



【1・2号認定】2024年度 2月 給食献立表

認定こども園 東海大学付属自由ヶ丘幼稚園

日	曜日	にこパン	献立名		材 料				架
			主食	おかず	血や肉をつくる	熱や力になる	体の調子を整える	調味料	
1	土		ごはん 2号のみ	鮭の塩焼き 高野豆腐の揚げ煮 里芋のサラダ かきたま汁	鮭 高野豆腐 卵	ごはん 砂糖、片栗粉、なたね油 里芋、砂糖、マヨネーズ、すり胡麻	人参	酒、塩 濃口醤油、だしの素 濃口醤油、酒 塩コショウ、濃口醤油、だしの素	370
3	月		ひき肉入り菜飯	いわしの梅煮 アスパラの胡麻和え 豆乳豚汁	ちりめんじゃこ、鶏ひき肉 いわしの梅煮 豚肉、豆乳、味噌	ごはん、なたね油、砂糖、ごま油 砂糖、胡麻 里芋、ごま油	人参 大根、人参、ごぼう、長ネギ	酒、みりん、濃口醤油、塩 濃口醤油、だしの素 だしの素	433
4	火	り	ハヤシライス	ささみサラダ りんご	牛肉 鶏ささみ	ごはん、なたね油 砂糖	玉ネギ、人参、しめじ ほうれん草 カットりんご	ハヤシルー 塩、ボン酢	378
5	水		ごはん	鯖の照り焼き 厚巻卵 小松菜と茎わかめ炒め 春雨入りスープ	サバ照焼 厚巻き卵（カニ風味） 茎わかめ 豚肉	ごはん なたね油 なたね油、砂糖、胡麻 春雨、なたね油、ごま油	人参、ブロッコリー 小松菜、人参	みりん、塩、濃口醤油 中華だし、塩コショウ、薄口醤油	412
6	木	り	ごはん	チンジャオロース とうもろこしの香ばし揚げ 大学芋 野菜の味噌汁	牛肉 とうもろこしの香ばし揚げ 豆腐、味噌	ごはん 砂糖、なたね油、片栗粉 大学芋 里芋 食パン	玉ねぎ、ミックスビーツ、たけのこ、生姜 玉ネギ、人参、ほうれん草	塩コショウ、濃口醤油、オスターソース いりこ、だしの素	397
7	金		パン	若鶏のピカタ マカロニナポリタン アスパラのじゃこ和え 牛乳	若鶏のピカタ ソーセージ ちりめんじゃこ 牛乳	マカロニ、砂糖 ごま油	ブロッコリー パセリ アスパラ、キャベツ	塩コショウ、ケチャップ、ウスターソース 濃口醤油、酒	386
8	土		ごはん 2号のみ	チーズハンバーグ チンゲン菜の炒り卵 磯ポテト 南瓜の味噌汁	やわらかハンバーグ、とろけるチーズ 卵、ベーコン フレンチフライポテト、青のり 味噌	ごはん なたね油 なたね油 なたね油	ブロッコリー チンゲン菜、もやし 南瓜、玉ネギ、人参、ほうれん草	ケチャップ 中華だし、塩コショウ 塩 いりこ、だしの素	367
10	月		シチューオンライス	ハートのコロッケ 昆布和え クリームシチュー	ハートのコロッケ 塩昆布 鶏肉、牛乳	ごはん なたね油 じゃがいも、なたね油	キャベツ、人参、きゅうり 玉ネギ、人参	濃口醤油 ホワイトシチュールー	401
【誕生会】おやつに『クッキーガーデン』さんのクッキーを食べます。									
12	水		バイキング給食 年中組のみ ※年少・年長組は弁当日	おにぎり ナポリタン たこやき サンドイッチ（ハム） サンドイッチ（チョコ） サンドイッチ（イチゴ）	わかめご飯の素 ソーセージ 手焼たこやき、かつおぶし、青のり ロースハム	ごはん ママーズバグティ、なたね油 なたね油、マヨネーズ 食パン、マヨネーズ 食パン、チョコレート 食パン、ストロベリーソース	玉ねぎ、人参、ピーマン	ケチャップ、ウスターソース、塩コショウ、コンソメ オイスターソース、とんかつソース	【べんぎん給食内容】 12日(水) ★バイキングメニューより スペシャル給食 ★わかめごはん（食缶）
13	木	り	バイキング給食 年少組のみ ※べんぎん・年中・年長組は弁当日	唐揚げ フライドポテト ソーセージ アスパラベーコン ゼリー	鶏肉 片栗粉、なたね油 フレンチフライポテト、なたね油 ソーセージ ベーコン	ごはん なたね油 なたね油 アスパラ、えのき	濃口醤油、塩コショウ、酒 塩コショウ	400	
