

平成30年 野上あゆみ保育園

2月献立表(幼児食)

2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)
△五目味噌うどん△ △高野豆腐の玉子とじ△ △ヨーグルト△	△鬼ライス△ △いわしの童田揚げ△ △プロッコリー△ △清まし汁△ △みかん△	△ご飯△ △鶏肉の照り焼き△ △ほうれん草サラダ△ △味噌汁△ △いよかん△	△天根めし△ △さわらのごま煮△ △ほうれん草のおひたし△ △味噌汁△ △デコポン△	△NEGロールパン△ △タンドリーチキン△ △プロッコリーサラダ△ △野菜スープ△ △いちご△ △牛乳△	△和風スパゲッティ△ △サミと小松菜ごまマヨ和え△ △和風オニオンスープ△ △いよかん△	△ピビンバ丼△ △厚揚げの中華煮△ △ワンタンスープ△ △みかん△
△五目味噌うどん△ うどん 豚小間 もやし キャベツ 人参 生椎茸 生姜 赤味噌 本みりん サラダ油 合成酒 濃口醤油 だし汁 △高野豆腐の玉子とじ△ 高野豆腐 食塩 三温糖 だし汁 片栗粉 鶏卵 糸みつば △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△鬼ライス△ 精白米 サラダ油 チキンコンソメ たまねぎ 人参 ワインナー（卵不使用） チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ 鶏卵 焼きのり △いわしの童田揚げ△ いわし開き 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油 △プロッコリー△ プロッコリー 食塩 △清まし汁△ 小町麩 しめじ(ぶなしめじ) 白菜 薄口醤油 食塩 だし汁 △みかん△ みかん	△ご飯△ 精白米 水 △鶏肉の照り焼き△ 鶏もも皮なし 濃口醤油 三温糖 合成酒 片栗粉 △ほうれん草サラダ△ ほうれん草 人参 カーネルコーン ライツナフレーク水煮 マヨドレ(卵不使用) △味噌汁△ 油揚げ 小町麩 青ねぎ だし汁 薄口醤油 △いよかん△ いよかん	△大根めし△ 精白米 大根 だし昆布 食塩 しらす干し 水 △さわらのごま煮△ サフラン おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま △ほうれん草のおひたし△ ほうれん草 人参 カーネルコーン だし汁 薄口醤油 △味噌汁△ 小町麩 油揚げ たまねぎ だし汁 白味噌 △デコポン△ デコポン	△NEGロールパン△ NEGロールパン △タンドリーチキン△ 鶏もも おろし生姜 食塩 濃口醤油 カレー粉 △プロッコリーサラダ△ トマトケチャップ ウスターソース △野菜スープ△ キャベツ たまねぎ エリンギ 食塩 濃口醤油 だし汁 △いちご△ いちご △牛乳△ 牛乳	△和風スパゲッティ△ スパゲッティー 食塩 えのき茸 しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ ベーコン(ノンアレルゲン) サラダ油 濃口醤油 バター △サミと小松菜ごまマヨ和え△ 小松菜 人参 人參 白いりごま △和風オニオンスープ△ マヨドレ(卵不使用) 白ねりごま 白すりごま 薄口醤油 △プロッコリーサラダ△ トマトケチャップ ウスターソース △野菜スープ△ キャベツ たまねぎ 食塩 濃口醤油 だし汁 △いよかん△ いよかん △牛乳△ 牛乳	△ピビンバ丼△ 精白米 豚挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 料理酒 大根 人参 米酢 三温糖 濃口醤油 料酒 △厚揚げの中華煮△ 生揚げ(厚揚) エリンギ 白菜 人参 ガラスープ 濃口醤油 食塩 △和風オニオンスープ△ 三温糖 △厚揚げ(厚揚) 生揚げ(厚揚) エリンギ 白菜 人参 ガラスープ 濃口醤油 食塩 △ワントンスープ△ シューマイの皮 たまねぎ テンケン菜 ガラスープ 濃口醤油 食塩 △みかん△ みかん
