



# 2月 献立表



社会福祉法人 みつき福祉会  
みつき田和山第2保育園

★NEW (新メニュー)

	献立名	材料名	おやつ (朝: 乳児部のみ)
1 (水)	ごはん 魚のみそ焼き ほうれん草のサラダ 豆腐のすまし汁 みかん	米 かれい・マヨネーズ・味噌・葱・ごま ほうれん草・切干大根・ハム・酢・薄口・砂糖・油 木綿豆腐・もやし・白葱・わかめ・味噌・醤油・塩・かつお昆布だし	スティックビスケット チョコールドファッション (小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・卵・ 無塩バター・揚げ油・チョコレート)
2 (木)	ごはん 里芋のハンバーグ ごぼうサラダ マカロニサラダ オレンジ	米 豚挽肉・里芋・玉葱・人参・パン粉・卵・塩・醤油・みりん・砂糖 ごぼう・キャベツ・ツナ・マヨネーズ・醤油 マカロニ・人参・玉葱・しめじ・コンソメ	ルヴァン ゆかりまんじゅう (小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・酒・ ゆかり・あずき)
3 (金)	患方巻 ★豆まき会 鶏つくね 椎茸の味噌汁 バナナ	米・味噌・海苔・ツナ・コーン・きゅうり・人参・マヨネーズ・醤油 ※乳児部は刻みのりを使用し、 混ぜごはんにします。 鶏挽肉・おから・玉葱・生姜・酒・塩・片栗粉・かつお昆布だし・醤油・みりん 椎茸・玉葱・人参・みつば・味噌・煮干し昆布だし	クラッカー 鬼サブレ (小麦粉・無塩バター・油・砂糖・食塩)
4 (土)	炊き込みご飯 たけのこのおかか煮 味噌汁 オレンジ	米・鶏肉・椎茸・油揚げ・酒・砂糖・醤油・みりん・薄口・昆布 たけのこ・人参・醤油・みりん・砂糖・かつお節 豚肉・白菜・人参・白葱・かつお昆布だし	スティックビスケット おやつパン
6 (月)	ごはん なめだけ和え トマト おでん バナナ	米 ほうれん草・人参・もやし・なめだけ・醤油 トマト 鶏肉・人参・大根・ちくわ・板こんにゃく・里芋・薄口・塩・みりん・酒・かつお昆布だし	ブール お好み揚げ (小麦粉・キャベツ・干しエビ・豚挽肉・ お好みソース・揚げ油)
7 (火)	梅じゃこごはん★乳児部誕生会 揚げ鶏のレモン漬け ピーマンの昆布和え お麩の味噌汁 いちご	米・梅干し・しらす・しそ・ごま・酒・薄口・みりん 鶏肉・片栗粉・揚げ油・醤油・砂糖・レモン果汁 ピーマン・切干大根・しらたき・塩こんぶ・ごま油・ごま お麩・人参・玉葱・葱・味噌・煮干し昆布だし	スティックビスケット クラッカーサンド (クラッカー・マーマレード)
8 (水)	人参豆乳丸パン 魚のチーズムニエル れんこんソテー レタススープ オレンジ	人参豆乳丸パン 鮭・塩・こしょう・小麦粉・バター・パセリ・粉チーズ れんこん・ベーコン・玉葱・ピーマン・コンソメ・油 レタス・玉葱・コーン・ウインナー・コンソメ	ルヴァン たぬきむすび (米・天かす・もみのり・葱・めんつゆ)
9 (木)	ごはん 柳川風煮 ブロッコリーのごま和え キャベツの味噌汁 バナナ	米 豚肉・ごぼう・玉葱・人参・油・卵・砂糖・醤油・みりん・かつお昆布だし ブロッコリー・すりごま・醤油 キャベツ・椎茸・板こんにゃく・みつば・味噌・煮干し昆布だし	クラッカー 野菜もち (人参・米粉・砂糖・油・塩・豆乳・きな粉)
10 (金)	あんかけうどん さつま芋の天ぷら 梅納豆和え オレンジ	うどん・鶏肉・白菜・玉葱・人参・白葱・かつお昆布だし・醤油・みりん・片栗粉 さつま芋・小麦粉・水・揚げ油 小松菜・人参・揚げ納豆・梅干し・醤油	スティックビスケット 抹茶チーズケーキ (小麦粉・クリームチーズ・砂糖・卵・抹茶・ レモン果汁・生クリーム)
11 (土)	🎆 建国記念日 🎆		
13 (月)	ごはん 五目マーボー はるさめサラダ わかめスープ バナナ	米 大豆・豚挽肉・玉葱・人参・干し椎茸・葱・おろし生姜・おろしこんにゃく・味噌・醤油・砂糖・酒・油・片栗粉 はるさめ・キャベツ・きゅうり・ハム・酢・砂糖・薄口・ごま油 わかめ・チンゲン菜・コーン・鶏から・ごま油	王し芽 いちごパイ (パイ生地・いちご・グラニュー糖)
14 (火)	ごはん 鶏の甘酢焼き 小松菜の煮浸し 玉葱の味噌汁 オレンジ	米 鶏肉・醤油・砂糖・みりん・酢・酒・葱 小松菜・人参・油揚げ・かつお昆布だし・醤油・みりん 玉葱・しらたき・白葱・味噌・煮干し昆布だし	スティックビスケット ココアブラウニー (小麦粉・ベーキングパウダー・生クリーム・ ココア・砂糖・牛乳)
15 (水)	ごはん 鯖の味噌煮 和え物 大根のすまし汁 バナナ	米 鯖・味噌・生姜・酒・みりん・砂糖 白菜・もやし・人参・もみのり・醤油 大根・はんぺん・椎茸・みつば・塩・薄口・かつお昆布だし	ルヴァン ぶどうゼリー
16 (木)	お弁当の日 ※必ず加熱したものをに入れて下さい。ミニトマトやブドウは食べやすい大きさに切ってください。		クラッカー たこさんドック (ホットケーキミックス・豆乳・ウインナー・ 揚げ油)

