



令和7年2月分献立表



大府市公私立保育園
令和7年1月6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 たんぱく質 脂質/塩分 ()は未満児
		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 体の調子をよくするもの	調味料・その他			
1 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		
3 月 ○	ごはん 大豆の五目煮 大根とわかめの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	大根、糸こんにゃく、人参、ごぼう、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(源氏パイ)	538.8(499.1) 24.2(21.4) 18.2(16.9) 2.4(2.1)
4 火 ○	ごはん 豆腐のくず煮 ほうれん草のごま和え 野菜ジュース(紫の野菜)	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽、ひじき	野菜ジュース(紫の野菜)、ほうれん草、人参、玉ねぎ、ねぎ、しめじ、コーンホール缶、白ごま	醤油、酒、みりん	牛乳 いちご	牛乳 ◆カリカリトースト(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、チキンハム)	636.5(569.0) 22.9(20.4) 22.8(19.9) 1.8(1.5)
5 水 ○	和風カレーうどん キャベツとツナの和え物 ヨーグルト(いちご)	白玉うどん、砂糖、片栗粉、サラダ油	ヨーグルト(いちご)、豚平、ツナ、油揚げ、わかめ	玉ねぎ、人参、キャベツ、ねぎ、きゅうり、白ごま	カレールー、酢、削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 菓子(さくっとあられ)	476.4(498.2) 17.7(18.1) 12.3(13.8) 2.2(1.9)
6 木 ○	わかめごはん 華風かきたま汁 ごまだれサラダ	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、卵、若鶏、かまぼこ、ツナ	人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、生姜、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、わかめご飯の素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ポテトフライ(じゃが芋、サラダ油、塩)	588.2(512.3) 27.0(23.2) 21.6(18.8) 2.5(2.0)
7 金 ○	大根とさんまの炊き込みごはん 白菜のごま和え 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	さんま(味付)、味噌、わかめ	白菜、大根、玉ねぎ、ほうれん草、人参、ねぎ、えのきたけ、白ごま、生姜	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 いちご	牛乳 ふんわりコーン	479.0(432.9) 19.9(17.7) 14.8(13.7) 2.7(2.2)
8 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		
10 月 ○	ごはん はんぺんとひじきの煮物 具だくさん味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき	白菜、人参、糸こんにゃく、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子(えびちび)	557.9(489.3) 25.6(22.1) 16.5(14.8) 2.9(2.4)
12 水 ○	ウイナーズパゲティ かぼちゃサラダ ジョア(マスカット)	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	ウイナー、ジョア(マスカット)	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピーマン、コーンホール缶、きゅうり	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆五平餅(米、醤油、砂糖、酒、みりん、片栗粉、白ごま)	777.5(694.2) 25.9(23.8) 32.4(27.7) 2.9(2.4)
13 木 ○	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 黄桃缶	牛乳 ◆豆腐のココアケーキ(豆腐、上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉、ココア、ベーキングパウダー)	614.6(543.1) 26.0(22.3) 21.2(18.5) 2.1(1.7)
14 金 ○	コッパパン さわらのパン粉焼き ハムとほうれん草のサラダ 野菜スープ	コッパパン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉(パン粉)、オリーブ油	さわら、チキンハム	ほうれん草、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子(あけびの実パウンドケーキ)(メープル)	632.6(592.0) 25.2(22.9) 37.3(33.1) 2.2(1.9)
15 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
17 月 ○	味ごはん ごま和え 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ	人参、もやし、きゅうり、玉ねぎ、ごぼう、ねぎ、糸こんにゃく、白ごま、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(厚切りバームクーヘン)	576.0(523.0) 23.7(20.9) 17.4(16.2) 2.6(2.2)
18 火 ○	ごはん 肉じゃが 大根と油揚げの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、味噌、油揚げ、わかめ	玉ねぎ、大根、糸こんにゃく、人参、干しいたけ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆ふわふわきなこ(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)	600.7(524.0) 26.2(22.7) 19.0(16.7) 2.5(2.0)
19 水 ○	菜飯 キャベツの具だくさん豆乳みそスープ マカロニサラダ	米、マカロニ(グルテンフリー)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、オリーブ油、ごま油	豆乳、鶏挽、ツナ、味噌	キャベツ、大根、人参、きゅうり、ねぎ、白ごま	菜飯の素、中華スープの素、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 ◆ラスク(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)	638.1(573.6) 22.2(19.5) 27.6(24.5) 1.9(1.6)
20 木 ○	クロロール 豚ヒレとレバーのカレーフライ 付け合せ 野菜スープ	クロロール、米粉(パン粉)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、上新粉、サラダ油、砂糖	豚ヒレ肉、豚レバー	キャベツ、人参、玉ねぎ、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、カレー粉、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(ソフトサラダ)	732.0(684.4) 25.1(24.9) 34.0(29.8) 3.0(2.7)
21 金 ○	ごはん さけの味噌焼き キャベツときゅうりのナムル わかめとえのきのすまし汁	米、ごま油、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、えのきたけ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、みりん、中華スープの素、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ひとくちしょうゆせん)	518.1(480.0) 26.6(25.2) 16.0(15.5) 1.6(1.4)
22 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		
25 火 ○	ごはん 関東煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏、味噌、油揚げ	大根、人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(ほろほろ焼き)	479.9(437.3) 24.4(21.2) 11.4(10.9) 2.6(2.1)
26 水	チキンライス じゃが芋のスープ いちご	米、サラダ油、じゃが芋	若鶏、かまぼこ	いちご、玉ねぎ、人参、ねぎ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、中華スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 お米de国産りんごのタルト	541.3(498.3) 18.5(16.7) 18.2(17.2) 1.5(1.3)
27 木 ○	ミルクロール ハンバーグのトマトソース 野菜スープ	ミルクロール、米粉(パン粉)、サラダ油	豚挽、ウイナー、豆乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、ソース、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 ◆焼き芋(さつま芋)	535.0(488.4) 21.4(19.4) 23.1(20.8) 2.5(2.2)
28 金 ○	ツナとわかめの混ぜごはん 豚汁 バナナ	米、里芋、サラダ油	豆腐、豚平、ツナ、赤味噌	バナナ、大根、人参、玉ねぎ、ごぼう、ねぎ、白ごま	醤油、みりん、わかめご飯の素、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	611.7(557.7) 21.3(19.1) 22.3(20.2) 1.9(1.6)



2月19日は、こども料理コンクール「ビストロおぶちゃん」で給食メニュー賞を受賞した「キャベツの具だくさん豆乳みそスープ」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。