△牛乳△ △豆乳きなこもち△	△牛乳△ △鬼まんじゅう△	△牛乳△ △バームクーヘン△	△牛乳△ △シュガートースト△	△麦茶△ △おかおにぎり△	△牛乳△ △ジャムクッキー△卵不使用	△牛乳△ △チーズ蒸しパン△
2月9日(金)	2月10日(土)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)	2月16日(金)	2月17日(土)
△ご飯△ △筑前煮△ △春雨の酢の物△ △清まし汁△ △ヨーグルト△	△ご飯△ △銀だらのごまみりん焼き△ △切り昆布の当座煮△ △味噌汁△ △りんご△	△ご飯△ △鮭の漬け焼き△ △マカラニサラダ△ △清まし汁△ △りんご△	△ご飯△ △ハートのハンバーグ△ △チーズサラダ△ △豆乳スープ△ △いちご△	△NEGワンローフ△ △クリームシチュー△ △ひじきサラダ△ △みかん△ △牛乳△	△ご飯△ △ちゃんこ鍋風△ △ひじきの青のり揚げ△ △プロッコリー△ △バナナ△	△焼きそば△ △小松菜の磯和え△ △わかめスープ△ △いよかん△
△ご飯△ 精白米 水 △筑前煮△ 鶏もも小間 国産里芋 大根 人参 ごぼう 生椎茸 サラダ油 三温糖 濃口醤油 本みりん 合成酒 △春雨の酢の物△ 春雨 胡瓜 人参 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩 △清まし汁△ 充填豆腐(箱) カットわかめ 薄口醤油 食塩 だし汁 糸みつば △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ 精白米 水 △銀だらのごまみりん焼き△ 銀だら 薄口醤油 本みりん 料酒 白いりごま △切り昆布の当座煮△ さつまいも 人参 細切り昆布 濃口醤油 三温糖 だし汁 サラダ油 △味噌汁△ 大根 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ △りんご△ りんご	△ご飯△ 精白米 水 △鮭の漬け焼き△ サケ骨無切身 薄口醤油 本みりん 合成酒 △マカラニサラダ△ マカラニ 胡瓜 人参 ハム(ノンアレルゲン) マヨドレ(卵不使用) △清まし汁△ 充填豆腐(箱) 生椎茸 糸みつば △豆乳スープ△ チヤス低糖(箱) カットわかめ 薄口醤油 食塩 △いちご△ いちご	△ご飯△ 精白米 水 △ハートのハンバーグ△ 豚挽き肉 鶏挽き肉(もも) おろし生姜 木綿豆腐 たまねぎ 鶏卵 食塩 トライパン粉 ソース 水 トマトケチャップ ウスターソース △チーズサラダ△ プロッコリー カリフラワー 人参 ダイスチーズ フレンチレッシング白(卵使用) △豆乳スープ△ チヤス低糖(箱) 水 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 △いちご△ いちご	△NEGワンローフ△ △クリームシチュー△ △ひじきサラダ△ △ひじき(ステンレス 三温糖 濃口醤油 △みかん△ △牛乳△	△ご飯△ 精白米 水 △ちゃんこ鍋風△ 豚挽き肉 たまねぎ 人参 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 片栗粉 木綿豆腐 白菜 菊菜 生椎茸 人参 だし汁 濃口醤油 料理酒 三温糖 本みりん 食塩 ガラスープ △みかん△ みかん △牛乳△ 牛乳	△焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚ももスライス サラダ油 焼きそばソース ウスターソース 青のり 花かつお △小松菜の磯和え△ 小松菜 人参 葱 薄口醤油 食塩 きざみのり △わかめスープ△ カットわかめ たまねぎ ガラスープ 食塩 薄口醤油 水 △いよかん△ いよかん
△牛乳△ △サーダンダギー△	△牛乳△ △ワッフル△	△牛乳△ △きなこ揚げパン△	△牛乳△ △ブラウニー△	△麦茶△ △焼きおにぎり△	△牛乳△ △おむすらス△	△牛乳△ △ミニあんぱん△

