



## 2月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園)



2021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 月  | ヒレカツの玉子とじ井<br>磯煮<br>白菜と油揚げのみそ汁<br>福豆                        | ヒレカツ・卵/ひじき<br>油揚げ・みそ/節分豆  | 米・油・砂糖                        | 玉葱・ねぎ/人参・インゲン<br>コーン/白菜                | みりん・醤油・だし                |
| 2 火  | 大豆入り炊き込みご飯<br>鶏の照り焼き<br>白菜のお浸し<br>いわしのつみれ汁<br>みかん缶          | 大豆・鶏肉/鶏肉<br>花かつお/いわしつみれ   | 米・砂糖・油                        | ごぼう・人参・糸蒟蒻<br>グリーンピース/白菜/大根・ねぎ<br>みかん缶 | だし・醤油・みりん                |
| 3 水  | 発芽玄米ごはん<br>コロコロ鱈の竜田揚げみぞれあん<br>切干大根の炒め煮<br>豆腐と若布のみそ汁<br>いよかん | 米・発芽玄米/さわら・醤油・しょうが・みりん・片栗粉・油・大根<br>切干大根・人参・ちくわ・グリーンピース・醤油・だし・砂糖・みりん・油<br>木綿豆腐・わかめ・みそ・だし/いよかん      |                               |  |                          |
| 4 木  | バターロールパン<br>鮭のムニエル<br>キャベツ入りマカロニサラダ<br>牛乳<br>食べる小魚(ごま含む)    | 鮭/ツナ缶/牛乳<br>食べる小魚   | ロールパン/小麦粉・油<br>マカロニ/マヨネーズ     | キャベツ・胡瓜・コーン<br>赤パプリカ                   | 塩・こしょう                   |
| 5 金  | きしめん<br>みそおでん<br>バナナ  | 油揚げ・花かつお/ちくわ<br>うずら卵・赤みそ  | きしめん・花麩/砂糖                    | ほうれん草・人参/大根・蒟蒻<br>バナナ                  | 醤油・みりん・だし                |
| 8 月  | 冬野菜のポークンチュー<br>ツナサラダ ごはん<br>ストロベリーヨーグルト                     | 豚肉/ツナ缶/ヨーグルト  | 里芋・油<br>ビーフンチュールウ/米<br>いちごジャム | ブロッコリー・カリフラワー・人参<br>玉葱/キャベツ・コーン        | 手作りドレッシング                |
| 9 火  | 発芽玄米ごはん<br>大豆ミートの酢豚風<br>南瓜納豆<br>巻き麩と貝割れのスープ<br>黄桃缶          | 米・発芽玄米<br>大豆ミート・片栗粉・油・玉葱・人参・木耳・ピーマン・醤油・みりん・酢・砂糖・ケチャップ<br>南瓜・醤油・だし・砂糖・みりん・納豆・白ごま/巻き麩・貝割れ・だし・醤油/黄桃缶 |                               |  |                          |
| 10 水 | さつま芋ごはん<br>焼き鳥<br>三色野菜のおかか和え<br>もやしと油揚げのみそ汁 キャンディチーズ        | 鶏肉/花かつお/油揚げ<br>みそ/キャンディチーズ  | 米・さつま芋・黒ごま/油<br>砂糖            | 白菜・青菜・赤パプリカ/もやし                        | 塩・醤油<br>みりん・だし           |
| 12 金 | ハートのハンバーグ(乳・卵なし)のせカレーライス<br>コールスロー<br>リンゴ                   | ハートのハンバーグ・豚肉  | 油・米・じゃが芋<br>カレールー             | 玉葱・人参/キャベツ・胡瓜<br>コーン/りんご               | 手作りドレッシング                |
| 16 火 | 十五穀米<br>鯖のトマトソース煮<br>白菜と油揚げのお浸し<br>じゃが芋と若布のみそ汁<br>いよかん      | 米・雑穀・五穀/鯖缶・トマト水煮・ケチャップ・油・砂糖・塩・こしょう<br>白菜・油揚げ・人参・醤油・だし・砂糖<br>じゃが芋・わかめ・みそ・だし/いよかん                   |                               |  |                          |
| 17 水 | 鶏の南蛮漬け<br>さつま芋の甘煮<br>ごはん<br>大根と厚揚げのみそ汁<br>プリンアラモード          | 鶏肉/厚揚げ・みそ/プリン<br>ホイップクリーム   | 小麦粉・油・砂糖/さつま芋<br>米            | ねぎ・ピーマン・玉葱・人参<br>大根/みかん缶・パイン缶          | 塩・こしょう・酢<br>醤油・だし        |
| 18 木 | 北海道肉じゃがコロケ<br>ポイルドキャベツ<br>ごはん 石狩汁<br>食べる小魚(ごま含む)            | 肉じゃがコロケ/鯖<br>木綿豆腐・みそ<br>食べる小魚   | 油/米・じゃが芋                      | キャベツ/大根・人参・ねぎ                          | ケチャップ・だし                 |
| 19 金 | 八宝菜 揚げ餃子<br>ごはん<br>とうもろこしと若布のスープ<br>プチゼリー                   | むきえび・豚肉/餃子<br>わかめ/プチゼリー   | 片栗粉・ごま油/油/米                   | 白菜・もやし・玉葱・人参・木耳<br>絹さや/コーン             | 中華味・醤油・だし                |
| 22 月 | きのこ入り豚丼<br>ツナと春雨とわかめのサラダ<br>豆腐とほうれん草のみそ汁<br>キャンディチーズ        | 豚肉/ツナ缶・わかめ<br>木綿豆腐・みそ<br>キャンディチーズ   | 米・砂糖・油/春雨                     | しめじ・えのき・椎茸・玉葱・ねぎ<br>胡瓜・人参/ほうれん草        | みりん・醤油・だし<br>手作りドレッシング   |
| 24 水 | 豚肉の香草焼き・野菜添え<br>ごはん<br>白ネギのスープ<br>オレンジ                      | 豚肉/木綿豆腐   | パン粉・油/米                       | にんにく/パセリ粉・小松菜<br>玉葱/ねぎ・椎茸・人参<br>オレンジ   | 塩・こしょう・コンソメ              |
| 25 木 | 味付けロールパン<br>牛乳 ミンチカツ<br>ブロッコリーのツナマヨサラダ<br>プチゼリー             | 牛乳/ミンチカツ/ツナ缶<br>プチゼリー   | 味付ロールパン/油<br>マヨネーズ            | ブロッコリー・玉葱・人参・コーン                       |                          |
| 26 金 | ピラフ エビフライ<br>ミニハンバーグ<br>スチームブロッコリー<br>若布スープ ホイップonあんずのケーキ   | 鶏肉/えびフライ<br>ミニハンバーグ/わかめ<br>ホイップクリーム   | 米・油<br>ケーキックス                 | 玉葱・人参・ピーマン<br>マッシュルーム/ブロッコリー<br>あんず缶   | 塩・こしょう・コンソメ<br>ケチャップ・ソース |

原材料等の都合により献立を変更することがありますのでよろしくお願いいたします。