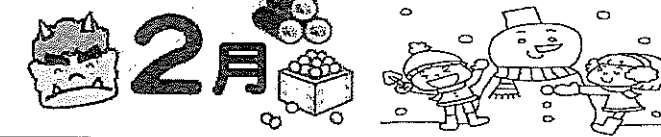


2023年度2月献立表

行田こども園
こどものみらい保育園

献立名	2/1(木)	2/2(金)	2/5(月)	2/6(火) う・き・ぞ お弁当	2/7(水)	2/8(木)	2/9(金)	2/12(月)	2/13(火)	2/14(水)	2/15(木) か・あ・み お弁当	2/16(金)	2/19(月)	
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉の唐揚げ ほうれん草の炒り卵のせ 大根サラダ みそ汁	スキムミルク お菓子 カレーライス コールスローサラダ フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉と白菜の中巻煮 大根と厚揚げの炒め物 ほうれん草とやしのナムル 中華スープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん ロール白菜 大根とキャベツのソテー マカロニマヨネーズ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 ほうれん草 鶏肉の南蛮漬 白菜とツナのごま塩和え コンソメスープ	スキムミルク お菓子 ほうれん草 鶏肉の南蛮漬 白菜とツナのごま塩和え コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん ツナの塩焼き 厚揚げと豚肉の煮物 ねぎ納豆 みそ汁	振替休日	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉の南蛮漬 白菜とツナのごま塩和え みそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん サワラの雑田揚げ 厚揚げと豚肉の煮物 ほうれん草と人参の白和え 豚汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 厚揚げの豚肉巻き 大根と巻きの炒め物 ほうれん草の煮ひだし みそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 厚揚げの豚肉巻き 大根と巻きの炒め物 ほうれん草の煮ひだし けんちん汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 麻婆豆腐丼 大根とブロッコリーの中華炒め物 春雨サラダ 中華スープ	
材料名	米(半つき米) 鶏肉 人参 ごぼう 油揚げ 片栗粉 ねぎ しょうが 塩・本だし 砂糖・醤油 みりん ほうれん草 醤油 みりん 大根 白菜 ツナ 酢 醤油 ごま油 砂糖・にんにく 白菜 大根 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 大根 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールフ グチャップ ソース 油 スキムミルク キャベツ 白菜 コン マヨネーズ 砂糖 塩 スキムミルク スキムミルク ヨーグルト 砂糖 バナナ 醤油 みかん缶	米(半つき米) 鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 人参 ねぎ 木綿豆腐 おから・スキムミルク コンソメ 油 片栗粉 塩 白こしょう 大根 厚揚げ 豚肉 キャベツ 人参 ごま油・醤油 中華だし 白こしょう・塩 ほうれん草 もやし 醤油 黒ごま ごま油 木綿豆腐 ねぎ 椎茸 中華だし 醤油 みりん ごま油 塩	米(半つき米) 鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 人参 ねぎ 木綿豆腐 おから・スキムミルク コンソメ 油 片栗粉 塩 白こしょう 大根 キャベツ 人参 ごま油・醤油 中華だし 白こしょう マカロニ ほうれん草 コン スキムミルク・マヨネーズ 酢 大根 人参 ほうれん草 コンソメ 醤油・塩	うどん 豚肉 大根 人参 油・片栗粉 玉ねぎ 人参 チーズ しめじ エリンギ えのき パセリ 米 スキムミルク マーガリン コンソメ・厚揚げ 塩・油 鶏肉 油 片栗粉 人参 あさつき 砂糖 酢 醤油 みりん 白米 人参 ツナ 醤油 塩 ごま油 白ごま 白菜 人参 酢・醤油 ごま油 砂糖・にんにく 白菜 マカロニ 大根 コンソメ 醤油	うどん 豚肉 大根 人参 しめじ ほうれん草 油揚げ 油 醤油・砂糖 みりん 本だし・昆布だし 塩 鶏肉 油 片栗粉 人参 あさつき 砂糖 酢 醤油 みりん 白米 人参 ツナ 醤油 塩 ごま油 白ごま 白菜 人参 酢・醤油 ごま油 砂糖・にんにく 白菜 マカロニ 大根 コンソメ 醤油	うどん 豚肉 大根 人参 しめじ ほうれん草 油揚げ 油 醤油・砂糖 みりん 本だし・昆布だし 塩 鶏肉 油 片栗粉 人参 あさつき 砂糖 酢 醤油 みりん 白米 人参 ツナ 醤油 塩 ごま油 白ごま 白菜 人参 酢・醤油 ごま油 