



# 2月 給食予定献立表 (浜寺太陽幼稚園)



2020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)
3	月	自分で巻き巻き!! 恵方巻き(五目まぜずし・胡瓜・焼きのり) 和風ハンバーグ キャベツの胡麻よごし 大根と油揚げのみそ汁 節分豆 	焼きのり ミニハンバーグ 油揚げ・みそ 節分豆	米/油・砂糖 すりごま	胡瓜・人参・たけのこ・椎茸 蓮根・干びょう キャベツ/大根	酢・塩・醤油・みりん かつお節エキス・だし
4	火	自分でまぜまぜ!! 五目ごはん 肉団子の甘辛煮 白菜のおかか和え 青菜とえのきのすまし汁 黄桃缶 	鶏肉/ミートボール みそ/花かつお	米/砂糖	ごぼう・人参・インゲン 椎茸・糸蒟蒻/白菜 青菜・えのき 黄桃缶	だし・醤油・みりん 塩
6	木	焼肉丼 大学芋 しめじと若布のスープ パイン缶 	豚肉/わかめ	米・油・砂糖 さつま芋・黒ごま いりごま	にんにく・しょうが・玉葱 もやし・人参・ピーマン しめじ/パイン缶	みりん・醤油 中華味
7	金	バターロールパン 白身魚のカレー揚げ ポイルドブロッコリー コンソメスープ オレンジ 	白身魚	ロールパン 小麦粉・油 純カレー	ブロッコリー/玉葱 ほうれん草・コーン オレンジ	だし・塩・こしょう
10	月	五目チャーハン 焼売 華風和え みかん入り杏仁豆腐 	ツナ缶/焼売 杏仁豆腐	米・油・いりごま ごま油・砂糖	玉葱・ねぎ・人参・コーン キャベツ・インゲン・木耳 みかん缶	塩・こしょう・中華味 醤油
13	木	肉じゃが煮 子持ちししゃも ごはん もやしと油揚げのみそ汁 いちご 	豚肉/ししゃも 油揚げ・みそ	じゃが芋・油・砂糖 米	玉葱・人参・糸蒟蒻 インゲン/もやし/いちご	醤油・みりん・だし
14	金	カレーライス コールスロー ハートのコロッケ(乳・卵不使用) ホイップonバナナケーキ 	豚肉 ハートコロッケ ホイップクリーム	米・油・じゃが芋 カレールー ケーキミックス	玉葱・人参・コーン キャベツ/胡瓜/バナナ	手作りドレッシング
17	月	もろこしうどん みそおでん ミニたい焼き キャンディチーズ 	卵/厚揚げ・みそ ミニたい焼き キャンディチーズ	うどん・片栗粉 砂糖	コーン・えのき・ねぎ 大根・蒟蒻	だし・醤油・みりん 塩
18	火	発芽玄米ごはん ごま昆布納豆 大豆ミートのから揚げ 具沢山のみそ汁 リンゴ 	米・発芽玄米/ごま昆布・納豆・ミニネギ・醤油 大豆ミート・しょうが・にんにく・みりん・醤油・片栗粉・油 白菜・人参・花かつお・醤油 木綿豆腐・大根・ごぼう・わかめ・みそ・だし/リンゴ			
20	木	チキンカツ(デミグラスソース) 野菜炒め ごはん 若布スープ カステラケーキ 	チキンカツ/ツナ缶 わかめ ホイップクリーム	油/米/カステラ	キャベツ・玉葱・ピーマン 赤パプリカ・しめじ 貝割れ/いちご	デミグラスソース ケチャップ・ソース 塩・こしょう・醤油 だし
21	金	シーフードフライ(イカ・エビ・タルタルソース) 花野菜の炒め物 ごはん 菜の花入りお吸い物 ピーチヨーグルト 	イカフライ えびフライ ヨーグルト	油・マヨネーズ/米 花麩	胡瓜・玉葱・コーン カリフラワー ブロッコリー・人参 菜の花 白桃缶・黄桃缶	みりん・塩・こしょう 醤油・だし
25	火	鮭の鍋照り焼き れんこんの金平 ごはん キャベツと油揚げのみそ汁 パイン缶 	鮭/油揚げ・みそ	片栗粉・油・砂糖 白ごま・ごま油/米	蓮根・人参・糸蒟蒻 ピーマン・キャベツ パイン缶	醤油・みりん・だし
27	木	お野菜たっぷり味噌ラーメン フライドポテト 玉子焼き ブチゼリー 	鶏肉/厚焼きたまご ブチゼリー	ラーメン・油 じゃが芋	もやし・キャベツ・玉葱 人参・木耳・ピーマン	味噌ラーメンの素 塩
28	金	さつま芋のクリームシチュー ツナサラダ ごはん 海苔の佃煮 食べる小魚(ごま含む) 	鶏肉・牛乳/ツナ缶 海苔の佃煮 食べる小魚	さつま芋・油 シチュールー/米	玉葱・人参・ブロッコリー キャベツ・貝割れ	手作りドレッシング

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。

6日、10日、14日、21日、28日はスプーン持ってきてね!