



令和6年2月分献立表



大府市公私立保育園
令和6年1月11日

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー ()は未満児 たんぱく質 脂質 塩分
		黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくなるもの	調味料・その他			
1 木 ○	中華飯 中華わかめスープ フルーツゼリー (りんご)	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	豚平、むきえび、わかめ	フルーツゼリー (りんご)、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、たけのこ、ねぎ、えのきたけ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子 (ほろほろ焼き)	517.5(472.1) 23.3(21.0) 14.1(13.0) 1.2(1.0)
2 金 ○	ごはん さけの塩焼き ごま和え 呉汁	米、砂糖、サラダ油	さけ、豚平、豆乳、大豆、味噌	人参、もやし、きゅうり、大根、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、塩、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子 (アスパラガスビスケット)	601.3(572.8) 32.7(35.1) 18.3(16.9) 2.1(1.6)
3 土	おにぎり (鮭・鮭) フルーツゼリー (もも)	おにぎり (鮭・鮭)		フルーツゼリー (もも)		ヨーグルト		369.2(437.2) 6.5(8.9) 0.6(1.7) 0.9(1.0)
5 月 ○	ごはん すき焼き風煮 わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、糸こんにゃく、ねぎ、えのきたけ、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子 (ハッピーターン)	593.9(530.3) 25.7(22.4) 18.9(17.1) 3.0(2.5)
6 火 ○	ごはん 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ、生姜	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆ピザトースト(復パン、とけるチーズ、チキンハム、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマトケチャップ)	662.9(600.2) 28.1(25.5) 22.9(20.7) 2.2(2.0)
7 水 ○	ウイナーズパグティ 野菜サラダ ヨーグルト (いちご)	スパゲティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	ヨーグルト (いちご)、ウイナー	玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマン、きゅうり、コーンホール缶	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ふかし芋 (さつま芋、塩)	688.0(632.3) 21.0(23.9) 31.5(27.0) 2.5(2.0)
8 木 ○	クロロール じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	クロロール、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウイナー、とけるチーズ	玉ねぎ、人参、トマト、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、醤油、塩	牛乳 菓子 (おこさませんべい)	牛乳 菓子 (ミレービスケット)	471.4(470.4) 20.4(19.3) 22.3(20.5) 2.3(2.1)
9 金 ○	大根とさんまの炊き込みごはん 拌三絲 豆腐とねぎの味噌汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	豆腐、さんま(味付)、チキンハム、味噌、わかめ	大根、きゅうり、人参、ねぎ、生姜	醤油、削り節、酒、だし昆布、酢	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子 (ほしたべよ)	556.5(500.2) 23.0(20.3) 15.4(13.9) 3.0(2.5)
10 土	いなり寿司 フルーツゼリー (みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー (みかん)		ヨーグルト		420.0(416.6) 10.4(11.0) 8.6(8.0) 0.0(0.1)
13 火 ○	ごはん おでん ごま和え	米、里芋、砂糖、サラダ油	厚揚げ、はんぺん、豚挽、赤味噌	大根、人参、もやし、こんにゃく、きゅうり、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子 (味しらべ)	605.8(541.5) 22.5(19.9) 14.4(13.1) 2.8(2.4)
14 水 ○	和風カレーうどん わかめコーンサラダ 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖、サラダ油、片栗粉	飲むヨーグルト、豚平、油揚げ、わかめ	人参、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、コーンホール缶	カレールー、酢、削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 いちご	野菜ジュース (アップルキャラット) 菓子 (さくっとあられ)	458.0(474.4) 17.1(18.0) 10.5(12.3) 2.3(1.9)
15 木 ○	ロールパン 小松菜たっぷり彩りシチュー 野菜サラダ	ロールパン、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳、ベーコン	キャベツ、こまつな、人参、コーンホール缶、きゅうり、玉ねぎ	米粉のクリームシチュールー、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆豆乳ときな粉のケーキ(小麦粉、グラニュー糖、バター、豆乳、卵、きな粉、ベーキングパウダー)	577.4(550.7) 21.1(24.2) 28.3(24.6) 2.9(2.4)
