



令和6年

～給食献立表～

※主食は未満児(ひよこ、りす、うさぎ)クラスのみでの提供になります。

※幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは家庭から主食を持参しますので、栄養量には含まれておりません。

献立は都合により変更になることがあります。

※2月16日(金)は誕生会です。幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは、自宅からの白米の持ち込みはいいりません。

三歳未満児

三歳以上児

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分
1	木	鶏の葱塩レモンだれ 小松菜の煮びたし すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) みかん	牛乳 スイートポテト	・若鶏もも・油揚げ ・煮干し・普通牛乳 ・生クリーム・鶏卵	・ごま油・花麩・精白米 ・さつまいも・無塩バター ・三温糖・ごま	・長ねぎ・レモン果汁・こまつな ・えのきたけ・にんじん・みかん	438kcal 18.4g	15.9g 1.8g	402kcal 19.0g	19.5g 2.3g
2	金	豚肉生姜焼き キャベツサラダ(青じそ) 人参カレーマヨ和え みそ汁(豆腐、なめこ、葱) バナナ	お茶 オニさんおにぎり	・ぶたもも・ぶたばら ・木綿豆腐・煮干し ・甘みそ ・ウイニー	・なたね油・マヨドレ ・精白米・精白米 ・コーンスナック	・たまねぎ・青ピーマン・しょうが ・キャベツ・にんじん・にんじん ・なめこ・長ねぎ・バナナ・焼きのり	485kcal 13.9g	22.8g 1.2g	462kcal 13.4g	28.2g 1.6g
3	土	鯖のネギ味噌焼き 肉じゃが 胡瓜塩昆布和え みそ汁(玉ねぎ、油揚げ、人参、葱) みかん	お茶 アメリカンドック	・さわら・甘みそ ・ぶたもも・ぶたばら ・油揚げ・煮干し・豆乳 ・魚肉ソーセージ	・じゃがいも・しらたき ・三温糖・なたね油・ごま油 ・精白米 ・ホットケーキミックス	・しょうが・長ねぎ・たまねぎ ・にんじん・きゅうり・塩昆布 ・みかん	412kcal 19.7g	16.5g 1.2g	370kcal 20.6g	20.2g 1.5g
4	日	休園日								
5	月	ハヤシライス ブロッコリーマヨかけ トマト すまし汁(五色麩、人参、えのき、葱) りんご	牛乳 クラッカーサンド	・ぶたもも・煮干し ・クリームチーズ ・普通牛乳	・じゃがいも・なたね油 ・マヨドレ・五色麩 ・精白米・スナッククラッカー ・三温糖	・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー ・トマト・えのきたけ・長ねぎ ・りんご・いちごジャム	493kcal 16.0g	19.9g 1.9g	471kcal 15.9g	24.5g 2.4g
6	火	赤魚の煮付け 揚げ出し豆腐 水菜のサラダ みそ汁(キャベツ、人参、葱) オレンジ	お茶 ひじきおにぎり	・あかうお・絹ごし豆腐 ・鶏ひき肉・油揚げ ・煮干し・甘みそ	・三温糖・片栗粉・なたね油 ・マヨドレ・精白米	・しょうが・こまつな・えのきたけ ・みずな・にんじん・キャベツ ・長ねぎ・オレンジ・乾ひじき	486kcal 19.8g	17.0g 2.1g	463kcal 20.6g	20.9g 2.7g
7	水	ポークケチャップ キャベツサラダ(和ドレ) ポテトサラダ すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) バナナ	きつねうどん	・ぶたもも・ぶたばら ・ロースハム・煮干し ・油揚げ	・三温糖・じゃがいも ・マヨドレ・花麩 ・精白米・うどん	・たまねぎ・トマトケチャップ ・キャベツ・にんじん・にんじん ・きゅうり・ゆでスイートコーン ・えのきたけ・長ねぎ・バナナ	470kcal 15.3g	13.1g 2.8g	443kcal 15.1g	16.0g 3.5g
