



2022年 2月度 段上幼稚園メニュー



＜アレルギー表示 ●卵（→アレルギー対応方法）＞ *そばの入った食材は使用していません。

*ちくわ・ウィンナーは卵・乳成分が含まれていない製品を使用しております

日	曜日	献立名	材 料				食器	
			黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	その他		
2	水	アジの旨煮 小松菜ともやしのごま和え 福豆ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ（オレンジ） 牛乳・いりこ	砂糖 白ごま 米(国産) 花麩 	あじ 大豆 牛乳・いりこ	しょうが 小松菜・緑豆もやし・人参 わかめ・えのきたけ オレンジ 	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・料理酒・だし だし・醤油・塩 麦茶	絵皿 椀	
3	木	クルルのおさつ クリームシチュー チキンナゲット グリーンサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	さつまいも・油・マカロニ 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	豚肉・牛乳 ●チキンナゲット (→ハムカツ) 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・グリーンピース ブロッコリー・さやいんげん・キャベツ	クリームシチューミックス 青じそドレッシング	丼 絵皿	
9	水	麻婆丼 ほうれん草のおかか和え 中華スープ フルーツ（りんご） 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 春雨 	豆腐・豚ひき肉・合わせみそ かつお節 牛乳・いりこ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・グリーンピース ほうれん草・緑豆もやし 人参・わかめ りんご	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ 醤油・本みりん・だし 丸鶏がらスープ 麦茶	丼 小皿 椀	
★	14	月	スパゲティミートソース キャベツサラダ ポークコロッケ スープ ココアワッフル 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油 油・砂糖 油 ●ココアワッフル (→ミニゼリー)	豚ひき肉・大豆ミンチ 牛乳・いりこ 	玉ねぎ・人参・ドライパセリ キャベツ・ブロッコリー・コーン 白菜・小松菜	赤ワイン(料理用) トマトケチャップ ウスターソース・醤油・塩 酢・塩 コロッケ チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
16	水	鶏肉ときのこの 和風カレーライス ポテトサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	米(国産)・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	鶏肉 牛乳・いりこ	大根・人参・しめじ エリンギ・えのきたけ きゅうり・玉ねぎ 寒天・ぶどうジュース	だし・カレーフレーク 塩  麦茶	絵皿 小皿	
18	金	サバの照焼 ほうれん草ともやしの菜種和え 麦入りごはん 具沢山味噌汁 フルーツ（オレンジ） 牛乳・いりこ	油・砂糖 調合ごま油 米(国産)・押麦 つきこんにやく 	さば ●卵(→なし) 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・緑豆もやし 白菜・人参・わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀	
21	月	和風ハンバーグ ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦 じゃが芋	ハンバーグ さつまいも揚げ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン 人参・玉ねぎ・キャベツ	醤油・本みりん・料理酒 おろし醤油ドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀	
25	金	焼チキン南蛮 大根とツナの和え物 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ（りんご） 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖・ マヨネーズタイプ (卵不使用) 米(国産)・押麦 おつゆ麩	鶏肉  ツナフレーク 合わせみそ 牛乳・いりこ	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 人参・大根・さやいんげん 小松菜 りんご	塩・料理酒・酢・醤油 醤油・本みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀	
28	月	トンカツ 切干大根サラダ ロールパン コーンポテトスープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン じゃが芋 	トンカツ ちくわ 豆乳 牛乳・いりこ	切干大根・人参・ブロッコリー クリームコーン・コーン・玉ねぎ・ドライパセリ	中濃ソース 青じそドレッシング チキンコンソメ 	絵皿 椀	

★の日はお楽しみメニュー

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

平均栄養価	エネルギー477Kcal たんぱく質18.4g 脂質16.3g カルシウム227mg
-------	---

