



令和6年度 2月分献立表



日 ／ 曜	献立名	材 料 名			おやつ	午後 午前 (3歳未満児)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		
1 / 15 土	ミートソーススパゲティ コーンスープ 果物	スパゲッティ／調合油／じゃがいもパウダー	豚ひき肉／牛乳／パルメザンチーズ	人参／玉ねぎ／ピーマン／スイートコーン／果物	牛乳 菓子	牛乳 菓子
3 / 17 月	ごはん ツナとチーズの卵焼き 大根サラダ 野菜スープ(玉ねぎ じゃがいも)	精白米／調合油／砂糖／じゃがいも／焼き麩／バター	たまご／ツナ缶／チーズ／牛乳／黄な粉	玉ねぎ／人参／大根／きゅうり	牛乳 きな粉のお麩ラスク	麦茶 菓子
4 / 18 火	ごはん 鶏じゃが(味噌) ごま酢和え すまし汁(大根 わかめ)	精白米／じゃがいも／砂糖／ごま	鶏肉／米みそ／牛乳	人参／玉ねぎ／もやし／小松菜／大根／わかめ(乾)	牛乳 菓子	麦茶 菓子
5 / 19 水	チキンカレー ひじきのサラダ 果物	精白米／じゃがいも／調合油／小麦粉／バター／パン／砂糖／コーンスターチ	鶏肉／スキムミルク／牛乳	人参／玉ねぎ／にんにく／しょうが／ひじき(乾)／きゅうり／コーン缶／果物	牛乳 ミルククリームパン	麦茶 菓子
6 / 20 木	ごはん 酢豚風煮 ナムル 中華スープ(豆腐 わかめ)	精白米／調合油／砂糖／片栗粉／ごま／ごま油	豚肉／豆腐／牛乳	玉ねぎ／人参／ピーマン／ほうれん草／もやし／わかめ(乾)／みかん缶／もも缶／パイナップル缶	牛乳 フルーツポンチ	麦茶 菓子
7 / 21 金	ごはん ぶり大根 お浸し 味噌汁(油揚げ 玉ねぎ)	精白米／砂糖／じゃがいも／調合油	ぶり／かつお節／油揚げ／米みそ／牛乳	大根／しょうが／小松菜／えのき／人参／玉ねぎ	牛乳 フライドポテト	麦茶 菓子
8 / 22 土	ジャムパン コーンスープ 果物	食パン・ロールパン／果物ジャム／じゃがいもパウダー	牛乳	スイートコーン／果物	牛乳 菓子	牛乳 菓子
10 月	きつねうどん じゃがいものきんぴら ヨーグルト	干しうどん／砂糖／じゃがいも／ごま油／ごま／精白米	油揚げ／加糖ヨーグルト	ほうれん草／人参／ねぎ／炊き込みわかめ	麦茶 わかめおにぎり	麦茶 菓子
25 火	ごはん 生揚げのそぼろあん 磯和え 味噌汁(じゃがいも ねぎ)	精白米／調合油／砂糖／片栗粉／じゃがいも／食パン／果物ジャム	豚ひき肉／生揚げ／米みそ／牛乳	しょうが／玉ねぎ／人参／キャベツ／焼きのり／ねぎ	牛乳 ジャムサンド	麦茶 菓子
12 / 26 水	パン かぼちゃシチュー フレンチサラダ 果物	パン／調合油／小麦粉／バター／コーンフレーク	鶏肉／スキムミルク／牛乳	かぼちゃ／人参／玉ねぎ／キャベツ／きゅうり／果物	コーンフレークミルク	麦茶 菓子
13 / 27 木	ごはん 豚肉と野菜の炒めもの さつまいもの煮物 味噌汁(もやし ねぎ)	精白米／片栗粉／砂糖／調合油／さつまいも／ホットケーキミックス／バター	豚肉／米みそ／牛乳	しょうが／人参／キャベツ／玉ねぎ／にら／にんにく／もやし／ねぎ／オレンジジュース	牛乳 キャロットパンケーキ	麦茶 菓子
14 / 28 金	チンジャオロース丼 春雨サラダ 中華スープ(小松菜・玉ねぎ)	精白米／片栗粉／ごま油／砂糖／春雨／果物ジャム	豚肉／牛乳／生クリーム	ピーマン／たけのこ(水煮)／きゅうり／もやし／人参／玉ねぎ／小松菜／粉寒天	麦茶 パンナコッタ	麦茶 菓子
節 分	鬼そぼろ丼 ちくわのかば焼き ゆかり和え 味噌汁(麩 玉ねぎ)	精白米／片栗粉／調合油／砂糖／ごま／焼き麩／食パン／果物ジャム	鶏ひき肉／焼きちくわ／米みそ／牛乳／生クリーム	玉ねぎ／キャベツ／人参／きゅうり／ゆかり	牛乳 クリームサンドロール(恵方巻風)	麦茶 菓子
誕 生 会	ごはん 豚肉の竜田揚げ 海藻サラダ すまし汁(じゃがいも 人参)	精白米／片栗粉／調合油／じゃがいも／砂糖／餃子の皮／バター	豚肉／乳酸菌飲料	わかめ(乾)／キャベツ／人参／バナナ	乳酸菌飲料 バナナパイ	麦茶 菓子
				エネルギー	たんばく質	
				3歳未満児	438kcal(463kcal) 14.7g(15.1～23.2g)	
				3歳以上児	533kcal(562kcal) 18.7g(18.7～28.7g)	

・食材の都合により、献立が変更になる場合があります。
・納入の兼合いで冷凍食材を使用する場合があります。

※()は目標量です。