8	木	麩揚げキャベツ添え かぼちゃの甘煮 鶏チャーシュー みそ汁(じゃが芋、人参、玉ねぎ、葱) みかん	牛乳 さつまいも	・鶏むね・煮干し・甘みそ ・普通牛乳	・車心・片栗粉・マヨドレ ・三温糖・大豆油・じゃがいも ・精白米・さつまいも ・なたね油	・しょうが・キャベツ・くりかぼちゃ ・にんじん・たまねぎ・長ねぎ ・みかん	502kcal 18.9g	17.2g 1.2g	483kcal 19.5g	21.1g 1.4g
9	金	鶏肉と大根煮 ごぼうの甘辛 もやしのカレー風味おひたし すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) バナナ	牛乳 蒸しパン	・若鶏もも・煮干し ・普通牛乳・豆乳	・つきこん・なたね油 ・片栗粉・ごま・大豆油 ・三温糖・五色麩・精白米 ・ホットケーキミックス	・だいこん・にんじん・生しいたけ ・ごぼう・りょくとうもやし ・にんじん・えのきたけ・糸みつば ・バナナ	501kcal 17.0g	16.0g 1.9g	482kcal 17.2g	19.6g 2.4g
10	土	豚肉とピーマンの甘辛炒め もやしと人参のナムル 胡瓜ツナサラダ みそ汁(刻み麩、にんじん、玉ねぎ、葱、えのき) オレンジ	お茶 米粉ケーキ	・ぶたもも・ぶたばら ・まぐろ油漬缶詰・煮干し ・甘みそ・豆乳	・三温糖・ごま油・ごま ・マヨドレ・刻み麩・精白米 ・米粉・なたね油	・青ピーマン・だいずもやし ・にんじん・きゅうり・たまねぎ ・長ねぎ・えのきたけ・オレンジ	441kcal 13.6g	18.7g 1.0g	406kcal 12.9g	23.0g 1.3g
11	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3.3g	3.9g 0.1g	100kcal 4.2g	4.9g 0.1g
12	月	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3.3g	3.9g 0.1g	100kcal 4.2g	4.9g 0.1g
13	火	ハンバーグ マーマレードソース 大根と水菜サラダ(和ドレマヨ) すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) バナナ	牛乳 焼きそば	・ぶたひき肉・煮干し ・普通牛乳	・パン粉・マヨドレ ・花麩・精白米・中華めん	・たまねぎ・マーマレード・オレンジ ・だいこん・みずな・にんじん ・えのきたけ・長ねぎ・バナナ ・キャベツ・だいずもやし ・青ピーマン	487kcal 20.3g	18.8g 1.2g	464kcal 21.3g	23.1g 1.5g
14	水	鮭の味噌マヨドレ焼き 刻み昆布のにつけ 胡瓜とさきみみえ物 みそ汁(人参、刻み麩、葱) りんご	牛乳 クッキー	・さけ・甘みそ・油揚げ ・若鶏ささ身・煮干し ・普通牛乳・卵黄	・マヨドレ・むぎごま ・しらたき・なたね油・三温糖 ・いりごま・刻み麩・精白米 ・薄力粉・無塩バター	・刻み昆布・にんじん・ごぼう ・きゅうり・長ねぎ・りんご	518kcal 23.1g	17.5g 2.6g	503kcal 24.8g	21.5g 3.3g
15	木	うめ納豆 根菜カミカミ甘辛 人参ごま和え みそ汁(玉ねぎ、油揚げ、人参、葱) オレンジ	牛乳 フランクフルト	・納豆・若鶏もも・油揚げ ・煮干し・甘みそ ・普通牛乳 ・フランクソーセージ	・三温糖・さつまいも・片栗粉 ・なたね油・いりごま・精白米	・はくさい・ほうれんそう・長ねぎ ・うめ塩漬・れんこん・ごぼう ・にんじん・たまねぎ・オレンジ ・トマトケチャップ	464kcal 17.7g	20.7g 2.8g	435kcal 18.1g	25.5g 3.5g
16	金	※お誕生日会※ ポロネーゼ ポテトコロッケ 照り焼きチキン キャベツサラダ(オーロラソース) みかん すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉)	牛乳 ショコラいちごケーキ	・ぶたひき肉・若鶏もも ・煮干し・普通牛乳 ・ホイップクリーム	・スバゲティ ・オリーブ油・じゃがいも ・なたね油・薄力粉・パン粉 ・マヨドレ・五色麩 ・三温糖	・たまねぎ・トマトペースト ・にんにく・にんじん・しょうが ・キャベツ・トマトケチャップ ・みかん・にんじん・えのきたけ ・糸みつば・乾いちご・いちご	455kcal 16.7g	19.8g 1.6g	569kcal 20.9g	24.7g 2.0g

