

令和6年2月分 給食献立予定表



桶川市保育所

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
1 (木)	鶏肉と野菜のカレー煮 青梗菜としめじのお浸し みそ汁(キャベツ・豆腐)	米、小麦粉、砂糖、バター、ショートニング、油	牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、卵、いわし(煮干し)	チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、しめじ、レーズン	白みそ、しょうゆ、ブイヨン(アレルギーフリー)、ペーキングパウダー、カレー粉	ごはん	おこめせんべい 牛乳 レーズンクッキー
2・16 (金)	☆豆腐入りハンバーグ 切り干し大根のナムル みそ汁(万能ねぎ・麩)	米、ホットケーキミックス(卵・乳・大豆不使用)、さつまいも、パン粉、砂糖、焼酎、油、ごま油	牛乳、豚ひき肉、絞豆、卵、スキムミルク、いわし(煮干し)	たまねぎ、にんじん、コーン、切り干しだいこん、万能ねぎ	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	キャンディチーズ 牛乳 ♪鬼まんじゅう風蒸しパン
3・17 (土)	鶏肉と野菜の炒めもの もやしときゅうりのごま和え みそ汁(かぶ・かぶの葉)	米、油、砂糖	鶏もも肉、白すりごま、いわし(煮干し)	もやし、かぶ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、きゅうり、かぶの葉	白みそ、しょうゆ、鶏がら粉末、食塩、鮭ごはんの葉、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(鮭) 塩ゆでブロッコリー
5・19 (月)	ハヤシチュー ほうれん草とりんごのごま和え ポイルウインナー	じゃがいも、米、デミグラスソース、じゃがいも、油、片栗粉、砂糖	豚もも肉、ウインナー(卵・乳・大豆不使用)、白すりごま	ほうれん草、たまねぎ、りんご、にんじん	ケチャップ、しょうゆ、ウスターソース、ブイヨン(アレルギーフリー)、食塩	ごはん	野菜カルシウムせんべい 麦茶 ☆フライドポテト
6・20 (火)	マカロニグラタン ブロッコリーとコーンのソテー ひじきのスープ	米、五目ごはん(卵不使用)、マカロニ、小麦粉、バター、油、片栗粉、パン粉	牛乳、鶏もも肉(小間)、ミックスチーズ、粉チーズ、ひじき	ブロッコリー、コーン、たまねぎ、キャベツ、にんじん、パセリ	しょうゆ、食塩、ブイヨン(アレルギーフリー)、こしょう	ごはん	野菜ジュース 麦茶 五目ごはん
7・21 (水)	ぶりの照り焼き キャベツの塩昆布和え 豚汁	米、ぎょうざの皮、油、砂糖、バター、ごま油	牛乳、ぶり、豚小間肉、塩こんぶ、白すりごま	キャベツ、かぼちゃ、にんじん、大根、ごぼう、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	乳酸菌飲料 牛乳 ☆かぼちゃパイ
8・22 (木)	豆腐のまり揚げ 三色煮浸し みそ汁(わかめ・玉ねぎ)	米、油、片栗粉、砂糖	絞豆腐、ヨーグルト(加糖)、卵、スキムミルク、いわし(煮干し)、黒いりごま、わかめ	みかん、もやし、にら、にんじん、たまねぎ、万能ねぎ	白みそ、しょうゆ	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 ヨーグルト みかん
9 (金)	中華風ローストチキン 根菜の五目煮 みそ汁(えのきたけ・青梗菜)	米、食パン(卵不使用)、さといも、砂糖、ごま油、油	牛乳、鶏もも肉、さつまいも、卵、粉チーズ、いわし(煮干し)、白すりごま	たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、れんこん、ごぼう、えのきたけ、ピーマン、干しいたけ、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、カレールウ(アレルギーフリー)、みりん	ごはん	バナナ 牛乳 焼きカレーパン
10・24 (土)	豚肉の旨煮 小松菜のごま和え みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、油	豚小間肉、鶏もも肉(小間)、白すりごま、いわし(煮干し)	小松菜、にんじん、もやし、たまねぎ、しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 混ぜごはん
13 (火)	スパニッシュオムレツ ほうれん草のりサラダ みそ汁(万能ねぎ・もやし)	米、じゃがいも、動物型ビスケット(卵不使用)、油、砂糖	牛乳、卵、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、もやし、たまねぎ、にんじん、ピーマン、万能ねぎ	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、酢、わかめごはんの葉、食塩	わかめ ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 動物型ビスケット
