

R 8 2 月 給 食 献 立 表

	2 日 (月)	3 日 (火)	4 日 (水)	5 日 (木)	6 日 (金)	9 日 (月)
献立名	すきやき 海藻サラダ どうぶつえんゼリー	大豆ひじきご飯 とうふのすまし汁 メンチカツ クッピーラムネ	大根のみそ汁 鶏肉しぐれ煮 パイナップル缶	中華スープ 小松菜中華炒め 三幸の揚げせん (塩味)	冬野菜カレー フルーツポンチ	豚肉の生姜焼き 野菜たっぷりみそ汁 ぱりんこ
備考	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行	は し 携 行
商 品 名	精白米 ぎゅう肉 にんじん たまねぎ はくさい 白ねぎ あつあげ 糸こんにゃく 削り節 (だし) 油 しょうゆ 砂糖・みりん 海藻ミックス ツナ きゅうり 砂糖 酢・塩・しょうゆ どうぶつえんゼリー	★精白米・だいず水煮 とり肉・うすあげ ☆にんじん・ひじき ◇板こんにゃく・干し椎茸 ◇砂糖・しょうゆ・みりん ◇削り節 (だし) ☆とうふ・わかめ・ねぎ ◇しょうゆ 削り節 (だし)・昆布 (だし) ★メンチカツ 〔豚肉・鶏肉・たまねぎ・ パン粉・小麦粉・卵白 砂糖・塩・しょうゆ 大豆粉・揚げ油・粒状大豆タンパク アレルギー品目 ★【小麦・乳・大豆・卵】 ミニトマト・レタス ウスターソース クッピーラムネ	★精白米 ☆ ◇だいこん ◇うすあげ たまねぎ にんじん ねぎ わかめ みそ 削り節 (だし) 煮干し (だし) とり肉 たまねぎ・にんじん しめじ しょうが しょうゆ 砂糖・みりん 油 パイナップル缶	★精白米 ◇とうふ ☆とり肉 ◇たまねぎ ◇にんじん ◇もやし・ねぎ ☆わかめ ☆削り節 (だし) しお・しょうゆ こまつな ☆ぶた肉 ◇はるさめ ◇たまねぎ・にんじん ◇ごま油・ごま 砂糖・しょうゆ 三幸の揚げせん (塩味) ◇	★精白米 とり肉 ☆さといも ☆だいこん ◇にんじん ◇たまねぎ ◇ほうれん草 ◇れんこん水煮 ◇にんにく カレールー ◇パイナップル缶 ☆みかん缶 ◇もも缶 ◇バナナ ◇レモン 上白糖	★精白米 ☆ ★ぶた肉 ◇しょうが ◇にんじん ◇たまねぎ ◇さやいんげん ◇しょうゆ・砂糖 ◇油 はくさい・しめじ ◇たまねぎ・にんじん ◇うすあげ ◇ほうれんそう ◇ねぎ ◇みそ ★削り節 (だし) 煮干し (だし) ぱりんこ
	カロリー 480 kcal 蛋白質 15.1 g	カロリー 485 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 479 kcal 蛋白質 14.9 g	カロリー 480 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 473 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〕