日	曜	昼 食	お や つ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分
17	土	焼肉炒め ブロッコリーツナコーンマヨ すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) バナナ	お茶 かぼちゃとさつま芋 ホットケーキ	・ぶたもも・ぶたばら ・まぐろ水煮缶詰・煮干し ・豆乳	・なたね油・マヨドレ ・花麩・精白米 ・ホットケーキミックス ・さつまいも	・エリンギ・青ピーマン・黄ピーマン ・たまねぎ・ブロッコリー ・コーン缶詰粒・えのきたけ ・にんじん・長ねぎ・バナナ ・かぼちゃ	479kcal 17.7g	15.5g 1.6g	454kcal 18.1g	19.0g 2.0g
18	日	休園日								
19	月	鱈のケチャップ炒め マカロニサラダ ブロッコリー(青じそ) みそ汁(キャベツ、人参、葱) りんご	冬野菜粥	・すけとうだら ・ロースハム・豆乳クリーム ・煮干し・甘みそ・さけ	・大豆油・三温糖・薄力粉 ・マカロニ ・マヨドレ ・和風ドレッシング ・精白米	・たまねぎ・トマトケチャップ ・しょうが・にんじん・きゅうり ・ブロッコリー・キャベツ・長ねぎ ・りんご・ほうれんそう・かぶ	391kcal 16.0g	9.8g 1.6g	343kcal 16.0g	11.8g 2.0g
20	火	麻婆豆腐 ほうれん草と人参ツナサラダ さつま芋の甘煮 すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) オレンジ	牛乳 ドーナツ	・木綿豆腐・ぶたひき肉 ・甘みそ ・まぐろ油漬缶詰(白) ・煮干し・普通牛乳・豆乳	・片栗粉・ごま油・いりごま ・三温糖・さつまいも ・五色麩・精白米 ・ホットケーキミックス ・なたね油	・にんじん・長ねぎ・乾しいたけ ・たけのこ水煮・しょうが ・にんにく・ほうれんそう・にんじん ・えのきたけ・糸みつば・オレンジ	505kcal 19.2g	16.3g 1.7g	487kcal 20.0g	19.9g 2.1g
21	水	油麩卵とじ ちくわマヨケチャップ炒め 小松菜ごま和え みそ汁(もやし、人参、ねぎ) バナナ	牛乳 和風スパゲティ	・鶏もも(皮なし)・鶏卵 ・焼き竹輪・煮干し ・甘みそ・普通牛乳 ・生しらす・かつお節	・油ふ・天ぷら粉・なたね油 ・マヨドレ・むきごま ・三温糖・精白米 ・スパゲティ ・オリーブ油	・たまねぎ・にんじん・ばんのうねぎ ・トマトケチャップ・こまつな ・だいずもやし・長ねぎ・バナナ ・えのきたけ・ほうれんそう・オクラ ・ぶなしめじ・焼きのり	518kcal 26.3g	16.5g 2.4g	502kcal 28.8g	20.2g 3.0g
22	木	鱈の西京焼き 白菜サラダ にんじん糸こん炒め すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) りんご	すいとん	・さわら・甘みそ ・鶏ひき肉・煮干し ・若鶏もも	・ごま油・こんにやく・三温糖 ・なたね油・花麩・精白米 ・薄力粉・片栗粉	・しょうが・はくさい・にんじん ・レモン果汁・えのきたけ・長ねぎ ・りんご・だいこん・ごぼう ・ぶなしめじ	393kcal 19.0g	10.2g 1.4g	346kcal 19.7g	12.4g 1.8g
