

# 【1・2号認定】2024.2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	献立名		材 料				給	
		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	木	り	ごはん	ハンバーグのオレオソースがけ チキンナゲット 小松菜のおかか和え コーンスープ	やわらかハンバーグ チキンナゲット かつおぶし 牛乳	ごはん なたね油、マヨネーズ、砂糖 なたね油 砂糖 コーンスープ	ブロッコリー 小松菜 パセリ	塩コショウ、ケチャップ、とんかつソース 濃口醤油	376
2	金	み	【豆まき】 きりざい	小さいわしのカリカリ揚げ 野菜の味噌汁	ひきわり納豆 小さいわしのカリカリ揚げ 豆腐、味噌	ごはん、胡麻 なたね油 里芋	人参、小松菜、千切りたくあん 濃口醤油 玉ネギ、人参、ほうれん草	濃口醤油 いりこ、だしの素	373
3	土		ごはん 2号のみ	焼肉風炒め ナムル 大学芋 かきたま汁	牛肉 卵	ごはん なたね油 砂糖、ごま油、胡麻 大学芋	玉ネギ、人参、ミックル、キャベツ ほうれん草、人参、もやし	焼肉のたれ 濃口醤油、塩、中華だし 塩コショウ、濃口醤油、だしの素	408
5	月		親子丼	ツナサラダ カップヨーグルト	鶏肉、卵 ツナ	ごはん、砂糖 マヨネーズ	玉ネギ、人参、ネギ きゅうり、人参、キャベツ	濃口醤油、みりんタイプ、酒、だしの素 塩コショウ	372
【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。									
6	火	り	ひき肉入り菜飯	かつおのフライ 豚汁	ちりめんじゃこ、鶏ひき肉 かつおのフライ 豚肉、豆腐、味噌	ごはん、なたね油、砂糖、ごま油 なたね油 なたね油、こんにゃく	大根菜、人参、生姜 人参、大根、ごぼう、ネギ	酒、みりん、濃口醤油、塩 だしの素	398
7	水	み	ごはん	若鶏のピカタ 里芋の揚げ煮 みかん缶 豆乳スープ	若鶏のピカタ	ごはん 里芋、砂糖、片栗粉、なたね油	ブロッコリー みかん缶 キャベツ、人参、玉ネギ、ほうれん草	濃口醤油、みりん コンソメ、塩コショウ	375
8	木	り	ごはん	鯖の味噌煮 甘酢あん肉団子 白菜のおひたし お吸い物	鯖、味噌 華味鳥つくね 豆腐	ごはん 砂糖 なたね油 砂糖、胡麻	生姜、人参、きざみいんげん 白菜、人参 しめじ、えのき、人参、社	濃口醤油、みりん、酒 甘酢あん 濃口醤油、だしの素 濃口醤油、だしの素	381
9	金	み	根菜カレーライス	ハートのコロック イチゴのハートカップ（ムース）	鶏肉 ハートのコロック	ごはん、なたね油 なたね油 イチゴのハートカップ	玉ネギ、人参、蓮根、大根	カレーフレーク	441
10	土		ごはん 2号のみ	鮭のコーンマヨネーズ焼き がんもどきの含め煮 チンゲン菜の胡麻和え なすの味噌汁	鮭 がんもどき	ごはん コーン、マヨネーズ、なたね油 砂糖 砂糖、胡麻	ブロッコリー チンゲン菜、もやし、人参 玉ネギ、人参、なす、しめじ	塩コショウ 薄口醤油、みりん、酒、だしの素 濃口醤油、だしの素 だしの素、いりこ	373
13	火	り	ごはん	肉豆腐 ほうれん草の和風サラダ 京風卵焼き きのこの味噌汁	豆腐、牛肉 わかめ、かつおぶし 京風卵焼き 味噌	ごはん なたね油、しらたき、砂糖、粉末黒糖 ごま油、すり胡麻	白ネギ、人参、きざみいんげん ほうれん草、人参	濃口醤油、薄口醤油、酒、みりん 濃口醤油、みりん、酒	417
14	水	み	【バイキング給食】 年長組のみ ※年少・年中組は弁当日	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 博多の薫りソーセージ 手焼たこやき、かつおぶし、青のり ロースハム	ごはん ママーズパグティ、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、ソース オイスターソース、とんかつソース		
