

令和4年度 2月献立 北野田こども園

	13・27 (月)	14・28 (火)	1・15 (水)	2・16 (木)	17 (金)	4・18 (土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 冬野菜の煮物 ほうれん草の塩昆布和え みそ汁 りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のからあげ チャプチェ みそ汁 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> (1日) ドライカレー フルーツヨーグルト (15日) カレーライス フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉の中華煮込み もやしのナムル 中華スープ オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サバ塩焼き 高野豆腐の煮物 いんげんの和え物 すまし汁 グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 五目うどん かぼちゃの煮物 バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 人参 キャベツ カリフラワー かぶ 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし (昆布・かつお) ▼ほうれん草 ちくわ 塩昆布 醤油 みりん 砂糖 天然だし (昆布・かつお) ▼木綿豆腐 油揚げ 豆苗 みそ 天然だし (昆布・かつお) ▼りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 醤油 みりん 砂糖 酒 しょうが にんにく 片栗粉 油 ▼春雨 人参 玉ねぎ チンゲン菜 だけのご中華だし 醤油 砂糖 ショウタン ごま油 ▼麩 人参 かぼちゃ みそ 天然だし (昆布・かつお) ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> (1日) ▼白米 豚肉 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールウ しょうが にんにく ケチャップ ソース ▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 バイン缶 (15日) ▼白米 豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース ▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 バイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 白菜 玉ねぎ ピーマン 黄パプリカ 中華だし 醤油 みりん 砂糖 ごま油 片栗粉 ▼太もやし ほうれん草 人参 酢 醤油 砂糖 ごま油 白ごま ▼ワンタンの皮 人参 わかめ 中華だし ショウタン 醤油 みりん 酒 ごま油 塩 ▼オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼サバ 酒 塩 ▼高野豆腐 人参 えのき 天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 みりん 砂糖 酒 ▼いんげん 人参 醤油 みりん 砂糖 天然だし (昆布・かつお) ▼赤かまぼこ とうろろ昆布 玉ねぎ 天然だし (昆布・かつお) ▼醤油 みりん 酒 塩 ▼グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼うどん 鶏肉 人参 しめじ 玉ねぎ キャベツ 醤油 みりん 酒 塩 天然だし (昆布・かつお) ▼かぼちゃ グリンピース 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし (昆布・かつお) ▼バナナ
アレルギー						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 みたらしまカロニ (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 お茶漬わかめおにぎり (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 パウムクーヘン 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 変わりピザ (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ごまクッキー (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ビスコ ほしたべよ
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 553kcal 蛋白 23.0g 脂質 15.6g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 674kcal 蛋白 23.4g 脂質 18.9g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 650kcal 蛋白 19.6g 脂質 19.4g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 541kcal 蛋白 22.1g 脂質 18.8g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 617kcal 蛋白 22.6g 脂質 22.1g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 514kcal 蛋白 18.1g 脂質 13.1g
	6・20 (月)	7 (火)	8・22 (水)	9 (木)	10・24 (金)	25 (土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サクフライ 切干大根ベーコン煮 ほうれん草のサラダ コンソメスープ グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の照り焼き フライドポテト ブロッコリーのごま和え みそ汁 みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ピピンパ丼 春雨スープ バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 肉じゃが 小松菜のおかか和え みそ汁 りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の甘酢炒め 厚揚げの煮物 すまし汁 オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ミートスパゲティ ジャーマンポテト バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼サク 酒 塩コショウ 小麦粉 パン粉 ソース 油 ▼切干大根 ベーコン グリンピース 人参 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし (昆布・かつお) ▼ほうれん草 かにかま 酢 醤油 砂糖 塩コショウ 油 ▼マッシュルーム かぼちゃ 玉ねぎ コンソメ 醤油 酒 塩 パセリ ▼グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 醤油 みりん 砂糖 酒 片栗粉 ▼じゃが芋 油 塩 ▼ブロッコリー 人参 白ごま 醤油 みりん 砂糖 天然だし (昆布・かつお) ▼白菜 人参 さつまいも みそ 天然だし (昆布・かつお) ▼みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 豚肉 太もやし 人参 小松菜 コーン ごま油 塩コショウ 酒 焼肉のたれ 醤油 みりん 砂糖 天然だし (昆布・かつお) 酢 白ごま ▼春雨 わかめ 椎茸 玉ねぎ 中華だし ショウタン 醤油 みりん 酒 ごま油 塩 ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 いんげん 糸こんにゃく 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし (昆布・かつお) ▼小松菜 えのき かつお節 醤油 みりん 砂糖 天然だし (昆布・かつお) ▼木綿豆腐 人参 油揚げ みそ 天然だし (昆布・かつお) ▼りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 玉ねぎ れんこん 人参 エリンギ 酢 醤油 砂糖 酒 油 片栗粉 ▼厚揚げ ひじき 人参 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし (昆布・かつお) ▼ほうれん草 玉ねぎ 麩 醤油 みりん 酒 塩 天然だし (昆布・かつお) ▼オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼スパゲティ 豚肉 人参 玉ねぎ ホールトマト ケチャップ コンソメ 砂糖 塩コショウ にんにく 油 ▼じゃが芋 玉ねぎ コーン 塩コショウ コンソメ 油 ▼バナナ
アレルギー						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 塩焼きそば (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 手作りりんごゼリー たべっこどうぶつ (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 牛乳ケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ケーキサレ (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 さつまバター (手作り) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 薄焼サラダ ココナッツサブレ
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 569kcal 蛋白 24.2g 脂質 17.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 656kcal 蛋白 23.5g 脂質 20.9g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 620kcal 蛋白 19.1g 脂質 17.7g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 586kcal 蛋白 22.9g 脂質 18.1g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 620kcal 蛋白 22.2g 脂質 24.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 561kcal 蛋白 23.1g 脂質 17.2g

*21日はお誕生日メニューです。献立は玄関にて掲示しています。

*仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

*★印はアレルギーアレルギー除去食対象です。

*アレルギーB.Cは別紙メニューになります。

*魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合がございます。気を付けてお召しあがりください。株式会社 富喜屋