2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)	2月23日(金)	2月24日(土)	2月26日(月)
△ご飯△ △銀だらの照り焼き△ △春菊の納豆和え△ △味噌汁△ △ヨーグルト△	△味噌ラーメン△ △鶏天△ △野菜スティック△ △りんご△	△大豆のポークカレー△ △大根のツナサラダ△ △はるみ△	△ご飯△ △さわらの味噌煮△ △小松菜のじゃこサラダ△ △根菜汁△ △みかん△	△NEGロールパン△ △豚ヒレカツ△ △グリルサラダ△ △和風野菜スープ△ △いちご△ △牛乳△	△ご飯△ △麻婆豆腐△ △わかめ和え△ △りんご△	△親子丼△ △ブロッコリーのマヨサラダ△ △味噌汁△ △ヨーグルト△
材料および数量(一ヶ月) △ご飯△ 精白米 水 △銀だらの照り焼き△ 鯛たら 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 △春菊の納豆和え△ 菊菜 人参 納豆 薄口醤油 △味噌汁△ カットわかめ 生姜 だし汁 長葱 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△味噌ラーメン△ ラーメン 豚挽き肉 もやし カーネルコーン テンゲン菜 サラダ油 食塩 赤味噌 ガラスープ △鶏天△ 鶏むね 薄口醤油 本みりん にんにく 天ぶら粉 サラダ油 △野菜スティック△ ブロッコリー 大根 人参 マヨドレ(卵不使用) △りんご△ りんご	△大豆のポークカレー△ 精白米 豚ももスライス たまねぎ 人参 じやがいも(メークイン) 大豆水煮 サラダ油 水 赤味噌 ガラスープ △大根のツナサラダ△ 大根 胡瓜 ライツナフレーク油漬 米酢 薄口醤油 三温糖 △はるみ△ はるみ	△ご飯△ 精白米 豚ヒレカツ△ 人参 白味噌 おろし生姜 おろしにんにく コンソメ バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスターーソース 濃口醤油 食塩 △和風野菜スープ△ 小松菜 もやし じらす干し 三温糖 濃口醤油 ナラダ油 米酢 △根菜汁△ 大根 さつまいも ごぼう 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ △みかん△ みかん	△NEGロールパン△ NEGロールパン △豚ヒレカツ△ 豚ヒレ切身 食塩 小麦粉(薄力粉) 醤油 ドライパン粉 ナラダ油 △グリルサラダ△ じゃがいも(メークイン) 小松菜 ブリフラー 人參 ナラダ油 食塩 濃口醤油 三温糖 △和風野菜スープ△ 白菜 長葱 カーネルコーン 食塩 濃口醤油 だし汁 △いちご△ いちご △牛乳△ 牛乳	△ご飯△ 精白米 鶏もも小間 おうし生姜 たまねぎ 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 鶏卵 M 糸みつば きざみのり △親子丼△ 精白米 鶏もも小間 おうし生姜 たまねぎ 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 鶏卵 M 糸みつば きざみのり △ブロッコリーのマヨサラダ△ ブロッコリー カリフラー 人参 マヨドレ(卵不使用) △味噌汁△ 充填豆腐(綿) 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△親子丼△ 精白米 鶏もも小間 おうし生姜 たまねぎ 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 鶏卵 M 糸みつば きざみのり △ブロッコリーのマヨサラダ△ ブロッコリー カリフラー 人参 マヨドレ(卵不使用) △味噌汁△ 充填豆腐(綿) 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト
3時おやつ△ △牛乳△ △スイートポテト△	△牛乳△ △ピザーストロッサ △フルーツポンチ△	△牛乳△ △フルーツポンチ△	△牛乳△ △ごまステック△	△ふどうジュース△ △バナナスコーン△	△牛乳△ △南瓜まんじゅうとマリー△	△牛乳△ △いちごクリームサンド△
2月27日(火)	2月28日(水)					
△ご飯△ △八宝菜△ △じゃが芋の中華炒め△ △パナナ△	△NEGイエローロール△ △鮭のパン粉焼き△ △菜の花ソテー△ △コンソメスープ△ △みかん△ △牛乳△					
材料および数量(一ヶ月) △ご飯△ 精白米 水 △八宝菜△ 豚ももスライス ムキエビし たまねぎ 人参 白菜 生椎茸 テンゲン菜 おろし生姜 サラダ油 食塩 薄口醤油 ガラスープ こま油 片栗粉 △じやが芋の中華炒め△ じやがいも(メークイン) 人参 たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) サラダ油 おろし生姜 ガラスープ 濃口醤油 片栗粉 こま油 △パナナ△ パナナ	△NEGイエローロール△ NEGイエローロール △鮭のパン粉焼き△ サケ骨無切身 食塩 ドライパン粉 バルメザンチーズ おろしにんにく サラダ油 △菜の花ソテー△ 菜の花 しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ カーネルコーン ペーパー(ノンアレルゲン) バター 濃口醤油 △コンソメスープ△ 白菜 たまねぎ コンソメ 薄口醤油 食塩 片栗粉 △みかん△ みかん △牛乳△ 牛乳					
3時おやつ△ △牛乳△ △ココアサブレ△	△麦茶△ △わかめチーズおにぎり△					