砂糖・にんにく 白菜 マカロニ 大根 コンソメ 醤油	振替休日	米(半つき米) サバ 人参 切干大根 人参 大豆 豚肉 白菜 油揚げ 砂糖 みりん 本だし 卵 ほうれん草 人参 ねぎ 本だし 醤油・塩 ごま油 大根 ほうれん草 厚揚げ 本だし みそ	米(半つき米) 豚肉 白菜 油揚げ 人参 しめじ ほうれん草 人参 ねぎ 厚揚げ 油 ひじき 大豆 油揚げ 白菜 本だし 醤油・本だし 醤油・みりん 木綿豆腐 ほうれん草 人参 ねぎ みそ 砂糖 白ごま 豚肉 人参 キャベツ 人参 本だし・醤油 みりん 砂糖 白菜 大根 しめじ 本だし みそ	米(半つき米) サワラ 醤油 みりん にんにく・しょうが 片栗粉・油 ひじき 大豆 油揚げ 白菜 本だし 醤油・本だし 醤油・みりん 木綿豆腐 ほうれん草 人参 ねぎ みそ 砂糖 白ごま 豚肉 人参 キャベツ 人参 本だし 醤油 みりん 砂糖 白菜 大根 しめじ 本だし みそ	米(半つき米) 厚揚げ 豚肉 本だし みりん しょうが 片栗粉・油 ひじき 大豆 油揚げ 白菜 本だし 醤油・本だし 醤油・みりん 木綿豆腐 ほうれん草 人参 ねぎ みそ 砂糖 白ごま 豚肉 人参 キャベツ 人参 本だし 醤油 みりん 砂糖 白菜 大根 しめじ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 人参 キャベツ 人参 本だし 醤油 みりん 砂糖 白ごま 豚肉 人参 キャベツ 人参 本だし 醤油 みりん 砂糖 白菜 大根 しめじ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 人参 キャベツ 人参 本だし 醤油 みりん 砂糖 白ごま 豚肉 人参 キャベツ 人参 本だし 醤油 みりん 砂糖 白菜 大根 しめじ 本だし みそ
おやつ	キャラットクッキー 人参 小麦粉 砂糖 塩 油	ずいどん ほうじ茶 小麦粉・お菓子 大根・人参・ごぼう ほうれん草 油・みりん 塩・醤油	りんごパンケーキ スキムミルク ホットケーキミックス りんごジャム 油	腎のりポテト スキムミルク じゃが芋 お菓子 塩 油	メロンパン風トースト 抹茶ミルクティー 抹茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麦粉	わかめおにぎり ほうじ茶 白米 わかめ 塩 ごま油	おにまんじゅう 麦茶 スキムミルク 小麦粉 玉ねぎ・人参 キャベツ ベーキングパウダー 砂糖 塩	おにまんじゅう 麦茶 スキムミルク 小麦粉 玉ねぎ・人参 キャベツ ベーキングパウダー 砂糖 塩	おにまんじゅう 麦茶 スキムミルク 小麦粉 玉ねぎ・人参 キャベツ ベーキングパウダー 砂糖 塩	きな粉鬆ラスク のめヨーグルト 卵 砂糖・油 きな粉 キャベツ 中華だし・ソース 醤油・お菓子	おにまんじゅう 麦茶 スキムミルク 小麦粉 玉ねぎ・人参 キャベツ ベーキングパウダー 砂糖 塩	もちもちドーナツ スキムミルク 木綿豆腐 小麦粉・片栗粉 米粉 ベーキングパウダー 油 グラニュー糖	きのこの和風パゲッティ スキムミルク スライスチーズ しめじ・えのき コン・玉ねぎ・あさつき マーガリン・かつおだし 醤油・塩	
栄養価	エネルギー：559(449)kcal たんぱく質：19.4(15.4)g 脂質：22.3(17.3)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：535(426)kcal たんぱく質：17.7(13.8)g 脂質：16.1(11.2)g 食塩：1.0(0.9)g	エネルギー：483(384)kcal たんぱく質：19.7(15.7)g 脂質：15.5(12.4)g 食塩：1.2(1.1)g	エネルギー：500(399)kcal たんぱく質：15.6(12.3)g 脂質：21.5(17.0)g 食塩：1.2(1.1)g	エネルギー：532(422)kcal たんぱく質：15.6(12.3)g 脂質：20.4(16.1)g 食塩：1.4(1.4)g	エネルギー：486(388)kcal たんぱく質：24.8(19.6)g 脂質：22.2(17.8)g 食塩：1.1(0.8)g	エネルギー：558(442)kcal たんぱく質：23.0(18.2)g 脂質：20.5(16.4)g 食塩：1.3(1.1)g	エネルギー：492(390)kcal たんぱく質：22.8(18.2)g 脂質：18.2(14.5)g 食塩：1.4(1.1)g	エネルギー：560(446)kcal たんぱく質：24.3(19.1)g 脂質：21.3(17.0)g 食塩：1.3(1.1)g	エネルギー：493(396)kcal たんぱく質：14.9(11.9)g 脂質：19.3(15.4)g 食塩：1.0(0.8)g	エネルギー：556(447)kcal たんぱく質：21.1(17.1)g 脂質：19.1(15.2)g 食塩：1.6(1.0)g	エネルギー：529(418)kcal たんぱく質：20.2(16.3)g 脂質：19.6(15.3)g 食塩：1.3(1.1)g		

