

令和7年2月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	1・22(土)	3(月)	4(火)・19(水)	5(水)・18(火)	6(木)	7・28(金)	8(土)	10・17(月)
10時	●牛乳 ■ 畑のクラッカー 5g	●牛乳 ■ こんぶあられ 3個	●牛乳 ■ ぱりんこ(しお味) 1枚	●牛乳 ■ おさつでポン 2個	●牛乳 ■ たべっ子ベイビー 3個	●ヤクルト ■ どうぶつビスケット 2個	●牛乳 ■ 畑のクラッカー 5g	●牛乳 ■ こんぶあられ 3個
昼	すき焼井 みそ汁	切干大根の たき込みごはん ひじきのいため煮 つみれ汁	ごはん さば缶のさつま揚げ ひたし すまし汁	ビビンバ スープ ヨーグルト	ごはん 筑前煮 みそ汁	ごはん 白身魚の Tandori 風 ひたし すまし汁	ごはん(かつおふりかけ) 鶏肉と大根の煮物 みそ汁	ごはん あなかげうどん 切干大根の ツナカレーいため
3時	●牛乳 ▲ バイン缶詰 4個 ■ カルシウム入り ベビースティック 1袋	●牛乳 ▲ いよかん ■ あまからせん 1袋	●牛乳 ▲ デコポン ■ ココアプチクッキー 1/2袋	●牛乳 かるかん	●牛乳 ふかし芋	●牛乳 ハムとチーズの パンケーキ	●牛乳 ▲ みかん缶詰 32g ■ サラダおかき 2個	●牛乳 揚げパン
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 ■ 水 90.00 ● 鶏もも肉(1×1cm) 20.00 糸こんにゃく 10.00 ▲ はくさい 30.00 ▲ 小松菜 5.00 ▲ 玉ねぎ 20.00 ▲ 長ねぎ 3.00 ■ キャノーラ油 1.50 ■ 砂糖 3.60 しょうゆ(濃) 5.40 ■ さつま芋 40.00 ● わかめ 0.30 ● みそ 5.20 ■ 水 150.00 けずりぶし 4.60 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 55.00 ■ 水 75.00 けずりぶし 2.30 ▲ 切干大根 4.00 酒 4.00 ▲ しょうゆ(濃) 4.00 ▲ 干しいたけ 0.50 ▲ 人参 10.00 ● シーチキン缶 8.00 ● ひじき 2.50 ● 大豆(缶)ドライ 5.00 ● 鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ● 焼竹輪 3.00 糸こんにゃく 5.00 ▲ 人参 10.00 ■ キャノーラ油 0.90 ■ 砂糖 2.40 しょうゆ(濃) 2.50 だし汁 25.00 ▲ 小松菜 5.00 ● いわしつみれ 2個 ■ さつま芋 20.00 ▲ はくさい 15.00 ▲ ねぎ 1.00 ● 赤だしみそ 3.00 ● みそ 3.00 ■ 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 ■ 水 90.00 ● さば 缶詰(水煮) 15.00 ● 豆腐 40.00 ▲ 人参 10.00 ▲ 土しよが(汁) 0.60 ■ 砂糖 2.00 酒 0.30 しょうゆ(濃) 0.60 塩 0.30 ■ 小麦粉 7.00 ■ なたね揚げ油 7.00 ▲ きゃべつ 40.00 ▲ 春菊 10.00 しょうゆ(濃) 2.10 だし汁 1.80 ■ 焼ふ 2.00 ▲ 大根 20.00 ▲ みつば 1.00 しょうゆ(淡) 5.50 ■ 水 180.00 けずりぶし 5.50 ● しっかりと鉄分ヨーグルト 1個 — 手作りおやつ — ■ 上新粉 18.00 ベーキングパウダー 1.00 ■ 砂糖 6.50 ■ 長芋 15.00 ■ 水 18.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 ■ 水 90.00 ● 牛肉(1×1cm) 35.00 ▲ 土しよが(汁) 0.30 酒 2.00 ■ 砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 2.00 ■ ごま油 0.30 ▲ ねぎ 1.00 ▲ ほうれん草 20.00 ▲ 人参 20.00 ▲ もやし 30.00 ■ 白ごま 1.00 ■ 砂糖 1.00 しょうゆ(濃) 3.00 ■ ごま油 0.30 ▲ 玉ねぎ 20.00 ▲ えのきたけ 10.00 ▲ ホールコーン 3.00 しょうゆ(淡) 1.50 ■ 水 160.00 ブイヨン(無添加) 0.70 ■ かたくり粉 1.00 ■ 水 2.00 ● しっかりと鉄分ヨーグルト 1個 — 手作りおやつ — ■ さつま芋 72.00 ■ 塩 少々 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 ■ 水 