

令和6年度

2月献立表

岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1
					さつまいもご飯 米35 さつまいも25 もち米8 塩0.3 出し昆布 黒ごま1 納豆和え ほうれん草30 もやし30 納豆8 砂糖0.8 醤油3 とろろ汁 とろろ芋15 ほうれん草10 卵15 醤油0.5 塩0.4 ちりめんじゃこ2 出し昆布 煮干
					ビスケット（市販） （小麦・乳・卵） 牛乳 ※おせんべい
3	4	5	6	7	8
おにっごごはん 米40 炒り大豆5 人参8 乾ひじき0.5 ちりめんじゃこ2 醤油2 砂糖1 酒1 油1 塩0.3 いわしボール いわし水煮缶20 豆腐20 玉葱15 みりん1 油 おから10 生姜 醤油1 塩0.1 味噌1.5 砂糖0.5 片栗粉5 もやしの甘酢和え もやし40 人参5 きゅうり8 油揚げ6 ごま2 砂糖1.5 酢3 塩0.1 醤油1 味噌汁 麩1（小麦） 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	ごはん 米40 松風焼き 鶏ミンチ30 玉葱15 牛蒡10 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油0.8 白菜の煮びたし 白菜50 人参5 油揚げ5 小松菜15 煮干 砂糖1 醤油2 みりん1 味噌汁 さつまいも25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	ロールパン （小麦・乳・卵） 南仏風ポトフ ウィンナー20 人参10 玉ねぎ20 醤油1 じゃが芋30 キャベツ20 ブロッコリー15 塩0.5 ブイヨン 大根サラダ 大根50 きゅうり8 人参5 砂糖0.5 醤油1 ごま2 冷コーン8 マヨドレ6	しめじごはん 米40 しめじ15 油揚げ5 三つ葉3 酒1 醤油1.5 塩0.1 出し昆布 厚揚げのそぼろ煮 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油1.5 酒1 みりん1 片栗粉1 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	ごはん 米40 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 千切大根の煮付け 千切大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	ごはん 米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布 みかん
赤虎ゼリー アセロラジュース 砂糖 生クリーム レーズン アガー フィンガービスケット（小麦） するめ（市販） 牛乳 ※おせんべい	おからドーナツ（市販） （小麦・卵・乳） フルーン 牛乳 ※バナナ	焼きおにぎり 米 花かつお みりん 醤油 炒り小魚 ※牛乳	ピザトースト 食パン（小麦・乳） 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ 牛乳 ※りんご	さつまいものバター焼き さつまいも バター 牛乳 ※フルーン	鮭おにぎり 米 鮭フレーク チーズ ※牛乳
10	11	12	13	14	15
マカロニグラタン マカロニ（小麦）16 鶏肉30 ミックスチーズ8 牛乳100 マッシュルーム8 玉葱20 米粉3.5 バター3 塩0.5 レタスとツナのごま酢あえ レタス20 もやし30 ツナ5 ごま2 醤油2 わかめ0.5 砂糖1 酢2 野菜スープ 大根15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	休 園 日	大根葉ご飯 米40 大根葉1 みりん1 醤油1 花かつお1 おでん 鶏肉30 大根60 酒2 さつま揚げ20 こんにゃく20 人参20 厚揚げ20 砂糖1 みりん3 醤油2 煮干 出し昆布 味噌汁 さつまいも25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	ごはん 米40 春巻き 春巻の皮（小麦）12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	カレーライス 米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 油3 塩0.2 醤油0.3 カレールー5 ごぼうサラダ ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	豚丼 米40 豚肉30 玉葱15 もやし20 みりん2 酒1 砂糖1 油1 醤油2 生姜0.5 ほうれん草の土佐和え ほうれん草35 人参5 えのき15 花かつお1 砂糖0.8 醤油1 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
五平餅 米 もち米 味噌 はちみつ チーズ ※牛乳		みたらし団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉 牛乳 ※レースン	はっさく おせんべい（市販） 牛乳 ※チーズ	ミルクパン（幼児・み） （小麦・卵・乳） カリカリトースト（て・あ） （小麦） フルーン 牛乳 ※バナナ	スノーボール 小麦粉 砂糖 バター 粉糖 牛乳 ※おせんべい