＜今月の旬の食材＞

・小松菜・大根・キャベツ

はくさい・ブロッコリー・ほうれん草・れんこん

いちご・いよかん・オレンジ・でこぼん・みかん・はるみ

23日・・・お誕生日会

※仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。



平成30年 野上あゆみ保育園

2月献立表(乳児食)

2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)	
◇牛乳△ おやつ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	
総食	◇五目味噌うどん△ ◇高野豆腐の王子とじ△ ◇ヨーグルト△	◇鬼ライス△ ◇いわしの童田揚げ△ ◇プロッコリー△ ◇清まし汁△ ◇みかん△	◇ご飯△ ◇鶏肉の照り焼き△ ◇ほうれん草サラダ△ ◇味噌汁△ ◇いよかん△	◇天根めし△ ◇さわらのごま煮△ ◇ほうれん草のおひたし△ ◇味噌汁△ ◇デコポン△	◇NEGロールパン△ ◇タンドリーチキン△ ◇プロッコリーサラダ△ ◇野菜スープ△ ◇いちご△ ◇牛乳△	◇和風スパゲッティ△ ◇ササミと小松菜ごまマヨ和え△ ◇和風オニオンスープ△ ◇いよかん△ ◇みかん△	
材料および数量(㌘)	◇五目味噌うどん△ うどん 豚小間 もやし キャベツ 人参 生椎茸 生姜 赤味噌 本みりん サラダ油 合成酒 濃口醤油 だし汁	◇鬼ライス△ 精白米 サラダ油 チキンコンソメ たまねぎ 人参 ウインナー(卵不使用) チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ 鶏卵 焼きのり	◇ご飯△ 精白米 水 ◇鶏肉の照り焼き△ 鶏もも皮なし 濃口醤油 三温糖 合成酒 片栗粉	◇天根めし△ 精白米 大根 だし昆布 食塩 しらす干し 水	◇NEGロールパン△ NEGロールパン ◇タンドリーチキン△ 鶏もも おろし生姜 食塩 濃口醤油 カレー粉 ヨーブ(ヨーグルト) トマトケチャップ ウスターーソース 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま	◇和風スパゲッティ△ スパゲッティー 食塩 えのき茸 しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ ペークン(ノンアルケン) サラダ油 濃口醤油 バター	
3時おやつ	◇高野豆腐の王子とじ△ 高野豆腐 薄口醤油 三温糖 だし汁 味噌 だし汁 味噌 味噌	◇いわしの童田揚げ△ いわし開き 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油	◇ほうれん草サラダ△ ほうれん草 人参 カーネルコーン フライソナフレーク水煮 マヨドレ(卵不使用)	◇味噌汁△ 油揚げ 小町麩 青ねぎ だし汁 薄口醤油	◇ほうれん草のおひたし△ ほうれん草 人参 カーネルコーン だし汁 薄口醤油	◇プロッコリーサラダ△ プロッコリー ¹ 食塩 ◇野菜スープ△ キャベツ たまねぎ エリンギ 食塩 濃口醤油 だし汁	
2月9日(金)	2月10日(土)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)	2月16日(金)	2月17日(土)	
朝おやつ おやつ	◇牛乳△ ◇豆乳きなこもち△	◇牛乳△ ◇鬼まんじゅう△	◇牛乳△ ◇バームクーヘン△	◇牛乳△ ◇シューイースト△	◇牛乳△ ◇おかかおにぎり△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△卵不使用	
総食	◇ハイハイン△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	
材料および数量(㌘)	◇ご飯△ ◇筑前煮△ ◇春雨の酢の物△ ◇清まし汁△ ◇ヨーグルト△	◇ご飯△ ◇銀だらのごまみりん焼き△ ◇切り昆布の当座煮△ ◇味噌汁△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇鮭の漬け焼き△ ◇ハートのハンバーグ△ ◇マカロニサラダ△ ◇清まし汁△	◇ご飯△ ◇クリームシチュー△ ◇チーズサラダ△ ◇豆乳スープ△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇ちゃんこ鍋風△ ◇ひじきサラダ△ ◇みかん△ ◇牛乳△	◇焼きそば△ ◇小松菜の磯和え△ ◇わかめスープ△ ◇いよかん△	
3時おやつ	◇ご飯△ 精白米 水 ◇筑前煮△ 銀だら 本みりん 料酒 白ねりごま	◇ご飯△ 精白米 水 ◇銀だらのごまみりん焼き△ 銀だら 薄口醤油 本みりん 料酒 白ねりごま	◇ご飯△ 精白米 水 ◇鮭の漬け焼き△ サケ骨無切身 薄口醤油 本みりん 合成酒	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 濃口醤油 三温糖 だし汁 サラダ油	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇ちゃんこ鍋風△ ◇ひじきサラダ△ ひじき(ステンレス 水 トマトケチャップ ウスターーソース	◇焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚挽き肉 たまねぎ 人参 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コーン 牛乳	
2月18日(金)	2月19日(土)	2月20日(日)	2月21日(月)	2月22日(火)	2月23日(水)	2月24日(木)	