90.00 ● 豚肉 30.00 ▲ 大根 30.00 ▲ れんこん 20.00 ▲ 人参 25.00 ● 焼竹輪 5.00 ▲ 干しいたけ 0.50 ■ キャノーラ油 1.25 ■ 砂糖 2.40 しょうゆ(濃) 1.60 しょうゆ(淡) 2.40 本みりん 0.24 ■ 水 50.00 けずりぶし 1.60 ▲ 玉ねぎ 15.00 ▲ 小松菜 10.00 ● 水 7.50 ■ 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ さつま芋 72.00 ■ 塩 少々 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 ■ 水 90.00 ● カラスガレイ・冷60g 1切 カレー粉 0.20 塩 0.10 ● プレーンヨーグルト 15.00 トマトケチャップ 3.00 ■ キャノーラ油 適量 ● 焼豚 5.00 ▲ ちんげん菜 30.00 ▲ きゃべつ 20.00 しょうゆ(濃) 1.30 だし汁 1.80 ● じゃが芋 30.00 ● わかめ 0.30 ● きざみ昆布 5.00 ● みそ 7.50 ■ 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ ケーキミックス粉 20.00 ■ 水 15.00 ● ロースハム 10.00 ● ビザ用チーズ 3.00 ■ キャノーラ油 1.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 ■ 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ● 鶏もも肉(2×2cm) 30.00 ■ キャノーラ油 1.00 ▲ 大根 40.00 ▲ 人参 10.00 ■ じゃが芋 40.00 ● きざみ昆布 0.50 米酢 1.20 ■ 砂糖 3.30 しょうゆ(濃) 2.80 ● みそ 2.80 ■ 水 50.00 けずりぶし 1.50 ▲ はくさい 20.00 ▲ 生しいたけ 5.00 ▲ みつば 1.00 ● みそ 7.50 ■ 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ 超熱ロール 1個 ■ キャノーラ油 3.90 ■ グラニュー糖 2.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 50.00 ■ 水 75.00 ■ 干しうどん 25.00 ● 鶏もも肉(1×1cm) 15.00 ▲ 人参 10.00 ▲ 玉ねぎ 10.00 ▲ ほうれん草 10.00 しょうゆ(濃) 4.00 しょうゆ(淡) 3.00 ■ 水 180.00 だし昆布 0.30 けずりぶし 5.50 ■ かたくり粉 2.20 ■ 水 4.40 ▲ 切干大根 7.00 ● シーチキン缶 10.00 ▲ 人参 10.00 酒 2.40 しょうゆ(濃) 1.80 カレー粉 0.10 ■ 砂糖 0.40 — 手作りおやつ — ■ 超熱ロール 1個 ■ キャノーラ油 3.90 ■ グラニュー糖 2.50

【食品名の印について】
食品名の左側についている印は、
■・・・熱や力となるもの
●・・・血や肉となるもの

★献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。
★離乳の完了(12~18か月頃)は、0~2歳児食を必要に応じて「細かく切る、煮る」などを行っています。また、果物については一部変更する場合があります。

	12(水)・25(火)	13(木)	14・21(金)	15(土)	20・27(木)	26(水)
10時	●牛乳 ■おさつでポン 2個	●牛乳 ■たべっ子ベイベー 3個	●ヤクルト ■どうぶつビスケット 2個	●牛乳 ■畑のクラッカー 5g	●牛乳 ■たべっ子ベイベー 3個	●牛乳 ■ぱりんこ(しお味) 1枚
昼	ごはん(しそふりかけ) 豚肉と豆腐の 中華風スープ オーロラサラダ	ごはん いわしの蒲焼風 煮びたし みそ汁	カレーライス きゃべつの甘酢煮	ごはん 筑前煮 みそ汁	ごはん 根菜と肉の韓国風煮 みそ汁	ごはん チキンカツ ・和風ソースかけ 蒸し野菜の マヨドレ添え すまし汁
3時	▲野菜ジュース 100ml 人参ドーナツ	●牛乳 ▲りんごゼリー ■ココアプテッキー 1/2袋	●牛乳 ▲ぼんかん ■あまからせん 1袋	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■ぱりんこ(のりしお味) 2枚	●牛乳 大学芋風	●牛乳 ▲いよかん ■あまからせん 1袋