14 (水)	☆ハートのミートコロッケ かぶのしらす和え ビーフンスープ	米、ホットケーキミックス(卵・乳・大豆不使用)、生チョコレート、バター、ピーフン、グラニュー糖、油、粉糖、砂糖、ケーキッシュップ	牛乳、ハートのミートコロッケ(卵・乳・大豆不使用)、卵、生クリーム、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、しらすぼし、いわし(煮干し)、わかめ	かぶ、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、かぶの葉	ココア(ビュアココア)、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	ソフト塩せんべい 牛乳 【3歳以上児クラス】ガトーショコラ 【3歳未満児クラス】カップケーキ
15 (木)	鶏肉と野菜のカレー煮 青梗菜としめじのお浸し みそ汁(キャベツ・豆腐)	米、カルテツ玄米せんべい(卵・乳・大豆不使用)、きなこもちせんべい、油、砂糖	鶏もも肉、木綿豆腐、いわし(煮干し)	チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、しめじ	白みそ、しょうゆ、ブイヨン(アレルギーフリー)、カレー粉	ごはん	おこめせんべい 飲むヨーグルト(プレーン) きなこもちせんべい カルテツ玄米せんべい
26 (月)	中華風ローストチキン 根菜の五目煮 みそ汁(えのきたけ・青梗菜)	米、さといも、砂糖、ごま油	鶏もも肉、さつまいも(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)、白すりごま	たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、れんこん、ごぼう、コーン、えのきたけ、干しいたけ、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、みりん、ブイヨン(アレルギーフリー)、食塩	ごはん	バナナ 麦茶 キャロットコーンライス
27 (火)	スパニッシュオムレツ ほうれん草のりサラダ みそ汁(万能ねぎ・もやし)	米、うどん、じゃがいも、油、砂糖	卵、豚小間肉、牛乳、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、もやし、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ピーマン、万能ねぎ、にんにく、しょうが	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末、わかめごはんの葉、食塩	わかめ ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 ミルクちゃんぼんうどん
28 (水)	☆ハートのミートコロッケ かぶのしらす和え ビーフンスープ	米、食パン(卵不使用)、ピーフン、油	牛乳、ハートのミートコロッケ(卵・乳・大豆不使用)、豚ひき肉、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、しらすぼし、粉チーズ、いわし(煮干し)、わかめ	かぶ、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ、ピーマン、かぶの葉、にんにく、しょうが	中濃ソース、しょうゆ、カレールウ(アレルギーフリー)、酢、食塩、こしょう	ごはん	ソフト塩せんべい 牛乳 焼きカレーパン
29 (木)	チンジャオロース きゅうりとハムの酢の物 みそ汁(油揚げ・玉ねぎ)	米、小麦粉、砂糖、バター、ショートニング、ごま油、片栗粉	牛乳、豚肩ロース、卵、油揚げ、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)、わかめ	きゅうり、ピーマン、たまねぎ、赤パプリカ、たけのこ、エリンギ、レーズン	白みそ、酢、しょうゆ、みりん、食塩、ペーキングパウダー、鶏がら粉末	ごはん	青のりしょうゆせんべい 牛乳 レーズンクッキー

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

★マークは、年長児クラスといずれの学園のお友達のリクエストメニューです。

♪は新メニューです。

2月の食材
ぶり・かぶ・大根・ブロッコリー
小松菜・ほうれん草・みかん



「節分」(2月3日)と「立春」(2月4日)

旧暦の新年の始まりを「立春」といいます。その前日に1年の悪い邪気を追い払い、新しい年を迎える行事が「節分」です。保育所では、2・16日に鬼まんじゅうを食べやすくアレンジした蒸しパンを提供します。

鬼まんじゅうとは、さつまいもを使用した愛知県の郷土料理です。



さつまいもは蒸すことで、でんぷんがゆっくと糖化され、より甘味を感じられます♪



バレンタインにちなみ、14・28日に3歳以上児クラスでは「ガトーショコラ」、3歳未満児クラスでは「カップケーキ」を提供します。

給与栄養量
3歳未満児 エネルギー485キロカロリー
たんぱく質18.3g 脂質15.0g
食塩1.8g
3歳以上児 エネルギー532キロカロリー
たんぱく質20.2g 脂質16.8g
食塩1.9g