



令和6年 2月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
26	月	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(しめじ・わかめ) 鶏肉と野菜のうま煮・ポテトサラダ	いちごフルーチェ ほうじ茶	鶏肉 みそ	米・砂糖・さといも じゃがいも・フルーチェ	しめじ・わかめ・人参・大根 いんげん・きゅうり
13 27	火	ボーロ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(キャベツ・おふ) 赤魚の煮付け・花野菜サラダ	きなこマカロニ 牛乳	赤魚 みそ・牛乳	米・おふ・砂糖・油 きなこ・マカロニ	キャベツ・ブロッコリー カリフラワー・人参・玉ねぎ
14 28	水	クラッカー ほうじ茶	ハヤシライス・もやしとハムの和え物 みかん	カスタードどら焼き 牛乳	豚肉 ハム・牛乳	米・じゃがいも・砂糖 カスタードどら焼き	玉ねぎ・人参・もやし・マッシュルーム 小松菜・オレンジ・グリーンピース
1 15 29	木	ビスケット ほうじ茶	ごはん・みそ汁(さといも・ほうれん草) 鶏肉のから揚げ・切干大根の煮物	ドーナツ 牛乳	鶏肉・卵・さつまあげ・大豆 みそ・牛乳	米・さといも 油・ドーナツ	ほうれん草・切干大根 人参・いんげん
2 16	金	ウエハース 牛乳	ミートソースパゲティ・コンソメスープ(人参・小松菜) フレンチサラダ	鮭おにぎり ほうじ茶	豚肉 ハム・鮭	スパゲティ・マーガリン・油 砂糖・米	玉ねぎ・人参・小松菜 キャベツ・きゅうり
3 17	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(大根・いんげん) アジフライ・きゅうりの酢の物	菓子 牛乳	アジフライ みそ・牛乳	米 油・砂糖	大根・いんげん きゅうり・人参・わかめ
5 19	月	チーズ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(さつまいも・ねぎ) 白身魚のマヨネーズ焼き・ブロッコリーサラダ	ココアクッキー 牛乳	タラ・ハム みそ	米・マヨネーズ・さつまいも 油・砂糖・マーガリン・ココア	ブロッコリー・人参 ねぎ
6 20	火	クラッカー 牛乳	ロールパン・ミネストローネ 大根サラダ・ぶどうゼリー	わかめおにぎり ほうじ茶	鶏肉・あさり	ロールパン・じゃがいも 砂糖・米・ゼリー	玉ねぎ・人参・グリーンピース わかめ・大根
7 21	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ(コーン・えのき) 麻婆豆腐・春雨サラダ	シュガートースト 牛乳	豆腐・豚肉・ハム みそ・牛乳	米・砂糖 春雨・食パン	コーン・えのき・ねぎ 人参・チンゲン菜・きくらげ
8 22	木	ビスケット ほうじ茶	炊き込みご飯・みそ汁(豆腐・わかめ) コーンコロッセ・大根のおかか和え	チョコプレッツェル 牛乳	さつま揚げ・卵 牛乳・豆腐・かつお節	米・砂糖・強力粉・バター 油・コーンコロッセ	しめじ・人参・いんげん わかめ・大根
9	金	ウエハース 牛乳	そぼろ丼・みそ汁(白菜・油揚げ) ほうれん草のごま和え	シュークリーム ほうじ茶	鶏肉・卵 みそ・油揚げ	米・砂糖・油・マヨネーズ ごま・シュークリーム	きぬさや・白菜 ほうれん草・人参
10 24	土	菓子 牛乳	ツナピラフ・コンソメスープ(玉ねぎ・大根の葉) しゅうまい・枝豆サラダ	菓子 牛乳	ツナ・しゅうまい 牛乳	米・マーガリン 砂糖・油	ミックスベジタブル・大根の葉 キャベツ・枝豆・人参・玉ねぎ

クッキング
保育
(クッキー)
2月5日(月)
たんぼぼ組

* 都合により、献立を変更する場合があります。

* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価:1・2歳児 エネルギー501Kcal たんぱく18.2質g 脂質14.5g カルシウム262mg 鉄3.2g 塩分1.5g
☆今月の栄養価:3~5歳児 エネルギー579Kcal たんぱく質21.4g 脂質17.3g カルシウム257mg 鉄2.9g 塩分1.6g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



令和 6年 2月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
1	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 えびフライ・もやしのマヨネーズ和え	16	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チキンカツ・キャベツのドレッシング和え
2	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 さばの味噌マヨ焼き・白菜の和え物	19	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チーズ入りスクランブルエッグ・枝豆サラダ
5	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・大根の中華和え	20	火	菓子 ほうじ茶	ツナチャーハン・中華スープ 大根サラダ・ピーチゼリー
6	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チキンピカタ・グリーンサラダ	21	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 かほちゃひき肉フライ・ほうれん草サラダ
7	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・ツナサラダ	22	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 肉みそ野菜炒め・しゅうまい
8	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・チンゲン菜のごま和え	26	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 アジフライ・チンゲン菜のおかか和え
9	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・カリフラワーの和え物	27	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ 小籠包・中華風サラダ
13	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 ヒレカツ・フレンチサラダ	28	水	菓子 ほうじ茶	カレーピラフ・コンソメスープ キャベツサラダ・ぶどうゼリー
14	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・グリーンサラダ	29	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 煮魚・もやしとチンゲン菜のごま和え
15	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 高野豆腐の卵とじ・フロッコリーサラダ				

* 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。
 * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。
 * 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をする場合があります。ご了承願います。