

令和5年度

2月 献立表

岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1 ご飯	2 (節分) おにっごごはん	3 ご飯
			米40 筑前煮 鶏肉20 れんこん15 牛蒡15 人参15 こんにゃく15 干し椎茸1 いんげん5 砂糖3 醤油3 酒2 みりん1 味噌汁 厚揚げ15 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布 みかん	米40 炒り大豆8 人参8 乾ひじき0.5 ちりめんじゃこ2 醤油2 砂糖1 酒1 油1 塩0.3 いわしハンバーグ いわし水煮缶20 豆腐10 玉葱15 みりん1 酒1 大葉1 おから10 生姜 塩0.1 味噌1.5 砂糖0.5 醤油1 パン粉3 フロッコリー和え フロッコリー30 砂糖0.5 カリフラワー30 醤油1 清汁 てまり麩1(小麦) 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 花かつお 出し昆布	米40 野菜炒め 豚肉30 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 塩0.3 キャベツ20 醤油2 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布 みかん
			じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター 牛乳 ※フルーン	鬼クッキー 小麦粉 BP 砂糖 牛乳 バター ビスケット チョコ生クリーム チョコペン 牛乳 ※おせんべい	バナナ おせんべい 牛乳 ※チーズ
5 バケット (小麦) チリコンカン 牛ミンチ15 大豆8 ミックスビーンズ10 玉葱50 人参15 砂糖0.3 ケチャップ5 酒1 塩0.2 醤油1 カレー粉0.1 大根サラダ 大根50 きゅうり8 ちりめんじゃこ2 ごま2 冷コーン8 マヨドレ6 醤油0.5 砂糖0.3	6 ご飯 米40 さばの塩焼き 鯖40 塩0.3 ほうれん草のごま和え ほうれん草35 人参5 えのき15 砂糖0.8 醤油1 ごま2 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	7 かんたんハヤシライス 米40 牛肉20 玉葱60 トマト30 マッシュルーム10 ケチャップ5 小麦粉1 油1 ソース5 砂糖0.3 カットトマト40 塩0.2 バター0.5 さつま芋サラダ さつま芋40 きゅうり8 りんご5 レーズン4 塩0.3 マヨドレ8	8 ご飯 米40 マーボー豆腐 豆腐50 豚ミンチ12 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱20 生姜 赤味噌1油 春雨の中華サラダ 春雨7 きゅうり8 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.5 塩0.3 醤油1 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	9 ご飯 米40 鶏のから揚げ 鶏60 片栗粉5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油 生姜 キャベツのゆかり和え キャベツ50 人参5 きゅうり8 ゆかり0.5 砂糖0.3 醤油0.8 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	10 ほうとう風うどん 干しうどん(小麦)30 豚肉10 人参5 豆腐8 大根8 かぼちゃ10 青葱3 味噌7 煮干 出し昆布 じゃが芋の炒め煮 じゃが芋40 みりん1 醤油1 砂糖0.5 りんご
煮込みうどん 干しうどん(小麦)油揚げ 干し椎茸 青葱 醤油 だし昆布 煮干 チーズ ※牛乳	おからドーナツ (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※おせんべい	スコーン 小麦粉 卵 砂糖 バター チーズ 牛乳 ※みかん	豆乳もち 豆乳 砂糖 片栗粉 黄粉 牛乳 ※バナナ	はっさく おせんべい (市販) 牛乳 ※フルーン	鮭おにぎり 米 鮭フレーク チーズ ※牛乳
12	13 ご飯 米40 豚肉のしょうが炒め 豚肉35 玉葱45 生姜0.5 砂糖1 みりん2 醤油2 酒2 もやしの甘酢和え もやし40 人参5 きゅうり8 油揚げ7 ごま2 砂糖1.5 酢3 塩0.1 醤油1 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	14 ご飯 米40 鱈の照り焼き 鱈40 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 切干大根の煮付け 切干大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	15 ご飯 米40 松風焼き 鶏ミンチ30 玉葱15 牛蒡10 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油1 白菜の土佐和え 白菜50 人参5 小松菜20 花かつお1 砂糖1 醤油2 味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	16 カレーライス 米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 油3 塩0.2 醤油0.3 カレールウ5 ごぼうサラダ ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	17 ひじきご飯 米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布 大根のそぼろ煮 大根40 鶏ミンチ10 人参20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜 酒1 みりん1 片栗粉0.5 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
休 園 日	グリーンホットケーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター ほうれん草 BP 牛乳 牛乳 ※りんご	さつま芋のバター焼き さつま芋 バター 牛乳 ※チーズ	みかんゼリー みかんジュース 砂糖 みかん缶 アガー きらずあげ (市販) (小麦) 牛乳 ※レーズン	ミルクパン (幼児・み) (小麦・卵・乳) カリカリトースト (て・あ) (小麦) フルーン 牛乳 ※バナナ	ビスケット (市販) (小麦・乳・卵) 牛乳 ※チーズ

