・醤油・みりん・だし	
4	月	ブラウنشチュー チキンナゲット ブロッコリーのコーンマヨ ごはん バイン缶 シチューの日	豚肉/チキンナゲット	じゃが芋・油 ブラウنشチュールウ マヨネーズ 米	人参・玉葱・インゲン ブロッコリー・コーン/バイン缶		
5	火	唐揚げ丼 磯煮 大根とわかめのみそ汁 ブルーベリーヨーグルト どんぶりの日	鶏肉/ひじき・油揚げ わかめ・みそ/ヨーグルト	米・片栗粉・油・砂糖 マヨネーズ ブルーベリージャム	しょうが・にんにく・玉葱 キャベツ・人参・インゲン/大根	みりん・醤油・だし	
6	水	のりとえのきのみそ汁 白身魚の磯辺焼き ごはん 華風和え いよかん 自分でちぎって入れてね! 2/6は「のりの日」です	焼きのり・みそ/白身魚 あおのり粉	油・片栗粉/米/ごま油 砂糖	えのき/白菜・赤/白/ブリカ/胡瓜 木耳/いよかん	だし・酢・醤油	
7	木	発芽玄米ごはん 昆布納豆 厚揚げステーキニラもやしソース 具沢山のみの汁 りんご マクロビオティックの日	発芽玄米・米/ごま昆布・ねぎ・納豆 厚揚げ・油・ニラ・もやし・人参・木耳・みりん・片栗粉・ごま油 里芋・油揚げ・大根・牛蒡・若布・ねぎ・みそ/リンゴ				
8	金	園で焼き立て! メロンパン 100%リンゴジュース ハムステーキ ツナ入り野菜炒め 黄桃缶 パンの日	ハムステーキ/ツナ缶	メロンパン/油	ジュース/キャベツ/もやし・玉葱 椎茸・ピーマン/黄桃缶	塩・こしょう・醤油	
11	月	建国記念の日					
12	火	白すと青菜のまぜごはん 大豆ミートのから揚げ 花魁と若布のお吸い物 具沢山のナポリダンスパ オレンジ あじごはんの日	白す干し・小松菜・ごま・ゆかり粉・発芽玄米・米 大豆ミート・にんにく・生姜・片栗粉・油/花魁・若布				
13	水	豚肉の生姜炒め 切干大根の煮付け ごはん 里芋と若布のみそ汁 りんご 和メニュー	豚肉・油揚げ/わかめ みそ	油・砂糖/米/里芋	しょうが・玉葱・ピーマン/人参 切干大根・コーン・グリーンピース りんご	醤油・みりん・だし	
14	木	ハートコロッケのセカレーライス コールスロー ストロベリーケーキ カレーの日	豚肉/コロッケ	米・油・じゃが芋 カレールーウ/いちごジャム ケーキックス	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン	手作りドレッシング	
15	金	広東風あんかけ焼きそば かにかまと玉子入り中華スープ 焼き芋 パイナップル 中華の日	豚肉/カニカマ・卵	焼きそば・ごま油/片栗粉 さつま芋	人参・にら・もやし・木耳/玉葱 椎茸・ねぎ/パイナップル	中華味・だし・醤油	
19	火	ハンバーグのトマトソース煮 コーンとインゲンのスパイター 若布スープ ごはん プチゼリー みんな大好きメニュー 毎月19日は食育の日です	ハンバーグ/わかめ プチゼリー	油・スパゲティ/米	玉葱・しめじ/トマト/コーン インゲン/貝割れ	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・コンソメ	
20	水	鱈の西京焼き 発芽玄米ごはん カリフラワーのごまおかか和え 花形人参 キャベツのトロミ汁 オレンジ マクロビオティックの日 薬膳料理の日	鱈・砂糖・みそ・みりん・油 発芽玄米・米 カリフラワー・ごま油・ごま・花かつお/人参・砂糖・塩 キャベツ・油揚げ・片栗粉/オレンジ				
21	木	揚げ鶏のネギソース 白菜と青菜の炒め煮 ごはん さつま芋と若布のみそ汁 バイン缶 和メニュー	鶏肉/油揚げ/わかめ みそ	小麦粉・油・砂糖/米 さつま芋	しょうが・ねぎ/白菜・青菜・人参 バイン缶	みりん・醤油・塩・こしょう だし	
22	金	ビーフストロガノフ(フレッシュかけてね) サラートヴィネグレード(ロシア風ポテトサラダ) ゆで玉子 いよかん 世界味めぐり ロシア	牛肉・フレッシュ/ツナ缶 卵	米・油・ビーフシチュールウ じゃが芋・マヨネーズ	玉葱・マッシュルーム グリーンピース/胡瓜・コーン・人参 いよかん		
25	月	鶏の鍋照り焼き トマト 大根とちくわの旨煮 ごはん 葱と玉葱のみそ汁 黄桃缶 和メニュー	鶏肉/ちくわ/みそ	片栗粉・砂糖・油/米/葱	トマト/大根・人参・系蒟蒻/玉葱 黄桃缶	醤油・みりん・だし	
26	火	発芽玄米ごはん 鮭のおろし煮 ひじきの煮付け 具沢山のけんちん汁 りんご マクロビオティックの日	発芽玄米・米/鮭・片栗粉・油・大根・ミニねぎ ひじき・油揚げ・人参・砂糖・みりん 豆腐・里芋・牛蒡・人参・蒟蒻・大根・ねぎ・ごま油/リンゴ				
27	水	冬野菜たっぷりみそうどん 白身魚フライ おかかブロッコリー オレンジ めんの日	豚肉・みそ/白身フライ 花かつお	うどん・里芋・ごま油/油	キャベツ・人参・蓮根・大根 椎茸/ブロッコリー/オレンジ	だし・醤油	
28	木	カリフラワー入りつくね 三色ナムル ごはん 白菜と油揚げのみそ汁 イチゴのゼプリン おたんじょう会	鶏肉/油揚げ・みそ ホイップクリーム	パン粉・片栗粉・砂糖・油 いりごま・ごま油/米/プリン	カリフラワー・玉葱/もやし・人参 青菜/白菜・いちご	みりん・醤油・塩・こしょう だし	

材料等の都合により献立を変更することがございます。