朝おやつ おやつ	◇牛乳△ ◇豆乳きなこもち△	◇牛乳△ ◇鬼まんじゅう△	◇牛乳△ ◇バームクーヘン△	◇牛乳△ ◇シューイースト△	◇牛乳△ ◇おかかおにぎり△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△卵不使用	
総食	◇ハイハイン△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	
材料および数量(㌘)	◇ご飯△ ◇筑前煮△ ◇春雨の酢の物△ ◇清まし汁△ ◇ヨーグルト△	◇ご飯△ ◇銀だらのごまみりん焼き△ ◇切り昆布の当座煮△ ◇味噌汁△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇鮭の漬け焼き△ ◇ハートのハンバーグ△ ◇マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 濃口醤油 三温糖 だし汁 サラダ油	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 濃口醤油 三温糖 だし汁 サラダ油	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇チーズサラダ△ チーズ プロッコリー ¹ カリフラワー 人参 ダイスチーズ フレンチレッシング白(卵使用)	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇ちゃんこ鍋風△ ◇ひじきサラダ△ ひじき(ステンレス 水 トマトケチャップ ウスターーソース	◇焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚挽き肉 たまねぎ 人参 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コーン 牛乳
3時おやつ	◇ご飯△ 精白米 水 ◇筑前煮△ 銀だら 本みりん 料酒 白ねりごま	◇ご飯△ 精白米 水 ◇銀だらのごまみりん焼き△ 銀だら 薄口醤油 本みりん 料酒 白ねりごま	◇ご飯△ 精白米 水 ◇鮭の漬け焼き△ サケ骨無切身 薄口醤油 本みりん 合成酒	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 濃口醤油 三温糖 だし汁 サラダ油	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇チーズサラダ△ チーズ プロッコリー ¹ カリフラワー 人参 ダイスチーズ フレンチレッシング白(卵使用)	◇焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚挽き肉 たまねぎ 人参 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コーン 牛乳	
2月25日(金)	2月26日(土)	2月27日(日)	2月28日(月)	2月29日(火)	2月30日(水)	2月31日(木)	
朝おやつ おやつ	◇牛乳△ ◇豆乳きなこもち△	◇牛乳△ ◇鬼まんじゅう△	◇牛乳△ ◇バームクーヘン△	◇牛乳△ ◇シューイースト△	◇牛乳△ ◇おかかおにぎり△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△卵不使用	
総食	◇ハイハイン△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	
材料および数量(㌘)	◇ご飯△ ◇筑前煮△ ◇春雨の酢の物△ ◇清まし汁△ ◇ヨーグルト△	◇ご飯△ ◇銀だらのごまみりん焼き△ ◇切り昆布の当座煮△ ◇味噌汁△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇鮭の漬け焼き△ ◇ハートのハンバーグ△ ◇マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 濃口醤油 三温糖 だし汁 サラダ油	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇チーズサラダ△ チーズ プロッコリー ¹ カリフラワー 人参 ダイスチーズ フレンチレッシング白(卵使用)	◇ご飯△ NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇チーズサラダ△ チーズ プロッコリー ¹ カリフラワー 人参 ダイスチーズ フレンチレッシング白(卵使用)	◇焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚挽き肉 たまねぎ 人参 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コーン 牛乳	
3時おやつ	◇牛乳△ ◇豆乳きなこもち△	◇牛乳△ ◇鬼まんじゅう△	◇牛乳△ ◇バームクーヘン△	◇牛乳△ ◇シューイースト△	◇牛乳△ ◇おかかおにぎり△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△卵不使用	
2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)	
朝おやつ おやつ	◇牛乳△ ◇サータアンダギー△	◇牛乳△ ◇ワッフル△	◇牛乳△ ◇きなこ揚げパン△	◇牛乳△ ◇ブラウニー△	◇牛乳△ ◇焼きおにぎり△	◇牛乳△ ◇おズラスク△	
総食	◇ハイハイン△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇ミニあんぱん△	