23	金	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3.3g	3.9g 0.1g	100kcal 4.2g	4.9g 0.1g
24	土	焼き鳥 がんも煮 ごぼうサラダ みそ汁(じゃが芋、人参、玉ねぎ、葱) バナナ	お茶 マカロニグラタン	・鶏もも・がんもどき ・高野豆腐・甘みそ ・煮干し・若鶏もも ・普通牛乳	・三温糖・ごま・マヨドレ ・じゃがいも・精白米 ・マカロニ ・無塩バター・薄力粉	・長ねぎ・乾しいたけ・にんじん ・ごぼう・たまねぎ・バナナ	492kcal 19.4g	21.8g 1.4g	615kcal 24.2g	27.2g 1.7g
25	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3.3g	3.9g 0.1g	100kcal 4.2g	4.9g 0.1g
26	月	肉団子の甘酢あんかけ 三色ナムル すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) バナナ	お茶 ゆかりおにぎり	・おから・ぶたひき肉 ・煮干し	・大豆油・片栗粉・ごま ・ごま油・五色麩 ・精白米	・たまねぎ・にんじん・しょうが ・ほうれんそう・にんじん ・だいずもやし・えのきたけ ・糸みつば・バナナ・梅干し	428kcal 13.9g	11.6g 0.8g	390kcal 13.3g	14.1g 1.1g
27	火	すき焼き風煮 梅香る鯖焼き 切干大根煮 オレンジ	牛乳 ポテトナゲット	・ぶたもも・木綿豆腐 ・さば・油揚げ・普通牛乳	・しらたき・板ふ・三温糖 ・なたね油・精白米 ・じゃがいも・片栗粉 ・天ぷら粉	・はくさい・にんじん・長ねぎ ・えのきたけ・うめ・切干しだいこん ・オレンジ・トマトケチャップ	540kcal 25.2g	27.1g 2.4g	531kcal 27.5g	33.4g 3.1g
28	水	油淋鶏 胡瓜とかまぼこの酢の物 人参ツナマヨ和え みそ汁(玉ねぎ、油揚げ、人参、葱) りんご	中華ざる	・若鶏もも・蒸しかまぼこ ・まぐろ油漬缶詰・油揚げ ・煮干し・甘みそ	・薄力粉・大豆油・三温糖 ・ごま油・マヨドレ・精白米 ・中華めん	・しょうが・長ねぎ・きゅうり ・にんじん・たまねぎ・りんご	484kcal 16.4g	16.3g 1.9g	460kcal 16.5g	20.0g 2.4g
29	木	生揚げひき肉炒め ひじきサラダ ブロッコリーごま酢和え すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) バナナ	牛乳 ジャムサンド	・ぶたひき肉・生揚げ ・ロースハム・煮干し ・普通牛乳	・片栗粉・三温糖・マヨドレ ・ごま・花麩・精白米 ・食パン	・こねぎ・乾ひじき・キャベツ ・にんじん・コーン缶詰粒 ・ブロッコリー・えのきたけ・長ねぎ ・バナナ・いちごジャム	457kcal 18.5g	17.4g 1.2g	427kcal 19.1g	21.4g 1.4g

～節分～

旧暦では立春が1年の始まりとされ、立春の前日である節分には新しい年の厄を払う行事があります。2024年は2月3日(土)になっています。

節分の時期に、鬼が災いをもたらすと考えられていることから、鬼を寄せ付けない、追い払うために豆をまき、鬼を退治するという風習があります。

当園では、2月2日(金)におやつで「オニさんおにぎり」を提供いたします!

