

2 月 給 食 献 立 表

		2日 (水)	3日 (木)	4日 (金)	7日 (月)	8日 (火)	9日 (水)
献立名		豆腐チャンプルー風 なめこのみそ汁 チーズインクラッカー	すきやき 大豆サラダ ミニドーナツ	冬野菜カレーライス ヨーグルトサラダ	豚汁 豆腐ハンバーグ バナナ	筑前煮 ほうれんそうサラダ ゆかり (ふりかけ) ビスコ	ホイコウロウ もやしスープ みかん
	備考	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行
商 品 名	精白米	★ 精白米	★ 精白米	★ 精白米	★ 精白米	★ 精白米	★ 精白米
	豆腐	☆ 牛肉	☆ 鶏肉	☆ 豚肉・豆腐	☆ 鶏肉	☆ 豚肉	☆ 鶏肉
	豚肉	☆ にんじん	◇ 里芋	◇ もやし・にんじん	◇ 厚揚げ	◇ キャベツ	◇ 鶏肉
	もやし	◇ たまねぎ	◇ 大根	◇ ごぼう・板こんにゃく	◇ じゃがいも	★ にんじん	◇ 豚肉
	にら	◇ はくさい	◇ にんじん	◇ 葉ねぎ	◇ にんじん	◇ たまねぎ	◇ 鶏肉
	にんじん	◇ ねぎ	◇ たまねぎ	◇ みそ	☆ れんこん	◇ ピーマン	◇ にんじん
	たまねぎ	◇ 厚揚げ	◇ ほうれん草	◇ 削り節・煮干し (だし)	◇ ごぼう	◇ 赤みそ	◇ にんじん
	しょうが	◇ ふ	☆ れんこん	◇ 豆腐ハンバーグ	板こんにゃく	◇ しょうゆ・みりん	◇ にんじん
	ごま油	★ 糸こんにゃく	◇ カレールウ	◇ 豆腐・鶏肉・牛脂	たけのこ	◇ 砂糖	★ ごま油
	しょうゆ・塩	油	★ パイン	◇ 人参・玉葱・枝豆	☆ 油・砂糖	★ ごま油	★ 砂糖
	削り節 (だし)	しょうゆ	◇ みかん	◇ ねぎ・生姜	◇ しょうゆ・みりん	◇ 削り節し (だし)	★ ごま油
	なめこ	砂糖・みりん	◇ もも	◇ 塩・砂糖・みりん	◇ 削り節し (だし)	豆腐	☆ 豆腐
	わかめ	◇ 大豆水煮	◇ りんご	◇ 植物性たん白	ほうれんそう	もやし	◇ もやし
	ねぎ	◇ にんじん	☆ バナナ	◇ パン粉・卵白・小麦粉	はるさめ	◇ にんじん	◇ にんじん
	みそ	◇ ハム	◇ レモン	◇ 豆腐用凝固材・揚げ	にんじん	★ ねぎ	◇ ねぎ
	削り節 (だし)	ブロッコリー	☆ ヨーグルト	◇ アレルギー品目	ハム	◇ わかめ	◇ わかめ
	煮干し (だし)	コーン		★ 【小麦・卵・大豆】	マヨネーズ	☆ 削り節し(出し)	★ しょうゆ
	ルヴァン (赤箱)	マヨネーズ		◇ トマト・レタス	ゆかり (ふりかけ)	★ しょうゆ	◇ しょうゆ
	スライスチーズ	ミニドーナツ		◇ バナナ	◇ ビスコ	塩	◇ 塩
	カロリー 487 kcal	カロリー 489 kcal	カロリー 488 kcal	カロリー 478 kcal	カロリー 485 kcal	カロリー 479 kcal	カロリー 479 kcal
	蛋白質 15.8 g	蛋白質 15.7 g	蛋白質 15.5 g	蛋白質 14.5 g	蛋白質 15.9 g	蛋白質 14.9 g	蛋白質 14.9 g

☆印は赤色の食品 [血や肉のもととなる] ★印は黄色の食品 [熱や力のもととなる] ◇印は緑色の食品 [体の調子をととのえる]

