



2025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	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 えのきたけ、みずな、カッパ、洋風だしの素、食塩 果物	お菓子
3	お誕生 日会	月	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、牛肉、しょうが、しょうゆ、砂糖、さくらでんぶ かにかまぼこ、きゅうり、ツナ、しょうゆ、マヨドレ いわし、食塩 ゆで大豆、しょうゆ、本みりん、にんじん、かつお・昆布だし汁 豆腐、たまねぎ、みつば、えのきたけ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ 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 牛乳 牛乳
17	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、みかん缶、パイ缶、もも缶、りんご、砂糖	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 牛乳 牛乳	
4	18	火	豆腐のつくね焼き ほうれん草の和え物 赤だし味噌汁 ご飯	豚ひき肉、木綿豆腐、卵、パン粉、食塩、たまねぎ、ひじき、えだまめ、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 たまねぎ、チンゲンサイ、なめこ、ねぎ、油揚げ、わかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	抹茶蒸しパン 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 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
5	19	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 スパゲティ、ハム、にんじん、みずな、とうもろこし、マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、ねぎ、洋風だしの素、食塩 米	いちご大福 白玉粉、砂糖、水、いちご、こしあん ミルク 脱脂粉乳、砂糖
6	20	木	肉うどん おなか和え 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 はくさい、にんじん、かつお節、しょうゆ、砂糖 果物	おにぎり(チーズ、昆布) 米、チーズ、塩こんぶ
7	21	金	揚げ魚のおろし煮 和風サラダ 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 キャベツ、ブロッコリー、しょうゆ、米酢、砂糖、なたね油、食塩 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	きなこぷりん 豆乳、きな粉、砂糖、寒天 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
8	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
10	月	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、マッシュルーム缶、ブロッコリー、バター、シチューミックス、牛乳、生クリーム、洋風だしの素、しょうゆ、酢、砂糖、なたね油 キャベツ、にんじん、トウモロコシ、コーン、マヨドレ、食塩 果物 パン	韓国風まぜごはん 米、ツナ、ねぎ、ごま、のり、塩、ごま油	
12	26	水	オムレツ かぶとブロッコリーのソテー スープ ご飯 果物	卵、合いびき肉、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、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、干しいたけ、緑豆もやし、洋風だしの素、食塩 米 果物	ぜんざい あずき、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐
13	木	牛肉のオイスター炒め チョレギサラダ 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、なたね油 チンゲン菜、わかめ、人参、もやし、ごま油、しょうゆ、砂糖、酢、中華だし、にんにく、ごまはくさい、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	
27	木	鮭の塩焼き 切干大根の煮物 味噌汁 ごはん	さけ、塩 切干大根、にんじん、油あげ、こんにやく、グリーンピース、かつお昆布だし、砂糖、みりん、しょうゆ ほうれん草、かぼちゃ、ごぼう、かつおこんぶだし、米みそ 米	牛乳 牛乳	
14	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、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	ブラウニー 無塩バター、砂糖、卵、小麦粉、ココア、食塩 ミルク 脱脂粉乳、砂糖 果物/果物	
28	金	竜田揚げ 水菜のごま和え 味噌汁 ご飯	鶏もも肉、食塩、しょうが、酒、片栗粉、なたね油 みずな、油揚げ、すりごま、しょうゆ、砂糖 だいこん、キャベツ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	パパロア パパロア、豆乳 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	

《給食》13日→チョレギサラダ



《おやつ》7.21日→きなこぷりん

10.25日→韓国風まぜごはん

☆韓国風まぜごはんは、韓国のチュモツパを食べやすいようにアレンジした

レシピです。チュモツパとは韓国伝統の家庭料理で、漬物や野菜、韓国のりなどの具材を混ぜ合わせたものです。



※マヨドレは、卵を使用していない