



2023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	水	白身魚のパン粉焼き 蒸し鶏とほうれん草のサラダ スープ ご飯	めぬけ鯛、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、すりごま、マヨドレ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 大根、キャベツ、ごぼう、洋風だしの素、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	
2	木	牛肉のオイスター炒め ナムル	牛肉、たまねぎ、エリンギ、赤ピーマン、黄ピーマン、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、なたね油 緑豆もやし、大豆もやし、チンゲン菜、人参、砂糖、しょうゆ、中華だし素、ごま、ごま油	季節のカップケーキ(いちご) 小麦粉、卵、牛乳、砂糖、油、ホイップクリーム、粉糖、果物 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
	16	中華スープ ご飯	はくさい、にら、クリームコーン缶、中華だしの素、食塩 米	塩(バナナ)(ココア) ココペパン、ココア、砂糖、油 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
3	節分	恵方巻 いわしの塩焼き すまし汁 果物	焼きのり、米、米酢、砂糖、食塩、しいたけ、しょうゆ、砂糖、卵、ほうれん草、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 きゅうり、かにかまぼこ、凍り豆腐、かつおだし汁、しょうゆ、砂糖 いわし、食塩 木綿豆腐、たまねぎ、みつば、焼ふ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ(うすくち) 果物	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 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
4	土	牛すき丼 味噌汁 果物	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、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、かつお・昆布だし汁 果物	お菓子	
6	20	月	カレーライス フルーツヨーグルト	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、カレールウ、洋風だしの素、ケチャップ、ウスターソース、なたね油 脱脂粉乳、水、生クリーム、砂糖、みかん缶、もも缶、バナナ	抹茶蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、油、抹茶、牛乳、あずき、砂糖 牛乳
7	21	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 ほうれん草、にんじん、えのきたけ、油揚げ、砂糖、しょうゆ 木綿豆腐、たまねぎ、チンゲンサイ、なめこ、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ(赤色辛みそ) 米	ラスク フランスパン、無塩バター、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
8	22	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・スパゲティ、ツナ油漬缶、きゅうり、とうもろこし、マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、たまねぎ、豆苗、洋風だしの素、食塩 米	いちご大福 白玉粉、砂糖、水、いちご、あんこ ミルク 脱脂粉乳、砂糖
9	木	肉うどん ごま和え 果物	ゆでうどん、牛肉、玉ねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ、なたね油、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん 小松菜、にんじん、もやし、しょうゆ、砂糖、ごま 果物	大豆おにぎり 米、大豆、人参、油揚げ、しらす干し、しょうゆ、みりん、酒、こんぶ(だし用)	
10	24	金	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、かつお・昆布だし汁 ひじき、にんじん、グリーンピース、こんにゃく、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、ごま油 蓮根、里芋、人参、ちくわ、生揚げ、ごぼう、葉ねぎ、干しいたけ、ごま油、しょうゆ、本みりん、酒、食塩、かつお・昆布だし汁、片栗粉 米	コーンフレークランチ コーンフレーク、マシュマロ、無塩バター ミルク 脱脂粉乳、砂糖
25	土	チャーハン スープ 果物	米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、マヨドレ、ごま油、中華だしの素、食塩 しいたけ、もやし、チンゲン菜、中華だしの素、食塩 果物	お菓子	
13	27	月	クリームシチュー コールスローサラダ 果物 パン・ココペパン	鶏もも肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、いんげんまめ、マッシュルーム缶、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、なたね油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、マヨドレ、食塩 果物 ココペパン	鮭おにぎり 米、さけ、こまつな、ごま、食塩、ごま油
14	28	火	オムレツ かぶとブロッコリーのソテー スープ ご飯	卵、牛ひき肉、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、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 じゃがいも、はくさい、しめじ、生揚げ、洋風だしの素、食塩 米	ブラウニー 無塩バター、砂糖、卵、小麦粉、ココア(ビュココア)、食塩 ミルク 脱脂粉乳、砂糖 ココアバナナケーキ バナナ、豆乳、卵、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、無塩バター、ココア ミルク 脱脂粉乳、砂糖
17	金	とり天 水菜のごま和え 粕汁 ご飯	鶏もも肉、食塩、酒、卵、小麦粉、片栗粉、食塩、水、なたね油 みずな、油揚げ、すりごま、しょうゆ、みりん 豚肉、板こんにゃく、大根、里芋、人参、ごぼう、葉ねぎ、ちくわ、酒かす、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	ぜんざい あずき、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐	
18	土	作品展			

★今月の新メニュー★

《給食》 1.15日→蒸し鶏とほうれん草のサラダ 9日→肉うどん

《おやつ》9日→大豆おにぎり

10.24日→コーンフレークランチ



※ヨーグルトは、スキムミルクとヨーグルト菌を使い、園で手作りしています。

※マヨドレは、卵を使用していないマヨネーズです。



♪2月2日(木)は、お誕生日のお祝いに、カップケーキを焼きます🍰

