

2025年

2月 給食献立表

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	その他
1	土	かしわうどん オレンジ(75g)	ウエハース7g(未満児) 豆乳 バームクーヘン	鶏肉・調整豆乳	カエース・干しうどん・植物油・三温糖・バームクーヘン	たまねぎ・にんじん・青ねぎ・オレヅ	濃口しょうゆ・かつお昆布だし・食塩・みりん
3	月	食パン(未満児用) 鮭とほうれんそうのオイスターソース炒め ベーコンスープ	牛乳(未満児) いちご30g(未満児) スキムミルク 米粉のにんじんおやき	牛乳・鮭・ベーコン・脱脂粉乳・豆乳	食パン・植物油・三温糖・じゃがいも・グラニュー糖・米粉	いちご・たまねぎ・ほうれんそう・もやし・にんじん・にんにく・干しぶどう	食塩・清酒・オイスターソース・濃口しょうゆ・鳥がらだし・ベーキングパウダー・バナナエッセンス
4	火	麦ごはん(未満児用) 牛肉とピーマンの炒め煮 具だくさんみそ汁	牛乳(未満児) バナナ75g(未満児) スキムミルク ココアホットケーキ いりいりこ	牛乳・牛肉・油揚げ・脱脂粉乳・鶏卵・煮干し	精白米・押麦・ごま油・片栗粉・小麦粉・三温糖・無塩バター・植物油	バナナ・ゆでたけのこ・ピーマン・にんじん・はくさい・たまねぎ・もやし・青ねぎ	みりん・濃口しょうゆ・濃口しょうゆ・煮干しだし・米みそ・麦みそ・ビュアコア・ベーキングパウダー
5	水	炒めそば みかん(100g)	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) スキムミルク いちご牛乳寒天	牛乳・プロセスチーズ・豚肉・かまぼこ・脱脂粉乳・粉寒天	中華めん・植物油・三温糖	キャベツ・たまねぎ・にんじん・乾しいたけ・青ねぎ・しょうが・みかん・いちご	中華スープの素・食塩・中濃ソース・トマトケチャップ
6	木	麦ごはん(未満児用) 清汁(生しいたけ・白玉ふ) (未満児用) 厚揚げとキャベツの回鍋肉 レモン酢和え(しらす干し)	牛乳(未満児) せんべい7g(未満児) スキムミルク マカロニのきな粉和え	牛乳・豚肉・厚揚げ・しらす干し・脱脂粉乳・きな粉	せんべい・精白米・押麦・白玉ふ・植物油・三温糖・ごま油・ココア・黒砂糖	生しいたけ・青ねぎ・キャベツ・たまねぎ・にんじん・ピーマン・きゅうり・みかん缶・レモン(汁使用)	煮干しだし・食塩・濃口しょうゆ・赤色辛みそ・清酒・食塩(塩もみ用)・食酢
7	金	麦ごはん(未満児用) 魚の照り焼き にんじんの甘煮 小松菜と豆腐の清汁	牛乳(未満児) もも(缶)30g(未満児) 豆乳 大学いも	牛乳・魚・木綿豆腐・調整豆乳	精白米・押麦・三温糖・植物油・さつまいも・揚げ油・黒ごま	もも缶・しょうが・にんじん・こまつな・えのきたけ	みりん・濃口しょうゆ・食塩・かつお昆布だし
8	土	スパゲティ・ナポリタン 飲むヨーグルト	みかん(缶)(未満児) 豆乳 バナナ(75g) クラッカー(15g)	豚肉・あさり水煮缶・粉チーズ・ドリンクヨーグルト・調整豆乳	スパゲティ・植物油・クラッカー	みかん缶・たまねぎ・にんじん・ピーマン・ホールコン缶・マッシュルーム缶・トマトピューレ・バナナ	食塩・コンソメ・トマトケチャップ・ウスターソース
10	月	ロールパン(未満児用) ローストチキン ゆでブロックリー(25g) 野菜スープ	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) スキムミルク カステラ するめ	牛乳・プロセスチーズ・鶏肉・脱脂粉乳・鶏卵・するめ・鶏もも	ロールパン・植物油・じゃがいも・小麦粉・三温糖	ブロッコリー・キャベツ・たまねぎ・にんじん・セリ・パセリ	食塩・濃口しょうゆ・白ワイン・鳥がらだし・みりん