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●豚肉(1×1cm) 25.00 ●豆腐 30.00 ▲はくさい 15.00 ■キャノーラ油 1.00 ▲えのきたけ 5.00 ▲にら 3.00 しょうゆ(淡) 4.00 しょうゆ(濃) 2.00 塩 0.10 水 180.00 〔けずりぶし 5.50 〔■かたくり粉 0.50 〔水 1.00 〔■フライドポテト冷 40.00 塩 0.08 ●シーチキン缶 10.00 ▲玉ねぎ 13.00 ▲人参 5.00 ▲むぎ枝豆(冷) 3.00 ■砂糖 1.00 トマトケチャップ 4.00 ■マヨドレ 4.00 ― 手作りおやつ ― 〔■ケーキックス粉 30.00 〔▲人参 18.00 〔水 6.00 〔■メープルシロップ 5.00 〔■なたね揚げ油 6.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 〔●まいわし・冷 40.00 〔■かたくり粉 6.00 〔■なたね揚げ油 4.00 〔■砂糖 1.60 〔しょうゆ(濃) 1.60 〔本みりん 0.36 〔▲土しょうが(汁) 0.36 〔酒 0.10 〔水 8.00 ▲はくさい 40.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 12.00 ▲大根 20.00 ▲小松菜 5.00 ●みそ 7.50 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> 〔■米 60.00 〔水 90.00 ●牛肉 30.00 ▲土しょうが 0.10 ▲にんにく 0.10 クッキングワイン(赤) 1.00 ▲玉ねぎ 40.00 ▲人参 15.00 ■キャノーラ油 0.24 ■じゃが芋 40.00 塩 0.60 カレー粉 0.40 ポークブイヨン 5.00 水 62.00 トマトケチャップ 1.60 ウスターソース 1.80 トンカツソース 2.40 ▲おろしりんご 20.00 〔■砂糖 0.18 〔しょうゆ(濃) 0.67 〔■上新粉 4.50 〔水 18.00 ●焼竹輪 10.00 ▲きゃべつ 45.00 ▲人参 5.00 〔■砂糖 1.00 〔米酢 2.00 〔しょうゆ(濃) 1.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●鶏もも肉(2×2cm) 20.00 ▲大根 30.00 ▲れんこん 20.00 ▲人参 25.00 ▲干しいたけ 0.50 ■キャノーラ油 1.25 ■砂糖 2.40 しょうゆ(濃) 1.60 しょうゆ(淡) 2.40 本みりん 0.24 水 50.00 〔けずりぶし 1.60 ■さつま芋 40.00 ●小松菜 5.00 ●みそ 7.50 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 ▲はくさい 15.00 ▲しめじ 10.00 ●みそ 7.50 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― 〔■さつま芋 70.00 〔■キャノーラ油 1.70 〔■砂糖 10.00 〔水 4.00 〔米酢 0.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 25.00 ▲ねぎ 1.00 ▲土しょうが 0.50 しょうゆ(濃) 4.70 ■砂糖 2.60 ■キャノーラ油 1.50 ▲大根 25.00 ▲人参 20.00 ▲れんこん 5.00 ▲ごぼう 10.00 ▲たけのこ(水煮) 7.00 〔水 30.00 〔けずりぶし 1.00 ▲グリーンピース(冷) 2.00 〔●鶏もも肉・20gカット 60.00 〔塩 0.18 〔■小麦粉 5.40 〔水 適量 〔■パン粉 12.00 〔■なたね揚げ油 6.00 〔■砂糖 0.56 〔しょうゆ(濃) 1.10 〔本みりん 0.56 〔だし汁 25.00 〔■かたくり粉 1.00 〔水 2.00 〔▲きゃべつ 30.00 〔▲人参 10.00 〔塩 少々 〔■マヨドレ 4.00 ■焼ふ 2.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 5.50 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 	
<p>10時は1歳児だけです。 材料の分量は3～5歳児分で、1～2歳児は3～5歳児の約80%です。 材料の分量の単位は「g」です。</p> <p>10時と3時の牛乳は、 ・10時……1～2歳児100ml ・3時……1～2歳児100mlです。 3時のヨーグルト・ゼリーは、1個です。</p>			<p>3時に使用している果物の量は いよかん 1/4個 ぼんかん 1/2個 デコボン 1/3個</p> <p>*ヨーグルトの時など、組み合わせにより、</p>			