

令和6年2月 よていこんだてひょう

日野市立保育園

☆保育園給食で初めて食べる食品がないようにご家庭で食べてください☆

日 (曜日)	1・2歳児 おやつ	昼 食	お や つ	主 な 食 品		
				赤色の食品 (血や肉になる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (からだの調子を整える)
1 (木)	りんご ジュース	麻婆豆腐丼 甘酢キャベツ 春雨スープ	 フライドポテト	豆腐、豚肉、みそ、牛乳	米、油、砂糖、 ごま油、かたくり粉、 はるさめ、じゃがいも	人参、ねぎ、しいたけ、 たけのこ、グリーンピース、 しょうが、キャベツ、コーン、 きゅうり、チンゲン菜
2 (金)		<節分献立> おにたいじライス フレンチサラダ おにたいじスープ	 おにのパンツ	大豆、豚肉、かまぼこ、 牛乳	米、油、砂糖、ココア、 小麦粉、ふ、バター	人参、玉ねぎ、トマト、 レーズン、キャベツ、 きゅうり、万能ねぎ、かぼちゃ
3 (土)	りんご ジュース	五目ツナうどん かぼちゃの甘煮 果物	麦茶 菓 子	ツナ	うどん、砂糖	人参、玉ねぎ、しいたけ、 小松菜、かぼちゃ、みかん
5 (月)	フルーツ ゼリー	チャーハン ナムル わかめごまスープ	 ライスピザ	豚肉、わかめ、牛乳、 ベーコン、チーズ	米、油、ごま油、 砂糖、ごま、バター	人参、ねぎ、コーン、 グリーンピース、しいたけ、 もやし、きゅうり、玉ねぎ、 ピーマン
6 (火)		柳川井風 海苔和え 麩のすまし汁	 がんづき	豚肉、たまご、のり、 わかめ、牛乳	米、砂糖、ふ、 小麦粉、黒砂糖、油、 ごま	ごぼう、人参、玉ねぎ、 いんげん、青菜、キャベツ、 万能ねぎ
7 (水)	ぶどう ジュース	肉みそスパゲッティ ごまドレッシングサラダ 豆腐のスープ	 果 物 菓 子	豚肉、みそ、豆腐、牛乳	スパゲッティ、油、 砂糖、かたくり粉、 ごま	人参、玉ねぎ、もやし、 しょうが、きゅうり、 いんげん、コーン、 チンゲン菜、りんご
8 (木)		かつおめし わかめの酢の物 飛鳥汁	 ココアトースト	かつお、油揚げ、 わかめ、鶏肉、牛乳、 みそ	米、砂糖、 じゃがいも、パン、 ココア、バター	しょうが、ごぼう、人参、 いんげん、きゅうり、もやし、 玉ねぎ
9 (金)		ごはん 高野豆腐と根菜のそぼろ煮 白菜のみそ汁	 豆腐ドーナツ	凍り豆腐、豚肉、 油揚げ、みそ、牛乳、 豆腐	米、砂糖、バター、 糸こんにゃく、油、 かたくり粉、小麦粉	しいたけ、人参、大根、 玉ねぎ、いんげん、はくさい
10 (土)	みかん ジュース	鶏五目ごはん 里芋のみそ汁 フルーツゼリー	いちご 豆乳 米粉ケーキ 菓 子	鶏肉、みそ、いちご豆乳	米、油、砂糖、里芋、 フルーツゼリー、 米粉ケーキ	ごぼう、人参、しいたけ、 いんげん、玉ねぎ
13 (火)	フルーツ ゼリー	かまめし丼 土佐和え 油あげのみそ汁	 黒糖わらびもち 菓 子	鶏肉、凍り豆腐、 かつお節、油揚げ、 豆腐、みそ、牛乳、 粉寒天、きな粉	米、糸こんにゃく、 砂糖、油、黒砂糖	人参、しいたけ、 グリーンピース、ほうれん草、 もやし、キャベツ、玉ねぎ
14 (水)		チキンライス パインサラダ ハート♡のスープ	 果 物 菓 子	鶏肉、もずく、 かまぼこ、牛乳	米、バター、油	玉ねぎ、人参、いんげん、 トマト、キャベツ、きゅうり、 パイン缶、みかん
15 (木)	ぶどう ジュース	ほうれん草ツイストパン マカロニグラタン 花野菜のごまじょう油和え キャベツスープ	 和風雑炊	鶏肉、牛乳、 スキムミルク、チーズ	パン、マカロニ、油、 バター、小麦粉、 パン粉、ごま油、米	玉ねぎ、人参、しめじ、 パセリ、ブロッコリー、 カリフラワー、コーン、 キャベツ、大根、しいたけ
16 (金)		回鍋肉丼 大根とコーンのサラダ ビーフンスープ	 りんごの蒸しパン	豚肉、みそ、牛乳	胚芽米、油、砂糖、 かたくり粉、ビーフン、 小麦粉、バター	人参、キャベツ、しょうが、 しいたけ、ねぎ、ピーマン、 大根、コーン、りんご缶



