



2024年2月のお給

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	木 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、油 緑豆もやし、大豆もやし、にんじん、チンゲンサイ、砂糖、しょうゆ、中華だしの素、ごま、ごま油 はくさい、にら、クリームコーン缶、中華だしの素、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
2	誕生 日会	金 恵方巻 いわしの塩焼き 大豆の煮物 すまし汁 果物	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、かつおだし、しょうゆ、砂糖、かんぴょう、水、しょうゆ、本みりん、砂糖 いわし、食塩 ゆで大豆 木綿豆腐、たまねぎ、えのきたけ、みつば、焼ふ、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 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
3	17 作品 展	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 えのきたけ、こまつな、じゃがいも、油揚げ、米みそ、かつお・昆布だし汁 果物	お菓子
5	19	月 カレーライス ゆでたまご 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、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、なたね油 卵 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、	抹茶蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、油、牛乳、抹茶 牛乳 牛乳
6	20	火 豆腐のつくね焼き ほうれん草の和え物 赤だしの味噌汁 ご飯 果物	鶏ひき肉、木綿豆腐、卵、パン粉、食塩、れんこん、ねぎ、水、片栗粉、しょうゆ、砂糖、本みりん、酒 ほうれん草、にんじん、ちくわ、砂糖、しょうゆ 木綿豆腐、なめこ、たまねぎ、油揚げ、カットわかめ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米 果物	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
7	21	水 ポークチャップ スパゲティーサラダ スープ ご飯	豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、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(赤) マカロニ・スパゲティ、ツナ、にんじん、きゅうり、とうもろこし、マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、トウモロコシ、洋風だしの素、食塩 米	いちご大福 白玉粉、砂糖、水、いちご、あずき
8	29	木 肉うどん ごま和え 果物	ゆでうどん、牛肉、たまねぎ、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 こまつな、にんじん、まいたけ、緑豆もやし、ごま、砂糖、しょうゆ 果物	おにぎり(チーズ、昆布) 米、チーズ、塩こんぶ 小魚 いわし
9	金	揚げ魚のおろし煮 和風サラダ	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 キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しょうゆ、米酢、砂糖、なたね油、食塩	パパロア パパロリア、豆乳
	22	木 のっぺい汁 ご飯	鶏もも肉、ごぼう、だいこん、にんじん、さといも、板こんにやく、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	果物 果物 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
10	24	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、マヨネーズ、ごま油、中華だしの素、食塩 えのきたけ、みずな、カットわかめ、洋風だしの素、食塩 果物	お菓子
13	火	クリームシチュー コールスローサラダ 果物 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、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 パン	おにぎり(おかか) 米、かつお節、しょうゆ
	26	月		
	27	火 鮭の塩焼き 切干大根の煮物 味噌汁 ご飯 果物	さけ、食塩 切り干しだいこん、にんじん、油揚げ、板こんにやく、グリーンピース、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ 緑豆もやし、にんじん、ほうれん草、カットわかめ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米 果物	きなこ団子 白玉粉、絹ごし豆腐、きな粉、砂糖 牛乳 牛乳
14	水	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、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、はくさい、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、しめじ、ねぎ、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、食塩 牛乳 牛乳 28日 ココアバナナケーキ、ミルク 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、粉糖
	28			
16	金	とり天 水菜のごま和え 粕汁 ご飯 果物	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、砂糖 豚肉、板こんにやく、だいこん、さといも、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、ちくわ、酒かす、かつお・昆布だし汁、米みそ 米 果物	ぜんざい あずき、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐



今月も旬のフルーツをたくさん盛り込んだ献立
になっています。
14日のおやつはバレンタインメニューです。

※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



※マヨドレは、
卵を使用していない