



3歳未満児 献立表



八王子市立子安保育園

日/曜		献立名		10時おやつ	3時おやつ	材料名		
日	曜					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
2・16	月	中華丼 生揚げとにんじんの含め煮 にら玉みそ汁		牛乳	アップルパイ(2日) フライドポテト(16日) 牛乳	米/ゴマ油/砂糖/片栗粉/パイシート(2日)/じゃがいも(16日)/油(16日)	豚もも小間肉/なると/生揚げ/豆腐/たまご/白みそ	にんじん/干し椎茸/はくさい/にら/長ねぎ/りんご(2日)
3	火	いわしのかば焼き丼 ささみと野菜のごまマヨドレ和え煮 大根とえのきのみそ汁 節分メニュー		牛乳	大豆とチーズのマフィン 牛乳	米/片栗粉/油/砂糖/マヨドレ/白いりごま/ホットケーキミックス/バター	いわし/鶏ささみ小間肉/白みそ/カルシウムと鉄分の多いミルク/水煮大豆/さいころチーズ	キャベツ/きゅうり/にんじん/だいこん/えのきたけ/長ねぎ/チンゲンサイ
17	火	ごはん さわらの幽庵焼き ささみと野菜のごまマヨドレ和え煮 大根とえのきのみそ汁		牛乳	フルーツトライフル 牛乳	米/マヨドレ/白いりごま/砂糖/スポンジシート/フローズンホイップ	さわら/鶏ささみ小間肉/白みそ/プレーンヨーグルト	ゆず/キャベツ/きゅうり/にんじん/だいこん/えのきたけ/長ねぎ/チンゲンサイ/ミックスフルーツ缶
4・18	水	ごはん 肉じゃが煮 白菜とお麩のみそ汁 みかん		豆乳クッキー 麦茶	ピザトースト 牛乳	米/じゃがいも/油/砂糖/小町麩/食パン	豚もも小間肉/白みそ/ポークワインナー/ミックスチーズ	にんじん/糸こんにゃく/たまねぎ/冷凍グリンピース/はくさい/えのきたけ/みかん/冷凍ホールコーン
5・19	木	ダイスチーズパン ポークビーンズ 春雨入り野菜ソテー 給食用ジョア(プレーン)		幼児 りんご	クッキー 牛乳	ダイスチーズパン/じゃがいも/春雨/油/小麦粉/砂糖/バター	水煮大豆/豚もも小間肉/豚もも挽肉	にんじん/たまねぎ/トマト水煮缶/キャベツ/冷凍ホールコーン
6	金	ごはん バーベキューチキンor塩鮭 ゆでブロッコリー 白菜の和風あんスープ オレンジゼリーorアップルゼリー セレクトメニュー		牛乳	みそラーメン 麦茶	米/オリーブ油/砂糖/片栗粉/冷凍ラーメン/油/白いりごま/ゴマ油	鶏もも切り身/甘塩ざけ/豚もも挽肉	ブロッコリー/はくさい/にんじん/たまねぎ/まいたけ/長ねぎ/干し椎茸/もやし/チンゲンサイ/冷凍ホールコーン/
20		コーン入り鶏そぼろごはん たらのオーロラソース焼き ゆでブロッコリー かぶと油揚げのみそ汁		牛乳	みそラーメン 麦茶	米/砂糖/マヨドレ/オリーブ油/冷凍ラーメン/油/白いりごま/ゴマ油	鶏もも挽肉/たら/油揚げ/白みそ/豚もも挽肉	冷凍ホールコーン/ブロッコリー/かぶ/かぶの葉/にんじん/長ねぎ/干し椎茸/もやし/チンゲンサイ
7・21	土	焼きそば 鶏肉と野菜の中華風スープ カスタードプリン		牛乳	いなりずし 牛乳	焼そば麺/油/ゴマ油	豚もも挽肉/乾燥カットわかめ/鶏もも小間肉	たまねぎ/キャベツ/にんじん/ピーマン/だいこん/長ねぎ
9	月	ごはん かつおふりかけ 厚焼き卵 えのきとしらたきのきんぴら 青菜と油揚げのみそ汁		ステイックチーズ 麦茶	みるくクリームパン 牛乳	米/油/砂糖/ゴマ油/じゃがいも/丸パン/コーンスターク/バター	かつおふりかけ/たまご/豚もも挽肉/油揚げ/白みそ/牛乳	たまねぎ/干し椎茸/冷凍グリンピース/えのきたけ/にんじん/しらたき/こまつな
10・24	火	ごはん 金目鯛の塩麹焼き 白菜の塩昆布和え煮 なめこのみそ汁		牛乳	どら焼き(10日) ツナサンド(24日) 牛乳	米/ゴマ油/食パン(24日)/マヨドレ(24日)	きんめだい/塩昆布/豆腐/白みそ/まぐろ缶詰(油漬ルーガト)(24日)	はくさい/もやし/なめこ/長ねぎ/にんじん/きゅうり(24日)
25	水	カレーライス りんごドレッシングサラダ風煮 ジュース(赤ぶどう&トマト)		かぼちゃボーロ 麦茶	キャロットゼリー ココアウエハース 牛乳	米/じゃがいも/油/砂糖	豚もも小間肉/ポークハム/粉寒天	たまねぎ/にんじん/冷凍グリンピース/冷凍ホールコーン/キャベツ/きゅうり/おろしりんご/オレンジジュース/レモン汁
12・26	木	にんじんごはん 照り焼きチキン 青のりボテト 豚もやしスープ マスカットゼリー(26日)		牛乳	マカロニカルボナーフ風 麦茶	米/砂糖/じゃがいも/ゴマ油/マカロニ/バター/油	鶏もも切り身/青のり粉/豚もも小間肉/白みそ/ポークハム/牛乳/生クリーム/粉チーズ	にんじん/もやし/こまつな/たまねぎ/しめじ
13・27	金	ごはん 鯖の竜田揚げ きゅうりとわかめの酢の物煮 かみなり汁		スプーン	豆腐フランニー(13日) みたらしのもち(27日) 牛乳	米/片栗粉/油/砂糖/ゴマ油/小麦粉(13日)/ココア(13日)/バター(13日)/じゃがいも(27日)/	さば/乾燥カットわかめ/豆腐/調整豆乳(13日)	きゅうり/にんじん/ごぼう/チンゲンサイ/長ねぎ
14・28	土	わかめごはん さつまいもと鶏肉の甘辛バター炒め キャベツと高野豆腐のみそ汁 ミルミルS		牛乳	ビスコ(備蓄) 牛乳	米/さつまいも/油/バター/砂糖	わかめごはんの素/鶏もも小間肉/高野豆腐/白みそ	さやいんげん/キャベツ/しめじ/たまねぎ

