



# 2 月 の 給 食



献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー	献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー
1	木	ハヤシライス 大豆マリネ きのこのスープ	米・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ハヤシルウ・油 大豆水煮・大根・人参・きゅうり・酢・砂糖・塩・油 しいたけ・しめじ・えのき・コンソメ	おさつて ボン	ミニゼリー	牛乳 かりんとう	乳児 415 kcal 幼児 566 kcal	19	月	五目ラーメン シュウマイ 三度豆のごま和え	中華そば・豚肉・ちくわ・卵・ほうれん草・人参・もやし・椎茸・酒・ウエイパー・淡口醤油・ごま油 豚ひき肉・玉ねぎ・塩・酒・みりん・淡口醤油・片栗粉・ごま油・シュウマイの皮 三度豆・すりごま・淡口醤油	小魚 せんべい	おさかなの ソーセージ	えび満月	乳児 471kcal 幼児 505 kcal
2	金	炊き込みご飯 高野豆腐の卵とし 三度豆のごま和え いわしのつみれ汁	米・ささがきごぼう・人参・しめじ・うす揚げ・ひじき・板こんにゃく・だし・酒・みりん・淡口醤油 高野豆腐・卵・三度豆・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 三度豆・すりごま・淡口醤油 いわしのすり身・野菜・酒・みりん・塩・淡口醤油・だし	りんご ジャム サンド	スティック チーズ	まがり せんべい	乳児 477 kcal 幼児 545 kcal	20	火	舞茸と鶏のひじきご飯 さつまいもの天ぷら ほうれん草と人参のお浸し えのきと三つ葉のすまし汁	米・鶏ひき肉・舞茸・ひじき・ささがきごぼう・板こんにゃく・人参・油揚げ・だし・酒・みりん・淡口醤油 さつまいも・小麦粉・油 ほうれん草・人参・だし・淡口醤油 えのき・三つ葉・だし・淡口醤油	ふわふわ チップ	ブルー ベリー ヨーグルト	マカロニ きなこ (手作り)	乳児 439 kcal 幼児 527 kcal
3	土	おにぎり ほうれん草の磯和え けんちん汁	米・混ぜるわかめ・鮭ピン ほうれん草・のり・淡口醤油・ごま油 豚肉・大根・干し椎茸・人参・里芋・豆腐・板こんにゃく・だし・淡口醤油・みりん・ごま油	星っこ	おさかなの ソーセージ	ほんち揚げ	乳児 371 kcal 幼児 462 kcal	21	水	ご飯 煮魚 春雨梅焼きサラダ ちゃんこ汁	米 白身魚・土生姜・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 春雨・梅焼き・きゅうり・すりごま・砂糖・酢・淡口醤油・ごま油 豚肉・たけのこ水煮・つきこんにゃく・キャベツ・青ねぎ・人参・玉葱・もやし・焼き蒲鉾・味噌・中華ブイヨン・醤油・こしょう	木の葉 せんべい	ミニゼリー	ごぼう スナック	乳児 429kcal 幼児 510kcal
5	月	★わかめうどん 納豆のぼくだん揚げ 小松菜とツナのごま酢和え	うどん・青ねぎ・うす揚げ・わかめ・焼かまぼこ・淡口醤油・みりん・塩・だし汁 納豆・桜えび・さつまいも・玉ねぎ・みつば・人参・片栗粉・塩・油 小松菜・ツナ缶・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油	カルシウム せん	いちご ヨーグルト	おにぎり (手作り)	乳児 474 kcal 幼児 517 kcal	22	木	ミネラルロール タンドリーチキン マカロニサラダ (ツナ) キャベツの野菜スープ	ミネラルロール (パン) 鶏肉・ケチャップ・カレー粉・ヨーグルト マカロニ・きゅうり・コーン缶・ツナ缶・マヨネーズ・塩・こしょう キャベツ・人参・えのき・コンソメ	おから チップ	スティック チーズ	マッシュマロ おこし (手作り)	乳児 489 kcal 幼児 488 kcal
6	火	ご飯 さばの塩焼き 春雨ハムサラダ さつまい	米 さば・塩 春雨・ハム・きゅうり・マヨネーズ・塩・こしょう 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・里いも・干し椎茸・板こんにゃく・ごぼう・ねぎ・だし・みそ	にぎにぎ ポーロ	バナナ	畑の クラッカー	乳児 489 kcal 幼児 569 kcal	23	金	★黒豆ごはん けんちん煮 小松菜の納豆和え かき玉汁	煎り黒豆・米・もち米・塩 豚肉・大根・人参・ごぼう・里いも・焼き豆腐・ちくわ・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 小松菜・納豆・醤油 卵・三つ葉・淡口醤油・片栗粉・だし	ココナツ クリーム サンド	バナナ	ミレー ビスケット ホットカル ピス	乳児 475 kcal 幼児 572 kcal