のマークは牛乳です。



行事や納品の都合により献立を変更する場合があります。

1日の平均栄養摂取量 エネルギー 552kcal たんぱく質 19.8g 脂肪 15.2g 塩分 2.5g

令和6年2月 よていこんだてひょう

日野市立保育園

☆保育園給食で初めて食べる食品がないようにご家庭で食べてください☆

日 (曜日)	1・2歳児 おやつ	昼 食	お や つ	主 な 食 品		
				赤色の食品 (血や肉になる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (からだの調子を整える)
17 (土)	りんご ジュース	ソース焼きそば フルーツミックス ポテトスープ	いちご 豆乳 菓 子	豚肉、いちご豆乳	中華めん、油、 じゃがいも、菓子	玉ねぎ、人参、もやし、 ピーマン、キャベツ、 しいたけ、パイン缶、黄桃缶、 クリームコーン
19 (月)	ヨーグルト	<食育の日献立> 菜めし ぶり大根 キャベツのみそ汁	 いちごケーキ	ちりめんじゃこ、 ぶり、みそ、牛乳	米、ごま、ごま油、 油、砂糖、小麦粉、 バター、 いちごジャム、	小松菜、大根、もやし、 キャベツ、ねぎ
20 (火)	りんご ジュース	カレーライス みそドレッシングサラダ かぶのスープ	 レーズンフオカッチャ	豚肉、みそ、牛乳	米、じゃがいも、油、 バター、小麦粉、 砂糖、オリーブ油	玉ねぎ、人参、レーズン、 ホワイトマッシュルーム、 キャベツ、きゅうり、 もやし、ねぎ、かぶ
21 (水)		にんじんツイストパン ポトフ ピーチサラダ フルーツゼリー	 果 物 菓 子	豚肉、牛乳	パン、じゃがいも、 油、フルーツゼリー	人参、玉ねぎ、キャベツ、 セロリ、グリーンピース、 大根、きゅうり、黄桃缶、 りんご
22 (木)		ゆかりごはん 魚の西京焼き 里芋の煮物 青菜のみそ汁	 わかめうどん	めかじき、みそ、 豆腐、牛乳、わかめ、 油揚げ	米、砂糖、油、 糸こんにゃく、里芋、 きしめん	ゆかり粉、人参、ごぼう、 いんげん、ほうれんそう、 玉ねぎ
24 (土)	みかん ジュース	スパゲッティナポリタン フルーツ缶 野菜スープ	麦茶 いちごパン 菓 子	ベーコン	スパゲッティ、油、 じゃがいも、パン	人参、玉ねぎ、ピーマン、 みかん缶、パイン缶、 チンゲン菜
26 (月)	フルーツ ゼリー	ビビンバ 青のりポテト クリームコーンスープ	 サイダーボンチ 菓 子	豚肉、青のり、牛乳	米、もち米、砂糖、 ごま油、じゃがいも	コーン、人参、ほうれん草、 玉ねぎ、クリームコーン、 パイン缶、みかん缶、黄桃缶
27 (火)		ごはん 鮭の塩麴焼き ゆかり和え なめこ汁	 揚げパン	鮭、豆腐、みそ、牛乳	米、パン、油、砂糖	人参、もやし、キャベツ、 ゆかり粉、ねぎ、なめこ
28 (水)	ぶどう ジュース	ごぼうのドライカレー ごま和え 豆腐のスープ	 果 物 菓 子	豚肉、豆腐、牛乳	胚芽米、油、ごま、砂糖	人参、玉ねぎ、ごぼう、 ピーマン、レーズン、もやし、 青菜、みかん
29 (木)		ごはん おかかふりかけ 生揚げと大根のみそ煮 麩とわかめのみそ汁	 スウィートポテト	かつお節、生揚げ、 豚肉、みそ、わかめ、 牛乳、スキムミルク、 生クリーム	米、砂糖、バター、油、 糸こんにゃく、 ごま油、かたくり粉、 ふ、さつまいも	人参、大根、しいたけ、 いんげん、ねぎ



のマークは牛乳です。行事や納品の都合により献立を変更する場合があります。



◇節分献立 2日(金)



節分では、炒り豆(大豆)を使って豆まきをしたり、イワシの頭を玄関に飾ったりして、鬼退治しますね。

節分にちなんで、献立に大豆を取り入れ、おにをイメージした料理やおやつにしました。

ごはんは鬼の顔をイメージしました。スープは鬼のかまぼこ入りです。

おやつのおにのパンツは、虎の毛皮の模様をイメージしたケーキです。お楽しみに！



◇食育の日献立 19日(月)



春の芽吹きをイメージし、小松菜を使って菜めしにしました。みそ汁にもキャベツを入れて、春が待ち遠しい気持ちを表してみました。

午後のおやつは、手作りのいちごのケーキです。

見た目にも華やかな色彩のおやつで、春はもうすぐそこ！と、目からも楽しんでいただけたら、と思っています。まだまだ寒さは続くかと思いますが、献立から春を感じていただければと思います。