2月19日(月)		2月20日(火)		2月21日(水)		2月22日(木)		2月23日(金)		2月24日(土)		2月26日(月)							
朝 お や つ	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇親子丼△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇親子丼△	◇牛乳△ ◇プロッコリーのマヨサラダ△							
給食	◇ご飯△ ◇銀だらの照り焼き△ ◇春菊の納豆和え△ ◇味噌汁△ ◇ヨーグルト△	◇味噌ラーメン△ ◇鶏天△ ◇野菜スティック△ ◇りんご△	◇大豆のポークカレー△ ◇大根のツナサラダ△ ◇はるみ△	◇ご飯△ ◇さわらの味噌煮△ ◇小松菜のじやこサラダ△ ◇根菜汁△ ◇みかん△	◇NEGロールパン△ ◇豚ヒレカツ△ ◇グリルサラダ△ ◇和風野菜スープ△ ◇いちご△ ◇牛乳△	◇ご飯△ ◇豚ヒレカツ△ ◇グリルサラダ△ ◇和風野菜スープ△ ◇みかん△	◇ご飯△ ◇麻婆豆腐△ ◇わかめ和え△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇親子丼△	◇ご飯△ ◇麻婆豆腐△ ◇わかめ和え△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇親子丼△	◇ご飯△ ◇プロッコリーのマヨサラダ△ ◇味噌汁△ ◇ヨーグルト△								
材料 およ び 数量 (g)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇銀だらの照り焼き△ 銀だら 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 ◇春菊の納豆和え△ 菊菜 人参 納豆 薄口醤油 ◇味噌汁△ カットわかめ 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	◇味噌ラーメン△ ラーメン 豚挽き肉 もやし カーネルコーン チングン菜 サラダ油 食塩 水 赤味噌 カラースープ ◇鶏天△ 鶏むね 薄口醤油 本みりん にんにく 天ぷら粉 サラダ油 ◇野菜スティック△ プロッコリー 大根 人参 マヨドレ(卵不使用) ◇りんご△ りんご	◇大豆のポークカレー△ 精白米 豚ももスライス たまねぎ 人参 じやがいも(メークイン) 大豆水煮 サラダ油 食塩 水 赤味噌 カラースープ ◇野菜スティック△ プロッコリー 大根 人参 マヨドレ(卵不使用) ◇はるみ△ はるみ	◇ご飯△ 精白米 水 ◇さわらの味噌煮△ サフラン おろし生姜 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 水 ◇小松菜のじやこサラダ△ 小松菜 もやし トマトケチャップ ウスターソース 濃口醤油 食塩 ◇大根のツナサラダ△ 大根 胡瓜 ライタフレーク油漬 米酢 薄口醤油 三温糖 ごま油 ◇はるみ△ はるみ	◇NEGロールパン△ NEGロールパン ◇豚ヒレカツ△ 豚ヒレ切身 食塩 小麦粉(強力粉) 卵黄 ドライパン粉 サラダ油 水 ◇グリルサラダ△ じやがいも(メークイン) カリフラワー ブロッコリー 大根 もやし しらす 三温糖 濃口醤油 合成酒 カラースープ 片栗粉 青ねぎ ◇和風野菜スープ△ 白菜 大根 さつまいも さつま芋 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ ◇根菜汁△ 大根 さつまいも さつま芋 