

城北幼稚園 2月献立表

ひにち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
3(月)	さばのみそじ	鯖・味噌			生姜
	せつぶんごもくまめ	大豆・鶏肉	人参・牛蒡・切り昆布	こんにゃく	
	けんちんじる	鶏肉	季節の野菜	里芋	
4(火)	とりなんぼん	鶏肉		片栗粉	米酢
	やさいのコーんどれっしんぐあえ		人参・ブロッコリー・青菜・コーン	コーンドレッシング	
	みそじる	味噌	季節の野菜		
5(水)	びびんぼどん	大豆ミート・豚肉	青菜・人参・もやし・豆もやし	ごま油	米酢・にんにく・生姜
	だいがくいも			さつま芋	
	ちゅうかふうみそじる	味噌	季節の野菜	ごま油	
6(木)	さわらのたつたあげ	鯖		片栗粉	生姜
	あおなのしおこんぶあえ		人参・切干大根・青菜・塩昆布		
	みそじる	味噌	季節の野菜		
7(金)	ゆかりごはん			胚芽米	ゆかり
	つなまよちくわ	ツナ・竹輪	コーン	マヨドレ	
	きりほしだいこんのけちやっぶに	豚肉	いんげん・人参・切干大根・しめじ・玉葱		
	みそじる	味噌	季節の野菜		
10(月)	あじのごまみそやき	鰯・味噌		胡麻	
	ひじきとかぼちゃのにつけ	竹輪・油揚げ	ひじき・南瓜・いんげん・玉葱		
	みそじる	味噌	季節の野菜		
11(火)	建国記念の日				
12(水)	みーとすばげってー	味噌・大豆ミート・豚肉	トマト缶・人参・玉葱	片栗粉・パスタ麺	にんにく・ケチャップ・ソース・コンソメ
	まめまめさらだ	大豆・ツナ	人参・青菜・枝豆・コーン	オリーブオイル	コンソメ
	くだもの		りんご		
13(木)	さばのにつけ	鯖			生姜
	にくじゃが	豚肉	いんげん・人参・玉葱	じゃが芋・こんにゃく	
	みそじる	味噌	季節の野菜		
14(金)	おでん	竹輪・厚揚げ・味噌	大根		
	やさいたっぷりごまあえ		人参・青菜・もやし	胡麻	
	すたみなじる	豚肉	季節の野菜	ごま油	にんにく
17(月)	さわらのたるたるやき	鯖・味噌	人参・玉葱	マヨドレ	
	きりほしだいこんとこやどうふのにつけ	高野豆腐・鶏肉・油揚げ	人参・いんげん・切干大根		
	みそじる	味噌	季節の野菜		
18(火)	手作り弁当				
19(水)	ぶたすきどん	厚揚げ・豚肉	ねぎ・人参・青菜・玉葱・牛蒡	こんにゃく・片栗粉	生姜
	かぼちゃとれんこんのあますあえ		南瓜・蓮根	片栗粉	米酢
	みそじる	味噌	季節の野菜		
20(木)	やさいはんぱーぐ	豚肉・大豆ミート	ブロッコリー・人参・玉葱	片栗粉	にんにく・ケチャップ・こしょう・玉葱・ナツメグ
	ふかしゃやさい		青粉・ブロッコリー	じゃが芋	
	こんそめすーぶ		季節の野菜		コンソメ・こしょう
21(金)	かるしうむごはん(ごまいり)	鰯粉	大根葉・葉大根	胚芽米・胡麻	
	あつあげのにくみそがけ	大豆ミート・豚肉・厚揚げ・味噌	えのき・玉葱	片栗粉	
	とりとごぼうのもの	鶏肉	いんげん・人参・牛蒡・大根	片栗粉・こんにゃく	
	すいもの		季節の野菜		
24(月)	振替休日				
25(火)	さわらのさいきょうやき	西京味噌・鯖			
	こやどうふのそぼろあん	鶏肉・高野豆腐	いんげん・人参・しめじ	片栗粉	
	すいもの		季節の野菜		
26(水)	とりのれもんふうみやき	鶏肉	人参・玉葱	レモンドレッシング	
	かぼちゃときゃべつのさらだ		人参・南瓜・ブロッコリー・青菜	マヨドレ	こしょう
	とんじる	豚肉・味噌	季節の野菜	こんにゃく	
27(木)	さかなのちりそーす	魚	グリーンピース	片栗粉	ケチャップ・にんにく・生姜・中華味
	こんさいに	鶏肉	人参・いんげん・大根・牛蒡	片栗粉・こんにゃく	
	みそじる	味噌	季節の野菜		
28(金)	かれーらいす	豚肉	人参・玉葱	カレールー・じゃが芋	生姜・コンソメ・にんにく
	こーるすろーさらだ		ブロッコリー・人参・青菜・コーン	マヨドレ	こしょう
	ぶどうかんてん		イナアガー・ぶどうジュース		

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承くださいと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

🍴 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鯉・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