7	水	麦ロール カレー風味チキンソテー 大豆サラダ ミネストローネ	麦ロール (パン) 鶏肉・塩・こしょう・カレー粉 大豆水煮・キャベツ・きゅうり・人参・淡口醤油・マヨネーズ マカロニ・ウインナー・三度豆・玉ねぎ・じゃが芋・人参・トマト ピューレ・トマト缶・コンソメ・砂糖	ひじき スティック	スティック チーズ	★さつま スティック (手作り)	乳児 461 kcal 幼児 502 kcal	24	土	生活発表会					
8	木	豚ひき肉の春雨丼 ほうれん草の梅焼き和え ベーコンとかぶの野菜スープ	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・干し椎茸・春雨・酒・ウエイパー・砂糖・淡口醤油・片栗粉・ごま油 ほうれん草・梅焼き・砂糖・淡口醤油・だし ベーコン・人参・かぶ (根・葉) ・塩・醤油・昆布	きなこ ウエハース	おさかなの ソーセージ	ぼたぼた焼	乳児 417 kcal 幼児 524 kcal	26	月	野菜たっぷりマーボー丼 三度豆のおかか和え 椎茸と白菜の野菜スープ	米・豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・砂糖・淡口醤油・鶏ガラスープ・みそ・片栗粉・ごま油 三度豆・おかか・淡口醤油 白菜・玉葱・椎茸・人参・ベーコン・昆布・塩・醤油	野菜 スティック	おさかなの ソーセージ	ムーン ライト	乳児 423 kcal 幼児 562 kcal
9	金	森のきのこのスパゲティ ごぼうサラダ ポテトスープ	スパゲティ・鶏肉・玉ねぎ・しめじ・舞茸・えのき・青しそ・ブイヨン・淡口醤油 ささがきごぼう・きゅうり・コーン缶・カニカマ・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ じゃがいも・人参・わかめ・昆布・淡口醤油	紫いも チップ	バナナ	はちみつ ケーキ ホット カルピス	乳児 479 kcal 幼児 554kcal	27	火	ご飯 じゃがいもとツナの炊き合わせ ほうれん草の白和え 赤出し	米 じゃがいも・玉ねぎ・人参・ツナ缶・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 ほうれん草・人参・糸こんにゃく・豆腐・すりごま・だし・砂糖・淡口醤油 豆腐・わかめ・三つ葉・赤味噌・だし	カルシウム せんべい	ミニゼリー	★にんじん ケーキ (手作り)	乳児 445 kcal 幼児 556 kcal
10	土	ミルクツイスト 鶏と野菜のスープ (カレー風味) バナナ 牛乳	ミルクツイスト (パン) 鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ・カレー粉 バナナ 牛乳	ミニ のりすけ		源氏パイ	乳児 472 kcal 幼児 570kcal	28	水	ヘアロール 白身魚のフライ ★ミートマカロニ レタススープ	ヘアロール (パン) 白身魚・小麦粉・パン粉・塩・こしょう・油 豚ひき肉・玉葱・グリーンピース・ツイストカニ・油・鶏ガラスープ・トマト チャップ・トマトピューレ・ウスターソース・醤油・塩・こしょう レタス・人参・コンソメ	豆乳ラスク	スティック チーズ	ブルー ン ヨーグルト	乳児 485 kcal 幼児 495 kcal
12	月	振替休日													
13	火	ご飯 炒り鶏 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ 豚汁	米 鶏肉・人参・ごぼう・三度豆・がんも・里いも・干し椎茸・板こんにゃく・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 豚肉・大根・白菜・人参・板こんにゃく・だし・みそ	野菜入り ソフトせん	ミニゼリー	みかん缶の ヨーグルト (手作り)	乳児 485 kcal 幼児 643 kcal			★新しいおやつ「さつまスティック」★ (原材料) さつま芋・砂糖・サラダ油 ★新しいおやつ「にんじんケーキ」★ (原材料) 小麦粉・砂糖・バークグバグバ・豆乳・サラダ油・人参					