献立名	2/20(水)	2/21(木)	2/22(金)	2/23(土)	2/26(月)	2/27(火)	2/28(水)	2/29(木)	
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマト煮込み ほうれん草とコンソメのソテー かぼちゃのマヨネーズ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 白菜と肉団子のあんかけ レンコンの金平 かぼちゃのマヨネーズ 大根とツナの和え物 みそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のから揚げ レンコンの金平 白菜ときこのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 白菜と春雨の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 肉じゃが 白菜と春雨の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 肉じゃが 白菜と春雨の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 肉じゃが 白菜と春雨の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 肉じゃが 白菜と春雨の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 肉じゃが 白菜と春雨の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁
材料名	米(半つき米) 鶏肉 大豆 玉ねぎ 人参 白菜・大根 マカロニ 油 ホールトマト グチャップ・コンソメ 砂糖 塩 ほうれん草 人参 ごぼう 油揚げ 片栗粉 油 かぼちゃ マヨネーズ 醤油 砂糖 スキムミルク 大根 ほうれん草 白菜 コンソメ 醤油	米(半つき米) 白菜 鶏肉 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 おから ブロッコリー ねぎ 塩・油 本だし・みりん 片栗粉 れんこん 人参 さつまいも ねぎ 白ごま・醤油 砂糖 みりん ごま油 大根 ほうれん草 ツナ 本だし・醤油 砂糖 みりん 大根 玉ねぎ わかめ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 醤油 にんにく しょうが 人参 人参 かきたまみそ汁 油 片栗粉 油 じゃが芋 人参 コン コンソメ 醤油 塩 パセリ 白菜 しめじ ほうれん草 醤油 塩・油 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 椎茸 人参 かきたまみそ汁 本だし 醤油 みりん 油 白菜 鶏肉 大根 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 大根 人参 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 椎茸 人参 かきたまみそ汁 本だし 醤油 みりん 油 白菜 鶏肉 大根 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 大根 人参 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 椎茸 人参 かきたまみそ汁 本だし 醤油 みりん 油 白菜 鶏肉 大根 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 大根 人参 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 椎茸 人参 かきたまみそ汁 本だし 醤油 みりん 油 白菜 鶏肉 大根 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 大根 人参 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 椎茸 人参 かきたまみそ汁 本だし 醤油 みりん 油 白菜 鶏肉 大根 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 大根 人参 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 椎茸 人参 かきたまみそ汁 本だし 醤油 みりん 油 白菜 鶏肉 大根 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 大根 人参 ほうれん草 ねぎ コンソメ 醤油・塩
おやつ	ちoux スキムミルク 小麦粉 砂糖 塩	小松菜おにぎり お菓子 小松菜 昆布だし 塩 ごま油	小松菜おにぎり スキムミルク 小麦粉 小豆 マーガリン	大根もち ほうじ茶 大根 切干大根 人参 上新粉・ごま油 酢・醤油	チーズ蒸しパン ほうじ茶 ホットケーキミックス チーズ	人参おにぎり 麦茶 白米 昆布だし 塩 ごま油	人参おにぎり ほうじ茶 白米 昆布だし 塩 ごま油	人参おにぎり ほうじ茶 白米 昆布だし 塩 ごま油	人参おにぎり ほうじ茶 白米 昆布だし 塩 ごま油
栄養価	エネルギー：484(384)kcal たんぱく質：18.6(14.7)g 脂質：12.4(9.8)g 食塩：1.0(1.0)g	エネルギー：480(385)kcal たんぱく質：15.0(12.1)g 脂質：17.0(13.6)g 食塩：1.1(0.9)g	エネルギー：483(384)kcal たんぱく質：23.0(18.1)g 脂質：15.9(12.8)g 食塩：1.3(1.2)g	エネルギー：481(387)kcal たんぱく質：16.0(12.7)g 脂質：18.7(15.0)g 食塩：1.4(1.0)g	エネルギー：501(397)kcal たんぱく質：16.0(12.7)g 脂質：17.9(14.2)g 食塩：1.4(1.1)g	エネルギー：501(399)kcal たんぱく質：14.9(12.1)g 脂質：19.7(15.7)g 食塩：0.9(0.8)g	エネルギー：483(384)kcal たんぱく質：21.4(17.0)g 脂質：12.2(9.8)g 食塩：1.3(1.1)g		



2月

今月の郷土料理は愛媛県です！

・ひじき飯
愛媛県松山沖の潮の流れが速く、きれいな海で育ったひじきは、芽と茎のバランスが良く、シャキシャキした食感が特徴です。愛媛県松山市特産の松山あげは薄く切った豆腐を油で揚げたもので、水分量が少ないため常温で3か月も保存できるそうです。給食では油揚げを使用して提供します。

・こくしょう
愛媛県新居浜市沖の大島に伝わる精進料理の一品で、みそ汁風の煮物です。給食では汁物として提供します。

※お肉・野菜の割合により、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。
※今日の地元野菜は『大根』『ねぎ』『白菜』『ほうれん草』などになります。
※肉・魚を使用しているものは赤色で記載しています。
※栄養価の0は未測定の値となります。