2 月 給 食 献 立 表

	10日(木)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
献立名	【パン食】 プルコギマヨ 丹波黒のお豆ミルク	ミネストローネ風スープ チキンナゲット ココア蒸しパン	すいとん汁 小松菜と厚揚げの煮びたし りんご	ポトフ ひじきサラダ クリームクラッカー	豚丼 みそ汁 きゃべつサラダ 乳酸飲料	【パン食】 バリューよくばりミックス 北海道ミルクパン
備考	※果物持参 果物のみ可	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行 スプーン携行	※果物持参 果物のみ可
品名	<p>【プルコギマヨ】</p> 小麦粉 マヨネーズ プルコギフィリング 砂糖 卵 食塩 マーガリン 乳化剤 乳等を主要原料とする食品 牛肉 ごま 大豆 りんご	精白米 ベーコン 玉葱・きゃべつ じゃが芋 マカロニ トマト缶 コーン・グリーンピース 塩・しょうゆ ケチャップ	★精白米 ☆すいとん ◇豚肉 ★油揚げ ★大根・にんじん ◇里芋 ◇生椎茸 ねぎ みそ 削り節(だし) 削り節(だし)・煮干し(だし)	★精白米 ★きゃべつ ☆たまねぎ ☆じゃがいも ◇にんじん ★ウインナー ◇塩・しょうゆ ◇削り節(だし) ひじき ハム ブロッコリー ◇にんじん ☆コーン ◇マヨネーズ ◇ クリームクラッカー	★精白米 豚肉 ◇白菜 ◇たまねぎ・しめじ ★削り節(だし) ◇砂糖 ☆しょうゆ・みりん 豆腐 うす揚げ ☆たまねぎ・にんじん ☆ねぎ・みそ ◇削り節(だし)・煮干し(だし) ◇ ◇きゃべつ ★ハム ブロッコリー ◇コーン・にんじん マヨネーズ 乳酸飲料	【バリューよくばりミックス】 ☆パン ハムカツ ◇タマゴサラダ ハム ◇ポテトサラダ ソース マヨネーズ きゅうり トマトケチャップ レタス 乳化剤 小麦 卵 乳 ゼラチン ☆大豆 鶏肉 ☆豚肉 りんご
		【丹波黒のお豆ミルク】 小麦粉 ミルククリーム 黒豆鹿の子 砂糖 卵 マーガリン 食塩 乳等を主要原料とする食品 乳化剤 乳 大豆	鶏肉・卵 小麦粉・大豆蛋白 乳化剤・揚油 アレルギー品目 【小麦・卵・乳・大豆】 トマト・レタス ホットケーキミックス 牛乳・卵 純ココア・砂糖	小松菜 厚揚げ にんじん しめじ しょうゆ 砂糖・みりん りんご	【北海道ミルクパン】 小麦粉 卵 砂糖 大豆 ◇ミルククリーム ☆マーガリン ◇乳化剤 食塩 ◇乳等を主要原料とする食品	
		カロリー 485 kcal 蛋白質 14.9 g	カロリー 480 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 489 kcal 蛋白質 14.9 g	カロリー 483 kcal 蛋白質 15.6 g	

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

2 月 給 食 献 立 表

		22日(火)	24日(木)	25日(金)	28日(月)		
献立名		ラーメン 揚げぎょうざ バナナ	ほうれん草スープ ポテトオムレツ ミニゼリー	【パン食】 カレーコロッケロール カスタード風味のクリームサンド	お誕生献立 ひじきご飯 すまし汁 白身魚フライ マカロニきなこ		
備考		はし携行	はし携行 スプーン携行	※果物持参 果物のみ可	はし携行 スプーン携行		
品名		中華そば 豚肉 にんじん・きゃべつ もやし・コーン わかめ ねぎ 鶏がらスープの素 しょうゆ 揚げぎょうざ 〔キャベツ・玉葱 豚肉・豚油 にら・しょうが 小麦粉・片栗粉・米粉 調味料・植物油脂 揚げ油 アレルギー品目 〔小麦・大豆〕 レタス・トマト バナナ	★精白米 ☆ ◇ほうれん草 ◇にんじん ☆はくさい ◇コーン ベーコン しょうゆ 塩 ◇鶏卵 ☆合挽肉 ◇じゃがいも たまねぎ グリーンピース 油 ケチャップ ミニゼリー ◇	★【カレーコロッケロール】 小麦粉 ◇カレーコロッケ ◇ソース ◇グリーンリーフ ◇キャベツ ☆乳化剤 乳 牛肉 大豆 豚肉 りんご ☆ 【カスタード風味の クリームサンド】 ☆小麦粉 ◇カスタード風クリーム ◇マーガリン ★砂糖 食塩 乳化剤 卵 乳 ◇大豆 ゼラチン	精白米 ☆鶏肉・油揚げ ◇にんじん・ひじき ◇板こんにやく・干し椎茸 ◇砂糖・しょうゆ・みりん 削り節(だし) 豆腐・わかめ・ねぎ しょうゆ 削り節(だし)・昆布(だし) 白身魚フライ 〔たら・小麦粉・パン粉 片栗粉・塩 乳化剤・揚げ油 アレルギー品目 【小麦】 ウスターソース レタス・トマト ◇マカロニ ☆きな粉・砂糖		
カロリー	483 kcal	477 kcal		489 kcal			
蛋白質	15.6 g	14.7 g		14.9 g			

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