



2022年2月のお給食



認定こども園 聖ヶ丘保育園こども未来学舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	15	火 白身魚のパン粉焼き 蒸し鶏とほうれん草のサラダ ご飯 スープ	あかうお、パン粉、食塩、オリーブ油、パセリ粉 ほうれん草、鶏むね肉、とうもろこし、ごま、すりごま、マヨネーズ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 米 じゃがいも、はくさい、生揚げ、洋風だしの素、食塩	抹茶蒸しパン <small>小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、油、抹茶、脱脂粉乳、水、甘納豆</small> 牛乳 牛乳 ※15日はミルク
2	16	水 牛肉のオイスター炒め ナムル 中華スープ ご飯	牛肉、たまねぎ、エリンギ、赤・黄・緑ピーマン、黒きくらげ、オイスターソース、中華だしの素、しょうゆ、酢、砂糖、油 緑豆もやし、こまつな、にんじん、砂糖、しょうゆ、鳥がらだし汁、ごま、ごま油、食塩 卵、凍り豆腐、えのきたけ、葉ねぎ、中華だしの素、食塩 米	チーズクッキー 粉チーズ、無塩バター、小麦粉、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
3	節分	木 恵方巻き 2種 牛しぐれ巻き 田舎巻き いわしの塩焼き すまし汁 みかん	焼きのり、米、米酢、砂糖、食塩、卵、きゅうり、牛肉、しょうが、しょうゆ、砂糖、さくらでんぶ 焼きのり、米、米酢、砂糖、食塩、かにかまぼこ、凍り豆腐、だし汁、しょうゆ、砂糖、かんぴょう(乾)、しょうゆ、本みりん、砂糖 いわし、食塩 木綿豆腐、えのきたけ、みつば、ふ、しょうゆ、だし汁 みかん	鬼まんじゅう さつまいも、小麦粉、ベーキングパウダー、三温糖
4	18	金 とり天 水菜のごま和え 粕汁 ご飯 ※18日は菜の花の天ぶらがありません	鶏もも肉、食塩、酒、卵、小麦粉、片栗粉、食塩、なたね油 みずな、京揚げ、すりごま、しょうゆ、砂糖 豚肉、こんにゃく、だいこん、さといも、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、ちくわ、酒かす、だし汁、米みそ 米 なばな、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、水、なたね油	ぜんざい あずき(乾)、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐
5	19	土 牛すき丼 味噌汁 りんご	米、牛肉、はくさい、えのきたけ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒 絹ごし豆腐、なめこ、葉ねぎ、わかめ、米みそ、だし汁 りんご	お菓子
7	21	月 クリームシチュー コールスローサラダ せとか パン	鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげんまめ、マッシュルーム、ブロッコリー、バター、シチューミックスクリーム、牛乳、生クリーム、洋風だしの素、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、油、米酢、砂糖、食塩 みかん パン	五目おにぎり <small>米、鶏もも肉、にんじん、干しいたけ、ちくわ、こんにゃく、しょうゆ、本みりん、酒、ごんぶ</small>
8	22	火 蓮根のはさみ焼き ほうれん草の和え物 赤だし味噌汁 ご飯	れんこん、片栗粉、豚ひき肉、ねぎ、しょうゆ、酒、食塩 ほうれん草、にんじん、しめじ、ちくわ、砂糖、しょうゆ 木綿豆腐、チンゲンサイ、なめこ、ねぎ、油揚げ、わかめ、だし汁、米みそ 米	ココアラスク フランスパン、無塩バター、砂糖、ココア 牛乳 牛乳
9	24	水 ポークチャップ マカロニサラダ スープ ご飯	豚肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、ケチャップ、砂糖、洋風だしの素、ウスターソース、ワイン マカロニ、ツナ油漬、きゅうり、とうもろこし、マヨネーズ、食塩 かぶ、エリンギ、みずな、洋風だしの素、食塩 米	いちご大福 白玉粉、砂糖、水、いちご、いんげんまめ、砂糖
10	25	木 揚げ魚のおろし煮 ひじきの煮物 のっぺい汁 ご飯	かれい、片栗粉、なたね油、だいこん、にんじん、本みりん、しょうゆ、酒、だし汁 ひじき、にんじん、グリーンピース、大豆、だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、ごま油 たまねぎ、さといも、にんじん、ちくわ、生揚げ、ごぼう、葉ねぎ、干しいたけ、こんにゃく、ごま油、しょうゆ、みりん、酒、食塩、片栗粉、だし汁 米	肉まん <small>豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、しょうゆ、しょうゆ、ごま油、みりん、酒、食塩、片栗粉、だし汁</small>
12	26	土 五目うどん バナナ	ゆでうどん、鶏もも肉(皮付き)、油揚げ、はくさい、こまつな、にんじん、干しいたけ、ねぎ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ(うすくち)、本みりん バナナ	お菓子
14	月	バレンタインデー カレーライス	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ひよこまめ、カレールウ、洋風だしの素、ケチャップ、ウスターソース、油	ブラウニー 無塩バター、砂糖、卵、小麦粉、ココア、食塩 牛乳 牛乳
28	月	フルーツヨーグルト	脱脂粉乳、水、生クリーム、砂糖、もも缶、パイン缶、みかん缶、西洋なし缶	みかんケーキ <small>小麦粉、ベーキングパウダー、卵、無塩バター、砂糖、あんずジャム、みかん缶、みかん濃縮果汁</small> 牛乳
17	木	オムレツ かぶとブロッコリーのソテー スープ ご飯	卵、ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、ほうれん草、食塩、生クリーム、洋風だしの素、ケチャップ、本みりん かぶ、ブロッコリー、ベーコン、バター、洋風だしの素、食塩 キャベツ、にんじん、マッシュルーム缶、洋風だしの素、食塩 米	揚げパン コッペパン、油、きな粉、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖

※食材は変更する可能性があります。

☆今月の新メニュー☆

- <<給食>> 1.15日→サラダ...蒸し鶏とほうれん草のサラダ 3日→恵方巻...今年は牛肉のしぐれ煮のものと田舎巻きと二種類実施予定です!
 4.18日→水菜のごまあえ 18日→菜の花の天ぶら 8.22日→蓮根のはさみ焼き 17日→かぶとブロッコリーのソテー
 <<おやつ>> 10.25日→肉まん 14日→ブラウニー (バレンタインデー)