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
19 ご飯 米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 あちら漬け かぶ50 赤かぶ20 砂糖1.5 酢1 塩0.5 出し昆布 味噌汁 厚揚げ15 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	20 (誕生日会) ホットドック (幼児・みつばち) ホットドックパン(小麦・乳・卵) ウインナー30 キャベツ30 カレー粉0.3 ケチャップ3 塩 ハムサンド (てんとう・あり) 食パン40(小麦・乳) 無添加ハム4 きゅうり3 マヨドレ5 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 人参5 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 野菜スープ 玉葱15 人参10 パセリ1 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン いちご 手作りクッキー 小麦粉 砂糖 牛乳 バター BP ココア 牛乳 ※おせんべい	21 ご飯 米40 野菜炒め 豚肉30 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 塩0.3 キャベツ20 醤油2 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 春雨のコーンスープ 春雨5 ニラ3 ブイヨン 冷コーン8 卵15 醤油0.5 塩0.3 はっさく おせんべい (市販) 牛乳 ※りんご	22 (幼児弁当日) ご飯 米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布 みかん	23 休日	24 やぎそば 中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお ごぼうの土佐煮 ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつお1 醤油2 みりん1 酒0.2 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
26 さつまいもご飯 米35 さつまいも25 もち米8 塩0.3 出し昆布 黒ごま1 納豆和え ほうれん草30 もやし30 納豆8 砂糖0.8 醤油3 とん汁 豚肉15 人参10 油揚げ5 ごぼう8 白菜10 こんにゃく5 大根15 大根葉5 味噌7 煮干 出し昆布	27 ご飯 米40 鶏ささみフライ 鶏ささみ45 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉3 ソース3 ケチャップ3 ひじきと大豆の煮物 ひじき3 人参10 油揚げ5 冷枝豆3 砂糖1 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 煮干 清汁 豆腐25 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	28 バターロール (小麦・乳・卵) クリームシチュー 豚肉20 じゃが芋40 玉葱30 塩0.5 ほうれん草4 牛乳90 油 人参20 バター3 小麦粉4 レースンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン3 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3	29 ご飯 米40 いわしハンバーグ いわし水煮缶20 豆腐10 玉葱15 みりん1 酒1 大葉1 おから10 生姜 塩0.1 味噌1.5 砂糖0.5 醤油1 パン粉3 フロッキーあえ ブロッコリー30 人参5 カリフラワー30 砂糖0.5 醤油1 味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布		のりおにぎり 米 塩 のり チーズ ※牛乳
26 黒糖蒸しパン 小麦粉 BP 黒糖 卵 油 レーズン 牛乳 ※チーズ	ヨーグルト (市販) カリカリトースト (小麦) ※フルーン	梅干しおにぎり 米 塩 梅干 炒り小魚 ※牛乳	ホットケーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター BP 牛乳 はちみつ 牛乳 ※バナナ		
 <p>2月3日は「節分」です。旧暦では、「立春」を一年の始まり「節分」は一年の終わりと考えています。新しい春が訪れる前に「厄災が起こらないように」と縁起を担いで豆まきなどを行ったり、魔よけの意味でいわしの頭をヒイラギの枝に刺して玄関に飾ったりします。給食では2日に炒り大豆をご飯の中に混ぜ合わせた”おにっこごはん”新しく取り入れた“いわしのハンバーグ”を予定しています。しっかり食べてお腹の中にある邪気を払いましょう。</p> <p>※炒り大豆は、そのまま食べると誤嚥する可能性があるので、食べる時は子ども達の様子を見てあげてくださいね。</p>					
 <p>※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。) ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</p>					