

2 月 給 食 献 立 表

	2 日 (木)	3 日 (金)	6 日 (月)	7 日 (火)	8 日 (水)	9 日 (木)
献立名	豆腐チャンプルー風 なめこのみそ汁 チーズインクラッカー	すきやき 大豆サラダ ミニドーナツ	豚汁 豆腐ハンバーグ バナナ	けんちん汁 ひじきの煮物 動物ヨーチ	【パン食】 カレーコロケロール くるくるあまおう苺	豚丼 みそ汁 きゃべつサラダ 乳酸飲料
備考	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行
商 品 名	精白米 ★ 豆腐 ☆ 豚肉 ☆ もやし ◇ にら ◇ にんじん ◇ たまねぎ ◇ しょうが ◇ ごま油 ★ しょうゆ・塩 削り節 (だし) なめこ ◇ わかめ ◇ ねぎ ◇ みそ ◇ 削り節 (だし) 煮干し (だし) ルヴァン (赤箱) スライスチーズ	精白米 ★ 牛肉 ☆ にんじん ◇ たまねぎ ◇ はくさい ◇ ねぎ ◇ 厚揚げ ◇ ふ ★ 糸こんにゃく 油 ★ しょうゆ 砂糖・みりん 大豆水煮 ☆ にんじん ◇ ハム ☆ ブロッコリー ◇ コーン ◇ マヨネーズ ★ ミニドーナツ	精白米 ★ 豚肉・豆腐 ☆ もやし・にんじん ◇ 板こんにゃく ◇ ささがきごぼう・ねぎ ◇ みそ ◇ 削り節・煮干し (だし) ★ 豆腐ハンバーグ ☆ 豆腐・鶏肉・牛脂 ☆ 人参・玉葱・枝豆 ◇ ねぎ・生姜 ◇ 塩・砂糖・みりん ◇ 植物性たん白 ◇ パン粉・卵白・小麦粉 ☆ 豆腐用凝固材・揚げ油 ☆ アレルギー品目 ◇ 【小麦・卵・大豆】 ミニトマト・レタス ◇ バナナ ◇	精白米 ★ ☆ 鶏肉 ☆ 豆腐 油揚げ ◇ だいこん・にんじん ◇ さといも ◇ ささがきごぼう・ねぎ ☆ 生しいたけ 板こんにゃく しょうゆ 削り節 (だし) ☆ ひじき ◇ にんじん 油揚げ・大豆水煮 砂糖 しょうゆ みりん 削り節 (だし) 動物ヨーチ	【カレーコロケロール】 小麦粉 ☆ カレーコロケ ☆ ソース ☆ グリーンリーフ ◇ ★ キャベツ 乳化剤 乳 ◇ 牛肉 大豆 ◇ 豚肉 りんご ◇ 【くるくるあまおう苺】 小麦粉 いちごペースト ☆ 砂糖 卵 マーガリン ◇ ☆ パン酵母 食塩 ★ 乳等を主要原料とする食品 乳化剤	精白米 ★ 豚肉 ☆ 白菜 ◇ たまねぎ・しめじ ◇ 削り節 (だし) 砂糖 しょうゆ・みりん 豆腐 ☆ うす揚げ ☆ たまねぎ・にんじん ◇ ねぎ・みそ 削り節 (だし)・煮干し (だし) きゃべつ ◇ ちくわ ☆ ブロッコリー ◇ コーン・にんじん ◇ マヨネーズ ★ 乳酸飲料
	カロリー 487 kcal	カロリー 489 kcal	カロリー 478 kcal	カロリー 478 kcal		カロリー 483 kcal
	蛋白質 15.8 g	蛋白質 15.7 g	蛋白質 14.5 g	蛋白質 14.5 g		蛋白質 15.6 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

2 月 給 食 献 立 表

[illegible]

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

2 月 給 食 献 立 表

	21日(火)	22日(水)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	
献立名	しおラーメン 揚げぎょうざ みかん	筑前煮 ほうれんそうサラダ ゆかり(ふりかけ) ビスコ	【パン食】 ハム入りロールパン 北海道バターフラワー	ほうれん草スープ ポテトオムレツ ミニゼリー	お誕生献立 ひじきご飯 すまし汁 メンチカツ マカロニきなこ	
備考	はし携行	はし携行	※果物持参 果物のみ可	はし携行 スプーン携行	はし携行	
商	中華そば 豚肉 にんじん・きゃべつ もやし・コーン わかめ ねぎ 鶏がらスープの素 塩・しょうゆ	★精白米 ☆ ◇鶏肉 ◇厚揚げ ☆じゃがいも ◇にんじん れんこん ごぼう 板こんにゃく たけのこ	★【ハム入りロールパン】 小麦粉 ハム ☆マーガリン ☆砂糖 ★卵 ◇食塩 ◇乳化剤 ◇大豆 豚肉 ◇	精白米 ほうれん草 にんじん はくさい コーン ベーコン しょうゆ・塩 削り節(だし)	★精白米 ☆鶏肉・油揚げ ◇にんじん・ひじき ◇板こんにゃく・干し椎茸 ◇砂糖・しょうゆ・みりん ◇削り節(だし) ☆豆腐・わかめ・ねぎ しょうゆ 削り節(だし)・昆布(だし)	★ ☆ ◇ ◇
品	揚げぎょうざ 「キャベツ・玉葱 豚肉・豚油 にら・しょうが 小麦粉・片栗粉・米粉 調味料・植物油脂 揚げ油 アレルギー品目 【小麦・大豆】 レタス・トマト	◇油・砂糖 ☆しょうゆ・みりん ◇削り節し(だし) ほうれんそう はるさめ にんじん ハム マヨネーズ	★【北海道バターフラワー】 小麦粉 卵 砂糖 マーガリン パン酵母 バターフラワーペースト 乳等を主要原料とする食品 ★食塩 乳化剤 ◇ ☆ ★	鶏卵 合挽肉 じゃがいも たまねぎ グリンピース 油 ケチャップ ミニゼリー	☆ ☆メンチカツ ★豚肉・鶏肉・たまねぎ ◇パン粉・小麦粉・卵白 ◇砂糖・塩・しょうゆ ★大豆粉・揚げ油・粒状大豆タンパク アレルギー品目 【小麦・乳・大豆・卵】 ◇ミニトマト・レタス・ウスターソース	
名	みかん	◇ゆかり(ふりかけ) ビスコ			マカロニ きな粉・砂糖	★
	カロリー 473 kcal 蛋白質 15.5 g	カロリー 485 kcal 蛋白質 15.9 g		カロリー 477 kcal 蛋白質 14.7 g	カロリー 489 kcal 蛋白質 14.9 g	

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