都合により献立内容を変更する場合があります。スープ・みそ汁のだしはかつお節からとっています。

食品ロスの観点から献立表に掲載されていない余剰のお菓子やジュースを提供する場合があります。

2月の旬

白菜、大根、小松菜、キャベツ、たら、さばなど

行事食

3日:節分メニュー

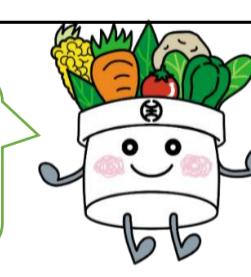
2月3日は「節分」です。節分には、邪気を払うために豆まきを行い、恵方巻きやいわしを食べる習慣があります。これらの食材は、健康と幸運を願う意味が込められています。

保育園では、給食で「いわしのかば焼き丼」、3時のおやつで「大豆とチーズのマフィン」をいただきます。

セレクトメニュー

6日はセレクトメニューです。主菜は「バーベキューチキン」または「塩鮭」、デザートは「オレンジゼリー」または「アップルゼリー」から、クラス単位で選んだものをそれぞれいただく予定です。

2月の公立保育園人気メニュー
25日(水)に市立中野保育園で人気の
「キャロットゼリー」が登場します!



今月の栄養給与量
エネルギー 547kcal
たんぱく質 21.1g
脂質 16.6g

公立保育園の給食
レシピを紹介しています!
ぜひご覧ください。



＼子育て応援サイトで紹介しています／

こちらをクリック!