14	金		バイキング給食 年長組のみ ※べんぎん・年少・年中組は弁当日	大学芋 ごま団子	大学芋 ごま団子	大学芋 ごま団子			
15	土		チャーハン 2号のみ	チキンカツ えのきのスープ	ソーセージ、卵 華味鳥チキンカツ ベーコン	ごはん、なたね油 なたね油	ミックスビーツ、玉ねぎ、パセリ えのき、もやし、人参	塩コショウ、中華だし 中華だし、塩コショウ、濃口醤油	386
17	月		なっとく丼	貝だくさんの卵焼き わかめの味噌汁	鶏ミンチ、ひきわり納豆 貝だくさんの卵焼き わかめ、味噌	ごはん、なたね油、砂糖	ネギ チンゲン菜、玉ネギ、人参、ネギ	濃口醤油 いりこ、だしの素	408
18	火	り	ごはん	肉豆腐 ちくわの磯辺揚げ 大根のサラダ きのこの味噌汁	豆腐、牛肉 ちくわ、青のり ロースハム 味噌	ごはん なたね油、しらたき、砂糖、粉末黒糖 小麦粉、なたね油	白ネギ、人参、さざみいんげん 大根、胡瓜、人参 しめじ、えのき、玉ねぎ、オクラ	濃口醤油、薄口醤油、酒、みりん 塩、ごまドレッシング いりこ、だしの素	396
19	水		〈郷土料理鹿児島県〉 からいもごはん	かつおのフライ さつま汁 ゼリー	かつおのフライ 鶏肉、油揚げ、味噌	ごはん、さつまいも なたね油 里芋、こんにゃく、なたね油、黒砂糖	椎茸、ごぼう、人参、大根、ネギ	酒、だしの素	389
20	木	り	ごはん	照り焼きチキン 人参しりしり 桃缶 豆乳スープ	照り焼きチキン ツナ、卵	ごはん コーン、なたね油、砂糖	ブロッコリー 人参、ネギ 桃缶 キャベツ、人参、玉ネギ、ほうれん草	塩、酒、薄口醤油 コンソメ、塩コショウ	366
21	金		カレーライス	ハンバーグ 小松菜のおかか和え	やわらかハンバーグ かつおぶし	ごはん、じゃがいも、なたね油 砂糖	玉ネギ、人参 小松菜	カレーフレーク 濃口醤油	447
22	土		ごはん 2号のみ	豚肉の生姜焼き さつま揚げ きゅうりのゆかり和え あおさの味噌汁	豚肉 ころっとさつま揚げ あおさ、豆腐、味噌	ごはん なたね油、砂糖 なたね油 胡麻	玉ネギ、ミックスビーツ、生姜 胡瓜	塩コショウ、濃口醤油、みりん、酒 塩、ゆかり だしの素、いりこ	388
25	火	り	ミートスパゲティ	白身魚フライ いんげんのソテー はちみつレモンゼリー	合挽肉 白身魚フライ ベーコン	ごはん なたね油 なたね油 はちみつレモンゼリー	玉ネギ、トマト缶、人参 いんげん	ケチャップ、コンソメ、ウスターソース、デミタラソース、塩コショウ 塩コショウ	380
26	水		ごはん ※年長組はランチボックス 汁物は野菜ジュース	焼肉風炒め 卵焼き ナムル 厚揚げの味噌汁	牛肉 厚焼卵	ごはん なたね油 砂糖、ごま油、胡麻	玉ねぎ、人参、ミックスビーツ、キャベツ ほうれん草、人参、もやし 玉ネギ、人参、ネギ	焼肉のたれ 濃口醤油、塩、中華だし いりこ、だしの素	380
27	木		ごはん	赤魚の西京焼き 甘酢あん肉団子 白菜のコールスローサラダ こしね汁	赤魚の西京焼き つくね ロースハム 豚肉、油揚げ、豆腐、味噌	ごはん なたね油 マヨネーズ じゃがいも、こんにゃく、なたね油	人参、ブロッコリー 白菜、人参、きゅうり、コーン 椎茸、ネギ、ごぼう、人参	甘酢あん 塩コショウ だしの素、濃口醤油、酒	394
28	金		親子丼	お豆と南瓜のコロッケ カップヨーグルト	鶏肉、卵 お豆と南瓜のコロッケ らくのうマザーズヨーグルト	ごはん、砂糖 なたね油	玉ネギ、人参、ネギ	濃口醤油、酒、だしの素	474

※流通や物流の不具合などで材料等が滞って、献立の一部もしくは献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。