16 金 ○	ごはん さばの味噌煮 (トマトケチャップで減塩) 酢和え わかめと人参のすまし汁	米、砂糖、春雨	さば、チキンハム、白甘みそ、赤味噌、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ、生姜	酢、トマトケチャップ、削り節、醤油、だし昆布、酒、みりん、塩	牛乳 菓子 (ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子 (あけびの実クッキー) (プレーン)	645.1(588.8) 28.1(26.2) 21.7(21.4) 1.9(1.6)
17 土	おにぎり (鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり (鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		369.2(437.2) 6.5(8.9) 0.6(1.7) 0.9(1.0)
19 月 ○	ごはん 筑前煮 豆腐と人参の味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、ちくわ、味噌、わかめ	大根、人参、こんにゃく、ごぼう、ねぎ、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子 (えびちび)	542.8(483.4) 26.5(23.0) 12.1(11.3) 2.9(2.4)
20 火 ○	クロワッサン 米粉のハヤシシチュー 野菜サラダ	クロワッサン、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、コーンホール缶	米粉のハヤシシチュー、コンソメスープの素、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆五平餅(米、砂糖、赤味噌、みりん、白ごま)	611.3(552.8) 17.4(16.0) 29.7(26.3) 1.1(1.0)
21 水 ○	担々麺 ハムとコーンのサラダ バナナ	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、チキンハム、わかめ	バナナ、人参、キャベツ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま、生姜	醤油、酒、中華スープの素、酢、塩	牛乳 菓子 (おこさませんべい)	牛乳 ◆アップルケーキ(米粉/パウダー(ハ)ガー用)、砂糖、サラダ油、豆乳、りんご)	620.6(563.0) 23.7(21.0) 23.6(20.5) 3.4(2.9)
22 木 ○	ロールパン 鶏肉とレバーのケチャップ和え 付け合せ 野菜スープ	ロールパン、片栗粉、サラダ油、砂糖	若鶏、豚レバー	玉ねぎ、キャベツ、人参、生姜、パセリ	トマトケチャップ、醤油、コンソメスープの素、ソース、カレー粉、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子 (かぼちゃスティック)	551.4(548.2) 27.1(29.3) 22.7(21.1) 2.9(2.5)
24 土	いなり寿司 フルーツゼリー (ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー (ぶどう)		ヨーグルト		429.6(426.2) 8.8(9.4) 8.6(8.0) 0.0(0.1)
26 月 ○	ごはん キャベツと豚肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子 (古代米せんべい) (2枚)	593.5(536.6) 24.8(21.9) 20.3(18.5) 2.2(1.8)
27 火 ○	わかめごはん 切干大根と豚挽肉の味噌炒め 根菜の汁	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、味噌、油揚げ	人参、大根、しめじ、ごぼう、ねぎ、こまつな、切干大根、干しいたけ	醤油、削り節、みりん、だし昆布、酒、わかめご飯の素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ラスク(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)	557.7(531.7) 21.3(23.9) 18.9(17.7) 2.6(2.2)
28 水	メキシコ風ピラフ かぼちゃと玉ねぎのスープ いちご	米、サラダ油	むきえび、ウイナー	いちご、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピーマン、コーンホール缶、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、カレー粉、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子 (お米 de 国産さつまいもと栗のタルト)	2782.3(2731.5) 33.2(31.5) 67.8(66.4) 3.0(2.6)
29 木 ○	菜飯 華風かきたま汁 ごま和え	米、砂糖、サラダ油	豆腐、卵、若鶏、かまぼこ	人参、もやし、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、菜飯の素、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子 (ソフトサラダ)	523.9(469.9) 25.8(22.5) 14.4(13.0) 2.4(2.0)



2日：「呉汁」、16日：「さばの味噌煮 (トマトケチャップで減塩)」、27日：「切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮」は、給食調理員が考案した減塩レシピです。

15日は、こども料理コンクール「ピストロおぶちゃん」で給食メニュー賞を受賞した「小松菜たっぷり彩りシチュー」を給食で提供します。

◆は手作りおやつです。

※日にちの欄に○印がついている日は箸を持ってきてください。 ※材料の納品状況などにより、献立が変更する場合があります。ご了承ください。 ※太枠の日は、卵・乳アレルギーに対応した別メニューを用意しています。