R 8 2 月 給 食 献 立 表

	10日(火)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)
献立名	混ぜ込みキンパ はくさいのおかか和え わかめスープ みかん	ミネストローネ風スープ チキンナゲット もも缶	根菜生姜スープ スナップエンドウカレーソテー ハッピーターン	肉と野菜の煮物 中華風サラダ どうぶつえんゼリー	かぼちやのみそ汁 切り干し大根煮 ぱりんこ(のりしお)	しょうゆラーメン 揚げぎょうざ バナナ
備考	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	は し 携 行
商	精白米 ぎゅう肉 にんじん・にんにく たくわん しょうゆ・砂糖 酢・だし昆布 ごま・ごま油	★精白米 ☆ ◇ぶた肉 ◇玉葱・きゃべつ じゃがいも トマト水煮缶 ★コーン・グリーンピース 塩・しょうゆ ◇ケチャップ ◇ ☆チキンナゲット 「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】 ◇ミニトマト・レタス ◇ ☆もも缶 ◇	★精白米 ☆とり肉 ◇だいこん ◇にんじん ◇ささがきごぼう ◇しょうが ねぎ 削り節(だし) しょうゆ・しお みりん スナップエンドウ れんこん水煮 ウインナー オリーブオイル 塩・しょうゆ SB純カレー粉(粉末) ハッピーターン ◇	★精白米 ☆ぶた肉 ◇ちくわ ◇じゃがいも ◇たまねぎ ◇にんじん ◇さやいんげん しょうゆ・みりん 砂糖 油 削り節(だし) はるさめ ☆ツナ ★きゅうり にんじん もやし しょうゆ・酢・砂糖 ごま・ごま油 どうぶつえんゼリー	★精白米 ☆とり肉 ☆うすあげ ★かぼちや ◇さといも ◇にんじん ◇しいたけ・ねぎ みそ ★削り節・煮干し(だし) ★ 切干だいこん ぶた肉 ☆うすあげ ☆にんじん ◇干しいたけ ◇さやいんげん ◇しょうゆ 砂糖・みりん ★削り節(だし) ぱりんこ(のりしお)	★米粉平麺(フォー) ☆ぶた肉 ☆にんじん・きゃべつ ☆もやし・コーン ◇わかめ ☆ ◇ねぎ・にんにく・生姜 ◇鶏がらスープの素 ◇塩・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 揚油 アレルギー品目 【小麦・大豆】 レタス・ミニトマト バナナ ◇
品名	カロリー 472 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 480 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 472 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 478kcal 蛋白質 15.0 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 15.0 g	カロリー 473 kcal 蛋白質 15.5 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〕

R 8 2 月 給 食 献 立 表

	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	
献立名	ほうれん草スープ ポテトチャップ 三幸の揚げせん(塩味)	豚井 豆腐のみそ汁 おかか和え どうぶつえんゼリー	筑前煮 ほうれん草ごま和え ハッピーターン	お誕生献立 ゆかりご飯 豚汁 豆腐ハンバーグ みかん	【パン食】 ウインナーコルネ ミニストロベリーツイスト (いちごジャムを練りこんだもの) 牛乳	
備考	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行	※果物持参 果物のみ可	
商品名	精白米 ほうれん草 にんじん はくさい コーン とり肉 しょうゆ・塩 削り節(だし) 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 ウスターソース 三幸の揚げせん(塩味)	★精白米 ぶた肉 ◇たまねぎ ◇しめじ ◇削り節(だし) ◇砂糖 ☆しょうゆ・みりん とうふ・うすあげ わかめ ☆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 ちくわ ブロッコリー にんじん 花かつお しょうゆ・みりん どうぶつえんゼリー	★精白米 ☆ ◇とり肉 ◇あつあげ じゃがいも にんじん れんこん水煮 ごぼう ☆板こんにゃく ☆たけのこ水煮 ◇油・砂糖 しょうゆ・みりん 削り節(だし) ◇ほうれんそう ☆にんじん ◇もやし ◇ごま ☆しょうゆ・みりん ハッピーターン	★精白米 ゆかり(ふりかけ) ☆ ☆ぶた肉・とうふ ★だいこん・にんじん ◇もやし・板こんにゃく ◇ささがきごぼう・ねぎ ◇みそ ◇削り節・煮干し(だし) ◇ ★豆腐ハンバーグ 豆腐・鶏肉・牛脂 人参・玉葱・枝豆 ねぎ・生姜 塩・砂糖・みりん ◇植物性たん白 ◇パン粉・卵白・小麦粉 ★豆腐用凝固材・揚油 アレルギー品目 【小麦・卵・大豆】 ミニトマト・レタス ◇みかん	★【ウインナーコルネ】 ◇小麦粉、ウインナー 砂糖、トマトケチャップ 発酵風味料、マーガリン ◇ミックス粉、パン酵母 ◇食塩、調味酢 ◇※一部に小麦、乳成分、 ☆大豆、鶏肉、豚肉を含む ※工場では卵・くるみを含む製品を製造しています 【ミニストロベリーツイスト】 ◇小麦粉、イチゴジャム 卵、砂糖 マーガリン 食塩、乳化剤 乳、大豆 乳等を主要原料とする食品 ※工場では卵・くるみを含む製品を製造しています	
	カロリー 477 kcal 蛋白質 14.7 g	カロリー 473 kcal 蛋白質 15.6 g	カロリー 475 kcal 蛋白質 15.9 g	カロリー 476 kcal 蛋白質 14.8 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〕