15	木	り	【バイキング給食】 年少組のみ ※年中・年長組は弁当日	ごまだんご エビフライ フライドポテト ソーセージ	ごまだんご エビフライ 博多の薫りソーセージ	ごはん なたね油 ルチン、なたね油 なたね油			
16	金	み	【バイキング給食】 年中組のみ ※年少・年長組は弁当日	アスパラベーコン ゼリー ピザ	ベーコン	なたね油 なたね油 青りんごゼリー ミックスピザ	アスパラ、えのき	塩コショウ	
17	土		ごはん 2号のみ	カツ煮 きんぴられんこん マカロニサラダ じゃがいもの味噌汁	三元豚ヒレカツ、卵 味噌	ごはん なたね油、砂糖 砂糖、なたね油、胡麻 マヨネーズ、マカロニ じゃがいも	玉ねぎ、ネギ れんこん、人参 人参、きゅうり キャベツ、玉ネギ、人参、ネギ	濃口醤油、みりん、酒、だしの素 濃口醤油、だしの素 塩コショウ いりこ、だしの素	386
19	月		〈郷土料理長崎県〉 皿うどん	わかめスープ カステラ	豚肉、スライスかまぼこ わかめ	血うどん、なたね油、片栗粉 カステラ	キャベツ、人参、玉ネギ、もやし 玉ネギ、人参、椎茸、ネギ	白湯、塩コショウ 中華だし、塩コショウ、濃口醤油	385
20	火	り	ごはん	鯖の照り焼き ちくわの磯辺揚げ ピーマンの昆布炒め けんちん汁	サバ照焼 ちくわ、青のり 塩昆布 豆腐	ごはん 小麦粉、なたね油 なたね油 里芋、こんにゃく	人参、ブロッコリー ピーマン、人参 大根、人参、ごぼう、ネギ	濃口醤油、塩、だしの素	392
21	水	み	ごはん	デミハンバーグ ソーセージ 小松菜のじゃこ和え ごぼうの味噌汁	やわらかハンバーグ 博多の薫りソーセージ ちりめんじゃこ 油揚げ、味噌	ごはん なたね油 なたね油 ごま油	ブロッコリー 小松菜、キャベツ 玉ネギ、人参、ごぼう、ネギ	デミグラスソース 濃口醤油、酒 いりこ、だしの素	382
22	木		そぼろ丼	貝だくさんの卵焼き もずくのスープ	鶏ミンチ 貝だくさんの卵焼き	ごはん、なたね油、砂糖	ネギ、生姜 人参、椎茸、ネギ	みりん、酒、濃口醤油 薄口醤油、だしの素、塩	389
24	土		ごはん 2号のみ	鮭の焼漬け 野菜コロック ほうれん草のソテー 厚揚げの味噌汁	鮭 ミニ野菜コロック ベーコン 厚揚げ、わかめ、味噌	ごはん なたね油 なたね油	ほうれん草 玉ネギ、人参、ネギ	濃口醤油、酒、みりんタイプ 塩コショウ、濃口醤油 いりこ、だしの素	382
26	月		ハヤシライス	ツナときゅうりのナムル りんご	牛肉 ツナ	ごはん、なたね油 砂糖、ごま油、胡麻	玉ネギ、人参、しめじ 胡瓜、人参、もやし カットりんご	ハヤシルー 濃口醤油、塩、中華だし	435
27	火		ごはん ※年長組はランチボックス 汁物は野菜生活	豚肉の生姜焼き 揚げぎょうざ チンゲン菜のおひたし おぐらの味噌汁	豚肉 ぎょうざ 豆腐、わかめ、味噌	ごはん なたね油、砂糖 なたね油 砂糖	玉ネギ、ミックル、人参、生姜 チンゲン菜、人参 おぐら、玉ネギ、人参	塩コショウ、濃口醤油、みりん、酒 濃口醤油、だしの素 いりこ、だしの素	408
28	水		ひじき飯	チーズはんぺんフライ 切干大根と人参のごま酢和え お魚ボールのお澄まし	チーズはんぺんフライ ひじき、油揚げ、鶏肉	ごはん、なたね油、こんにゃく、砂糖 なたね油 砂糖、胡麻	枝豆、人参 切干大根、人参 椎茸、人参、ほうれん草	塩、酒、薄口醤油 酢、濃口醤油 薄口醤油、塩、だしの素	372
29	木		パン	照り焼きチキン 小松菜の炒め物 牛乳	照り焼きチキン ベーコン 牛乳	ロールパン なたね油、コーン	ブロッコリー 小松菜、人参	塩 塩コショウ、薄口醤油	423

【にこパン給食内容】

- 14日(水)・15日(木)  
★わかめごはん(食缶)  
★エビフライ  
★アスパラベーコン  
★たこやき  
★青りんごゼリー

- 16日(金)  
★わかめごはん(食缶)  
★ナポリタンパグティ  
★ソーセージ  
★フライドポテト  
★青りんごゼリー