

☆2024年2月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園【今月の献立テーマ：リクエストメニュー】

★印はぞう組さんのリクエストメニューです！

曜日	月 26	火 13・27	水 14・28	木 1・15・29	金 2・16	土 3・17	
昼食	献立名	ごはん ぶりの照り焼き ゆかり和え みそ汁	ごはん 鶏のから揚げ にんじんしりしり みそ汁	ごはん ★鮭の塩焼き ひじき煮 かきたま汁	★カレーうどん ツナサラダ 昆布(幼)	鬼さん豚丼(2日) 豚丼(16日) おからサラダ みそ汁	炊き込みご飯 みそ汁 バナナ
	主食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 ゆでうどん 150 100	幼児 乳児 六分米 60 50	幼児 乳児 六分米 60 50
	材料	ブリ 50 40 しょうが汁 0.4 0.3 砂糖 0.8 0.6 濃口醤油 2 1.6 みりん 2 1.6 白菜 20 16 小松菜 20 16 人参 8 6.4 もやし 5 4 ゆかり 0.5 0.4 鰹節 0.5 0.4 白ゴマ 0.5 0.4 木綿豆腐 20 16 ほうれん草 10 8 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉(唐揚げ) 60 48 生姜汁 1 0.8 濃口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 薄力粉 3 2.4 片栗粉 3 2.4 揚げ油 適宜 適宜 人参 40 32 ツナ 8 6.4 みりん 1 0.8 顆粒だし 0.3 0.2 薄口醤油 0.5 0.4 さつまいも 20 16 玉葱 10 8 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鮭 50 40 塩 0.1 0.1 ひじき 2.5 2 人参 8 6.4 油揚げ 3 2.4 こんにゃく 6 4.8 ごま油 1 0.8 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし汁 20 16 ほうれん草 10 8 卵 15 12 →卵ア)豆腐 0.1 0.1 塩 1.4 1.1 みりん 0.8 0.6 だし汁 120 96	豚もも肉 15 12 人参 8 6.4 玉ねぎ 20 16 葱 1 0.8 カレーウ※乳 8 6.4 →乳ア)乳なしカレーウ 濃口しょうゆ 2.3 1.8 塩 0.2 0.2 だし汁 140 112 わかめ 0.4 0.3 ツナ缶 8 6.4 きゃべつ 30 24 ホールコーン 5 4 チーズ※乳 3 2.4 砂糖 0.5 0.4 塩 0.2 0.2 米酢 0.7 0.6 サラダ油 1.2 1 おしゃぶり昆布 1本	豚もも肉 60 48 玉葱 40 32 だし汁 10 8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 2 1.6 (2日) ★人参(角・口) 5 4 ★グリーンピース(目 2個 2個 ★とんがりコーン(幼・ぼんだ) ★かつばえびせん(ひよこ・りす (16日) 人参 8 6.4 しめじ 5 4 おから 12 9.6 玉葱 10 8 人参 10 8 ブロッコリー 10 8 ツナ 2.5 2 砂糖 1.4 1.1 塩 0.1 0.08 薄口醤油 0.8 0.64 だし汁 10 8 マヨネーズ※卵 3 2.4 →卵ア)マヨドレ 白菜 15 12 しめじ 8 6 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉(細切れ) 15 12 しめじ 8 6 まいたけ 8 6 人参 8 6 油揚げ 3 2 塩 0.3 0.2 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし汁 玉葱 10 8 小松菜 10 8 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 バナナ 1/2本 1/2本
おやつ	献立名	牛乳 ★りんご かりんとう/ドーナツ	牛乳 ★きな粉マカロニ	牛乳 ★バームクーヘン チーズ	★ゆかりおにぎり ウエハース(幼)	牛乳 ジャムサンド ★ミルクチップ(幼)	牛乳 袋菓子
	材料	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 りんご 1/8個 1/8個 かりんとう 12 カルテッドーナツ※卵乳 1個 →卵乳ア)豆乳クッキー	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 マカロニ 15 12 きなこ 5 4 砂糖 4 3.2 塩 0.1 0.1	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミニバームクーヘン※卵乳 1個 1個 →乳卵ア)ミニ野菜スティック スティックチーズ※乳 1本 1本	六分米 30 30 ゆかり 適宜 適宜 焼きのり 1枚 ウエハース※乳卵 1枚 →乳卵)ベビースティック	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 10枚切り食パン※乳 1/2枚 1/2枚 →乳ア)南瓜パン イチゴジャム 10 5 ミルクチップ※乳 1個	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2024年2月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園【今月の献立テーマ：リクエストメニュー】