月曜日 17 ご飯	火曜日 18 ご飯	水曜日 19（幼児弁当） ご飯	木曜日 20（誕生日会） ハンバーガー	金曜日 21 ひじきご飯	土曜日 22 ご飯
米40 鯖の味噌煮 鯖50 酒2 みりん2 味噌1 赤味噌2 生姜 砂糖2 三色土佐和え 小松菜35 人参10 しめじ10 花かつお1 砂糖0.8 塩0.1 醤油2 さつま汁 豚肉12 さつま芋15 大根15 ごぼう8 油揚げ3 こんにゃく5 青葱3 味噌7 煮干	米40 豚肉のからあげ 豚肉50 片栗粉5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油 生姜 シルバーサラダ キャベツ20 ツナ7 人参5 春雨5 マヨドレ5 きゅうり8 塩0.3 醤油1 味噌汁 麩(小麦)1 乾わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布 りんご	バーガー用パン（小麦・乳） 牛ミンチ30 豚ミンチ20 玉葱30 ケチャップ3 レタス8 塩0.3 パン粉3 牛乳5 ゆでブロッコリー ブロッコリー20 塩 フライドポテト じゃが芋40 塩0.3 油 野菜スープ 白菜15 人参5 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン みかん	米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布 鶏と高野豆腐の炊き合わせ 鶏30 高野豆腐8 砂糖1.5 人参20 三度豆2.5 酒2 醤油2 みりん1 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 野菜炒め 豚肉25 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 キャベツ20 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
みかんゼリー みかんジュース 砂糖 みかん缶 アガー きらずあげ（市販） （小麦） 牛乳 ※バナナ	煮込みうどん 干しうどん(小麦)油揚げ 干し椎茸 青葱 醤油 だし昆布 煮干 みりん チーズ ※牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉 BP 黒糖 卵 油 レーズン 牛乳 ※チーズ	ヨーグルト （市販） おせんべい （市販） ※フルーン	豆乳もち 豆乳 黄粉 砂糖 片栗粉 するめ（市販） 牛乳 ※みかん	のりおにぎり 米 塩 のり チーズ ※おせんべい
24	25 ご飯	26 ご飯	27 かやくうどん	28 ご飯	
休 園 日	米40 いわしボール いわし水煮缶20 豆腐20 玉葱15 みりん1 油 おから10 生姜 醤油1 塩0.1 味噌1.5 砂糖0.5 片栗粉5 もやしの甘酢和え もやし40 人参5 きゅうり8 油揚げ6 ごま2 砂糖1.5 酢3 塩0.1 醤油1 味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 マーボー豆腐 豆腐50 豚ミンチ12 酒1 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱20 生姜 赤味噌1 油 春雨の中華サラダ 春雨7 きゅうり8 人参5 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.2 醤油1.5 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	干しうどん(小麦)30 鶏肉15 干椎茸1 人参8 油揚げ5 青葱3 醤油2 塩0.3 煮干 出し昆布 うの花の炒り煮 おから13 人参5 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにゃく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1 りんご	米40 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 ひじきと大豆の煮物 ひじき2 人参8 大豆3 油揚げ5 三度豆3 砂糖1 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 煮干 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	
	はっさく カリカリトースト （小麦） 牛乳 ※フルーン	ホットケーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター BP 牛乳 はちみつ 牛乳 ※バナナ	梅干しおにぎり 米 塩 梅干 炒り小魚 ※牛乳	焼き芋 さつま芋 牛乳 ※おせんべい	
 暦の上では立春を迎えますが、1年で一番寒い時期でもあります。温かい汁物を食事に取り入れ たり、バランスのよい食事を心掛けて、風邪などに負けないように過ごしていきたいですね。 2月3日は「節分」です。旧暦では、「立春」を一年の始まり「節分」は一年の終わりと 考えています。新しい春が訪れる前に「厄災が起こらないように」と縁起を担いで豆まきなどを 行ったり、魔よけの意味でいわしの頭をヒイラギの枝に刺して玄関に飾ったりします。 給食では炒り大豆をご飯の中に混ぜ合わせた”おにっこごはん” “いわしボール” おやつに ” 鬼ゼリー” を予定しています。しっかり食べてお腹の中にある邪気を払いましょう。 ※炒り大豆は、そのまま食えると誤嚥する可能性があるので、 食べる時は子ども達の様子を見てあげてくださいね。 					
			※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 （乳児は4/5（80％）になります。） ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。		