## oor ooo 2 Fichet & Baa a a & Baa a B























						<u>熱量 450 kcal タンパク質 16.0 g (あひる)</u>	吉祥院こども
	献 立	材料	おやつ		献 立	材料	おやつ
	ごはん	*	お好み焼き		ごはん	*	人参ケーキ
1	鶏のごま煮	鶏もも肉 砂糖 醤油 すり胡麻	小麦粉 きゃべつ	8	お好みビーフン	豚肉 キャベツ ビーフン 人参 ピーマン 舞茸	小麦粉 砂糖
			豚肉 卵 長芋	.		胡麻油 醤油 油	卵 油 人参
5	卯の花	おから 人参 白菜 油揚げ こんにゃく 青葱	だし 花鰹	22	りんご	りんご	ベーキングパウダー
		砂糖 醤油 胡麻油 みりん	青のり ソース				
月)	味噌汁	薩摩芋 えのき 小松菜 昆布 味噌	牛乳	(月)	味噌汁	卵 人参 法蓮草 昆布 味噌	牛乳
	ごはん	*	ちんすこう		きつねうどん	うどん 油揚げ 砂糖 醤油 法蓮草 人参	青菜とじゃこのおに
2	肉じゃが	牛肉 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース	小麦粉 砂糖			昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油	米 ちりめんじゃこ
•		砂糖 醤油 油	油	9			小松菜 人参
6	めざし	めざし			☆じゃが芋の胡麻ド	じゃが芋 ごぼう 人参 豚肉 砂糖 醤油 酢	砂糖 醤油
	吉野汁	大根 人参 里芋 青葱 昆布 鰹節 薄口醤油	片栗粉			胡麻油 マヨネーズ すり胡麻	白胡麻
火)			牛乳	(火)			牛乳
	ごはん	米	フルーツサンド		ごはん	<b> </b> 米	五穀パン
	鮭の照り焼き	鮭 みりん 酒 醤油	食パン		☆鯖の竜田揚げ	鯖 酒 みりん 醤油 片栗粉 油	
7			生クリーム	24			
	野菜の胡麻和え	キャベツ 人参 もやし かまぼこ 砂糖 醤油 す	「り胡麻 いちご バナナ		ナムル	法蓮草 白菜 人参 もやし 砂糖 醤油 酢	
						胡麻油 白胡麻	
水)	味噌汁	ソーメ 玉葱 油揚げ 昆布 味噌	牛乳	(水)	味噌汁	豆腐 人参 玉葱 昆布 味噌	牛乳
	ごはん	*	開口笑		☆親子丼	米 鶏こま肉 玉葱 人参 いんげん 卵	スイートポテト
4	ツナ入り玉子焼き	卵 シーチキン 人参 玉葱 みりん 砂糖 醤油	油 小麦粉 ラード			醤油 砂糖 みりん 油	薩摩芋
•			ベーキングパウダー	25	五目豆	水煮大豆 竹輪 ごぼう こんにゃく 人参 昆布	豆乳 卵
18	野菜のポトフ風煮	大根 玉葱 人参 ウインナー コンソメ	砂糖 卵			砂糖 醤油 油	砂糖
			白胡麻 油				
木)	味噌汁	麩 もやし 青葱 昆布 味噌	牛乳	(木)	味噌汁	白菜 わかめ なめこ 昆布 味噌	牛乳
	ハヤシライス	米 豚肉 牛肉 じゃが芋 玉葱 人参 ハヤシル	ゥ ☆ココアトースト		ごはん	米	蒸しパン
5		小麦粉 コンソメ 油	食パン	12	豆腐ハンバーグ	豆腐 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 卵 小麦粉	小麦粉 牛乳
•			グラニュー糖	•		パン粉 砂糖 みりん 醤油 油	卵 砂糖
19	マカロニサラダ	マカロニ 胡瓜 人参 玉葱 ハム 砂糖 醤油	ココア マーガリン	26	野菜のケチャップ炒め	キャベツ 人参 玉葱 コーン コンソメ ケチャップ 油	マーガリン
		酢 胡麻油 白胡麻					ベーキングパウダー
金)			牛乳	(金)	味噌汁	大根 しめじ わかめ 昆布 味噌	牛乳
	わかめうどん	うどん わかめ 砂糖 醤油 かまぼこ 青葱	黒糖ロールパン		野菜うどん	うどん 豚肉 白菜 玉葱 人参 もやし 青葱	バターロールパン
6		昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油		13		昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油	
•				•			
20	かぼちゃサラダ	南瓜 人参 玉葱 マヨネーズ		27	薩摩芋の土佐煮	薩摩芋 砂糖 醤油 鰹節	
土)			  牛乳	   (土)			  牛乳
	3日(水)節分	·			10日(水)お弁当保育		

|\*散らし寿司(乳児) 米 じゃこ 高野豆腐 人参 胡瓜 卵 砂糖 醤油

備 ★手巻き寿司(幼児) 海苔 酢 砂糖 塩

\*野菜の胡麻和え キャベツ 人参 もやし かまぼこ 砂糖 醤油 すり胡麻

考 \*澄まし汁

(おやつ)

豚肉 大根 人参 きゃべつ ささがきごぼう しめじ こんにゃく 昆布 味噌 \*牛乳





\*きな粉ボーロ \*みかん \*牛乳 \*天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。

\*☆マークは、新メニューです。