

# ☆ 2 月 献 立 予 定 表 ☆

平成30年度 八千代保育園

日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	
25	月	御飯	米/焼き豆腐、豚肉、たまねぎ、白菜、しいたけ、にんじん、白滝/さつまいも、金時豆/春雨、鶏ひき肉、にんじん、万能ねぎ/えのきたけ、キャベツ、油揚げ	簡単カレーパン 小魚	食パン、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、卵、パン粉/小魚	4 18	月	納豆御飯	米、納豆、青のり/魚、生姜/じゃがいも、にんじん、ピーマン、煮魚 天ぷら粉/キャベツ、塩昆布/大根、小松菜、木綿豆腐、ねぎ	みそ汁	おさつケーキ 果物 牛乳	さつまいも、ホットケーキ粉、卵、牛乳、黒ごま/果物/牛乳
		肉豆腐 金時豆とさつまいもの甘煮 春雨ソテー						じゃがいものかき揚げ キャベツの塩昆布和え				
12 26	火	御飯	米/魚、しょうが、米粉/切昆布、にんじん、れんこん、ツナ/かぶ、鶏ひき肉/えのきたけ、ほうれん草、たまねぎ	あんかけうどん	うどん、鶏肉、にんじん、しめじ、ねぎ	5 19	火	御飯	米、豚肉、たまねぎ、生姜/じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、ツナ/ブロッコリー、かつお節/卵、ほうれん草、たまねぎ	かきたま汁	ピザトースト りんごジュース	食パン、ピーマン、たまねぎ、ベーコン/りんごジュース
		魚の竜田揚げ 切昆布とツナのきんぴら風 かぶのそぼろあん						ツナじゃが ブロッコリーおなか和え				
13 27	水	御飯	米/豚肉、たまねぎ、マッシュルーム、トマトピューレ/かぼちゃ/切干大根、にんじん、ベーコン、いんげん/はくさい、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しめじ、ウィンナー	おからレーズンクッキー 果物 牛乳	小麦粉、おから、レーズン、卵、牛乳	6 20	水	とうもろこし御飯	米、とうもろこし/鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、小麦粉、バター/卵、ほうれん草、しらす干し/ミニトマト、きゅうり、黄パプリカ	クリームシチュー	オレンジゼリー ビスケット 牛乳	オレンジジュース、寒天/ビスケット/牛乳
		ポトフ ポークチャップ かぼちゃの甘煮 切干大根ベーコン煮						ほうれん草としらすの卵焼き カラフルマリネ 20日 ドライカレー 春雨スープ				
14 28	木	御飯	米/鶏肉、たまねぎ、コーン缶、マヨネーズ/スパゲティ、たまねぎ、ピーマン、ウィンナー、ケチャップ/キャベツ、にんじん/小松菜、だいこん、えのきたけ、たまねぎ	フライドポテト ヨーグルト	じゃがいも/ヨーグルト	7 21	木	御飯	米/鶏ひき肉、たまねぎ、れんこん、卵/さつまいも、厚揚げ、にんじん/小松菜、にんじん、すりごま/キャベツ、たまねぎ、しいたけ	みそ汁	マカロニミートソース チーズ	マカロニ、豚ひき肉、たまねぎ、トマトピューレ、小麦粉/チーズ
		ナポリタン 茹で野菜						鶏れんこんつくね さつまいもと厚揚げの含め煮 ごま和え				
1 15	金	★節分メニュー★	米、とんがりコーン、レーズン、豚肉、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、いんげん、大豆/鶏ひき肉、木綿豆腐、生姜、卵/きゅうり/ミニトマト/わかめ、えのき、もやし、ねぎ	恵方巻風フルーツロール たたみいやし	食パン、生クリーム、クリームチーズ、いちご、みかん缶、パイン缶/たたみいやし	8 22	金	御飯	米/木綿豆腐、にんじん、ピーマン、たまねぎ、生姜/だいにんじん/キャベツ、ほうれん草、にんじん、刻みのり/ぎょうざの皮、かぼちゃ、しめじ、ねぎ	ほうとう風みそ汁	五目御飯 果物	米、鶏肉、ひじき、油揚げ、にんじん、しいたけ/果物
		鬼さんカレー 豆腐ハンバーグ たたききゅうり 15日 中華丼						揚げ出し豆腐野菜あんかけ 大根きんぴら のり和え				
2 16	土	けんちんうどん	うどん、だいこん、にんじん、油揚げ、ねぎ/鶏肉/じゃがいも/もやし、きゅうり	ビスケット グレーゼリー	ビスケット/グレーゼリー	9 23	土	きつねうどん	うどん、油揚げ、ほうれん草、万能ねぎ/白身魚、小麦粉/かぼちゃ、すりごま/ほうれん草、ツナ	白身魚のチーズムニエル かぼちゃのごまあえ 青菜ソテー	塩せんべい ヨーグルト	せんべい/ヨーグルト
		鶏の照り焼き じゃがバター きゅうりともやしのナムル										

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

担当 ：