14	水	ご飯 鮭のバターしょうゆ焼き ★春菊と白菜のおひたし むらこ汁	米 白鮭・濃口醤油・みりん・有塩バター 白菜・春菊・砂糖・醤油 鶏肉・青ねぎ・えのき茸・人参・玉葱・麩・卵・淡口醤油・塩・片栗粉・だし	アスパラ ガス	スティック チーズ	カリボテ	乳児 455 kcal 幼児 460 kcal			※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1〜3歳児。乳児デザートは、1歳児と2歳児のみの提供となります。 ※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつ献立表をご確認ください。幼児は、昼食時に牛乳を提供しています。					
15	木	ご飯 吉野煮 ほうれん草としらすのみものり ★なめこと野菜のみそ汁	米 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・板こんにゃく・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・片栗粉・油 ほうれん草・しらす・もみり・淡口醤油・だし キャベツ・もやし・人参・なめこ・ねぎ・だし・味噌	きなこ せんべい	ベビー ダノン	たべっこ どうぶつ	乳児 434 kcal 幼児 493 kcal			” 今月の郷土料理 ” 「黒豆ごはん」 ~兵庫~ お正月のおせち料理に欠かせない黒豆は、煮豆以外にもさまざまな料理やお菓子に使われ、人気があります。最近では黒豆の枝豆も出回るようになり、お正月だけでなく黒豆を食べる機会が増えました。黒豆を利用した豆腐や味噌、ケーキやパン、お茶などありますが、今月は丹波地方の家庭料理でよく食卓上がる「黒豆ごはん」を作ります。					
16	金	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 千切大根とカニカマのサラダ 豆腐と小松菜のみそ汁	米 鶏肉・白ねぎ・しょうが・酒・醤油・砂糖・レモン汁 千切大根・カニカマ・きゅうり・コーン缶・黒ごま・淡口醤油・マヨネーズ 豆腐・小松菜・だし・みそ	マンナ ウエハース	バナナ	国産 やさい ゼリー	乳児 451 kcal 幼児 509 kcal			” 今月の郷土料理 ” 「黒豆ごはん」 ~兵庫~ お正月のおせち料理に欠かせない黒豆は、煮豆以外にもさまざまな料理やお菓子に使われ、人気があります。最近では黒豆の枝豆も出回るようになり、お正月だけでなく黒豆を食べる機会が増えました。黒豆を利用した豆腐や味噌、ケーキやパン、お茶などありますが、今月は丹波地方の家庭料理でよく食卓上がる「黒豆ごはん」を作ります。					
17	土	イエローロール クリームシチュー おさかなのソーセージ バナナ 牛乳	イエローロール (パン) ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・クリームシチュー・スキムミルク おさかなのソーセージ バナナ 牛乳	こめおこし		つなっこ	乳児 452 kcal 幼児 493 kcal			” 今月の郷土料理 ” 「黒豆ごはん」 ~兵庫~ お正月のおせち料理に欠かせない黒豆は、煮豆以外にもさまざまな料理やお菓子に使われ、人気があります。最近では黒豆の枝豆も出回るようになり、お正月だけでなく黒豆を食べる機会が増えました。黒豆を利用した豆腐や味噌、ケーキやパン、お茶などありますが、今月は丹波地方の家庭料理でよく食卓上がる「黒豆ごはん」を作ります。					

★新しいおやつ「さつまスティック」★  
(原材料) さつま芋・砂糖・サラダ油  
★新しいおやつ「にんじんケーキ」★  
(原材料) 小麦粉・砂糖・バークグバグバ・豆乳・サラダ油・人参

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1〜3歳児。乳児デザートは、1歳児と2歳児のみの提供となります。  
※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつ献立表をご確認ください。幼児は、昼食時に牛乳を提供しています。

” 今月の郷土料理 ” 「黒豆ごはん」 ~兵庫~  
お正月のおせち料理に欠かせない黒豆は、煮豆以外にもさまざまな料理やお菓子に使われ、人気があります。最近では黒豆の枝豆も出回るようになり、お正月だけでなく黒豆を食べる機会が増えました。黒豆を利用した豆腐や味噌、ケーキやパン、お茶などありますが、今月は丹波地方の家庭料理でよく食卓上がる「黒豆ごはん」を作ります。