	献立名	材料名	おやつ
17 (金)	ねぎ塩豚丼 ゆで卵 なめこの味噌汁 みかん	米・豚肉・白葱・キャベツ・もやし・にら・醤油・酒・ごま油・おろしこんにゃく・鶏がら・塩・片栗粉 卵・塩 木綿豆腐・なめこ・玉葱・葱・味噌・煮干し昆布だし	スティックビスケット マカロニきなこ (マカロニ・きなこ・砂糖・塩)
18 (土)	さつま芋ごはん きのこソテー けんちん汁 オレンジ	米・さつま芋・黒ごま・酒・塩・昆布 舞茸・エリンギ・豚挽肉・バター・塩・こしょう ごぼう・人参・大根・里芋・板こんにゃく・白葱・薄口・塩・みりん・ごま油・かつお昆布だし	クラッカー おやつパン
20 (月)	ごはん 豚肉の塩こんぶバター炒め おかか和え かぶの味噌汁 バナナ	米 豚肉・しめじ・えのき・キャベツ・葱・塩こんぶ・バター 人参・れんこん・きゅうり・醤油・かつお節 かぶ・白菜・油揚げ・味噌・煮干し昆布だし	ルヴァン ピザまん (肉団子・ホットケーキミックス・ピザソース・牛乳・パセリ粉・ピザ用チーズ)
21 (火)	★幼児誕生会 カレーピラフ はんぺんのチーズサンドフライ ポテトサラダ コンソメスープ いちご	米・ミックスベジタブル・豚挽肉・カレー粉・コンソメ・塩 はんぺん・スライスチーズ・小麦粉・卵・パン粉・パセリ・揚げ油 じゃが芋・きゅうり・ベーコン・マヨネーズ ブロッコリー・コーン・しめじ・コンソメ	クラッカー ごまごま煎魚 (かえり・しらす・ごま・砂糖・みりん・醤油)
22 (水)	ごはん 鶏レバーの生姜煮 大根のツナ和え 厚揚げの味噌汁 オレンジ	米 鶏レバー・ごま油・生姜・酒・砂糖・醤油 大根・きゅうり・人参・ツナ・すりごま・酢・砂糖・薄口 厚揚げ・玉葱・ごぼう・葱・味噌・煮干し昆布だし	スティックビスケット フレンチトースト (食パン・無塩バター・牛乳・卵・砂糖)
23 (木)	🎊天皇誕生日🎊		
24 (金)	ごはん ふわふわ卵焼き ひじきの煮物 もやしの味噌汁 バナナ	米 卵・鶏肉・えのき・みつば・塩・薄口・みりん・砂糖・かつお昆布だし ひじき・油揚げ・人参・みりん・酒・砂糖・醤油・かつお昆布だし もやし・玉葱・しめじ・葱・味噌・煮干し昆布だし	ブレーン ポーロ (小麦粉・無塩バター・油・砂糖)
25 (土)	塩焼きそば チャンプルー スティックチーズ オレンジ	焼きそば麺・豚肉・玉葱・もやし・人参・椎茸・葱・チンゲン菜・塩・こしょう・薄口・ごま油・鶏がら 木綿豆腐・キャベツ・かつお節・醤油・ごま油 スティックチーズ	スティックビスケット おやつパン
27 (月)	ごはん えびの落とし揚げ 切干大根の味噌汁 南瓜の味噌汁 バナナ	米 木綿豆腐・えび・椎茸・葱・小麦粉・卵・酒・薄口・塩・揚げ油 切干大根・人参・油揚げ・ちくわ・みりん・薄口・醤油・砂糖・かつお昆布だし 南瓜・玉葱・お麩・みつば・味噌・煮干し昆布だし	ルヴァン のりせんべい (ぎょうざの皮・かつお節・焼きのり・コーン・マヨネーズ・醤油)
28 (火)	黒糖丸パン チキンビーンズ 梅サラダ アスパラスープ オレンジ	黒糖丸パン 鶏肉・大豆・玉葱・人参・じゃが芋・トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ・油・砂糖 しらす・きゅうり・大根・薄口・酢・砂糖・油・梅干し アスパラ・人参・椎茸・コンソメ	クラッカー 牛しくれおにぎり (米・牛肉・油・醤油・砂糖・生姜・焼きのり)

※献立の中の食材で、まだ家庭で食べていないものがありましたらその日までに家庭で食べてください。  
(家庭で食べたことのない物は保育園では提供することができません。)

※ハム・ベーコン・ウインナー・焼豚・ちくわ・肉団子については、卵・乳製品不使用のものを使用しています。  
マヨネーズについては、卵不使用のものを使用しています。  
梅干しについては、はちみつ入りの物を使用しています。(必ず1歳を過ぎてから食べてください)

★うめ組～さくら組は朝おやつ・昼おやつの時に牛乳を飲み、ばら組～ひまわり組は、給食・昼おやつの時に牛乳を飲みます。  
★天候等の理由により、一部献立がかわる場合もありますので、あらかじめご了承ください。