★印はぞう組さんのリクエストメニューです！

曜日 日	月 5・19	火 6・20	水 7・21	木 8・22	金 9	土 10・24					
献立名	ごはん さわらの味噌焼き 煮びたし すまし汁	ごはん 鶏のオイスターソース焼き ナムル 中華スープ	ごはん サバの竜田揚げ 白和え みそ汁	★きのこのハヤシライス 南瓜サラダ	ごはん 豆腐ハンバーグ 小松菜のオイスターマヨ和え みそ汁	給食なし 10日絵画展 24日お弁当日					
	主食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 60 50	幼児 乳児 六分米 50 40					
	材料	さわら 50 32 みそ 5 4 みりん 2 1.6 白菜 15 12 小松菜 15 12 人参 8 6.4 油揚げ 5 4 みりん 1 0.8 薄口醤油 2.5 2 だし汁 25 20 木綿豆腐 20 16 なめこ 8 6.4 塩 0.1 0.1 薄口醤油 1.4 1.1 みりん 0.8 0.6 だし汁 120 96	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 にんにく 0.1 0.1 オイスターソース 5 4 ほうれん草 10 8 人参 10 8 もやし 10 8 小松菜 20 16 砂糖 1.8 1.44 濃口醤油 1.1 0.88 米酢 1.4 1.12 胡麻油 0.2 0.16 玉葱 12 9.6 大根 12 9.6 水 120 96 中華だし 1.5 1.2 薄口醤油 0.2 0.2	サバ 50 40 生姜 1 0.8 濃口醤油 2 1.6 料理酒 2 1.6 薄力粉 3 2.4 片栗粉 3 2.4 青のり 0.2 0.16 揚げ油 適宜 適宜 ほうれん草 15 12 人参 10 8 こんにゃく 6 5 豆腐 15 12 すりごま 1.5 1.2 砂糖 1.5 1.2 塩 0.1 0.08 薄口醤油 0.5 0.4 油揚げ 8 6.4 小松菜 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	豚もも肉 30 24 玉葱 40 32 舞茸 15 12 しめじ 10 8 マッシュルーム 15 12 ハヤシライス※乳 10 8 →乳ア)乳なしカレーウ 60 48 水 30 24 玉葱 5 4 卵 8 6.4 ブロッコリー 15 12 チーズ※乳 5 5 マヨネーズ※卵 6 4.8 →卵ア)マヨドレ 0.1 0.1 塩 0.1 0.1	豆腐 30 24 ツナ缶 12 9.6 鶏ひき肉 18 14 玉葱 6 4.8 葱 3.5 2.8 パン粉 4 3.2 マヨドレ 4.5 3.6 塩 0.1 0.1 ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 小松菜 25 20 ツナフレーク 8 6.4 人参 8 6.4 しめじ 10 8 砂糖 1 0.8 オイスターソース 1.5 1.2 マヨドレ 2 1.6 じゃがいも 20 16 えのき 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 しょうゆせんべい 1袋 クラッカー 1袋 スティックチーズ※乳 1本 1本	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 みかん 1個 バナナ 1/2本 カルテッドーナツ※卵乳 1個 1個 →卵乳ア)豆乳クッキー	★ヨーグルト せんべい/クッキー みにのりすけ 1袋 うの花クッキー 1袋	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミニ野菜スティック 1袋 1袋 一口ゼリー 2個 1個	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 食パン※乳 1/2枚 1/2枚 →乳ア)南瓜パン しらす 3 2.4 刻みのり 1 0.8 マヨドレ 3 2.4

絵画展では  
ぞう組さんの  
リクエストメニュー  
にあがっていた  
りんご蒸しパンを  
持ち帰りで  
お渡します🍎

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。  
★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。