25	火	麦ごはん(未満児用) カレー フレンチサラダ	牛乳(未満児) もも(缶)30g(未満児) スキムミルク コーンマフィン	牛乳・牛肉・まぐろ油漬缶・脱脂粉乳・鶏卵	精白米・押麦・じゃがいも・カレー粉・なたね油・植物油・三温糖・ホットケーキミックス	もも缶・たまねぎ・にんじん・冷凍グリルドピース・キャベツ・きゅうり・ホールコン缶	鳥がらだし・食塩(塩もみ用)・食酢・食塩
12	水	十六穀米ごはん 魚の元気揚げ レタス(10g) 納豆汁	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) スキムミルク フルーツヨーグルト	牛乳・魚・納豆・油揚げ・脱脂粉乳・ブレンデッドヨーグルト	カエース・精白米・赤米・黒ごま・小麦粉・揚げ油・じゃがいも・三温糖	しょうが・しそ葉・レタス・たまねぎ・にんじん・青ねぎ・みかん缶・黄桃缶	食塩・煮干しだし・米みそ・麦みそ
13	木	赤飯 鶏のから揚げ レタス(10g) ひじきの和風サラダ 清汁(かまぼこ) みかん(70g)	牛乳(未満児) スキムミルク チーズケーキ	牛乳・鶏肉・かまぼこ・ひじき・塩わかめ・脱脂粉乳・鶏卵・クリームチーズ	精白米・もち米・あずき・黒ごま・片栗粉・揚げ油・マヨネーズ・三温糖・すりごま・無塩バター・ホットケーキミックス	しょうが・レタス・きゅうり・にんじん・えのきたけ・みかん・レモン果汁	食塩・清酒・濃口しょうゆ・ガーリックパウダー・みりん・食塩(塩もみ用)・かつお昆布だし
27	木	ぶどうパン(未満児用) チリコンカン かぼちゃスープ	牛乳(未満児) パンアップル缶(缶)30g(未満児) スキムミルク いちご牛乳寒天	牛乳・牛ひき肉・ゆでだいず・ベーコン・脱脂粉乳・粉寒天	ぶどうパン・ハシワ・ドミグラスソース・植物油・バター・小麦粉・三温糖	パンアップル缶・たまねぎ・にんじん・にんにく・かぼちゃ・パセリ・いちご	トマトケチャップ・食塩・パプリカ・鳥がらだし
14	金	麦ごはん(未満児用) 魚のパン粉焼き 小松菜のソテー けんちん汁	牛乳(未満児) みかん(缶)(未満児) ミルクココア シュガートースト	牛乳・白身魚・鶏卵・粉チーズ・鶏肉・木綿豆腐・脱脂粉乳	精白米・押麦・パン粉・マーガリン・植物油・じゃがいも・三温糖・食パン・グラニュー糖・無塩バター	みかん缶・パセリ・こまつな・ホールコン缶・にんじん・ごぼう・えのきたけ・青ねぎ	食塩・白ワイン・煮干しだし・濃口しょうゆ・みりん・ビュアコア

区分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(レチノール当量:RE)(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)
今月の平均栄養量	459	18.7	13.4	274	2.2	197	0.28	0.43	24	4.4	1.7
保育所(園)における給与栄養量の目標	470	15~23	10~15	220	2.3(~10)	200(~300)	0.25	0.30	20	3.5以上	1.9未満

【食材納入業者様】 ※敬称略

野菜・果物……………岩崎青果、松村商店
魚……………マキイ
肉類……………肉の山形屋

牛乳……………渡辺乳販
パン……………サイラー
缶詰・乾物・調味料ほか……………生野食品