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ ◇みかん△ みかん	◇ご飯△ 精白米 水 ◇麻婆豆腐△ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 おろしにんにく ごま油 赤味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 カラースープ 片栗粉 青ねぎ ◇わかめ和え△ キャベツ もやし ライタフレーク油漬 カットわかめ ごま油 濃口醤油 三温糖 ◇いちご△ いちご ◇牛乳△ 牛乳 ◇みかん△ みかん	◇ご飯△ 精白米 水 ◇親子丼△ 鶏もも小間 おろし生姜 たまねぎ 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 鶏卵 M 糸みづば きざみのり ◇プロッコリーのマヨサラダ△ プロッコリー カリフラワー 人参 マヨドレ(卵不使用) ◇味噌汁△ 充填豆腐(絹) 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	◇牛乳△ ◇スイートポテト△ ◇ピザトースト△ サツ	◇牛乳△ ◇フルーツポンチ△ ◇ごまスティック△	◇牛乳△ ◇ハイハイイン△	◇牛乳△ ◇ごまとうじゅース△ ◇バナナスコーン△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△
3時 お や つ	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイイン△	◇牛乳△ ◇フルーツポンチ△	◇牛乳△ ◇ごまスティック△	◇ふどうジュース△ ◇バナナスコーン△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△	◇牛乳△ ◇牛乳△							
2月27日(火)	2月28日(水)																		
朝 お や つ	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイイン△																	
給食	◇ご飯△ ◇八宝菜△ ◇じやが芋の中華炒め△ ◇バナナ△	◇NEGイエローロール△ ◇鉢のパン粉焼き△ ◇菜の花ソテー△ ◇コンソメスープ△ ◇みかん△ ◇牛乳△																	
材料 およ び 数量 (g)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇八宝菜△ 豚ももスライス ムキエビレ たまねぎ 人参 白菜 生椎茸 チングン菜 おろし生姜 サラダ油 食塩 薄口醤油 カラースープ ごま油 片栗粉 ◇じやが芋の中華炒め△ じやがいも(メークイン) 人参 たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) サラダ油 おろし生姜 カラースープ 薄口醤油 片栗粉 ごま油 ◇バナナ△ バナナ	◇NEGイエローロール△ NEGイエローロール ◇鉢のパン粉焼き△ サケ骨無切身 食塩 ドライパン粉 パルメザンチーズ おろしにんにく サラダ油 ◇菜の花ソテー△ 菜の花 しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ カーネルコーン ベーコン(ノンアレルゲン) バター 濃口醤油 ◇コンソメスープ△ 白菜 たまねぎ コンソメ 薄口醤油 食塩 片栗粉 ◇みかん△ みかん ◇牛乳△ 牛乳																	
3時 お や つ	◇牛乳△ ◇ココアサブレ△	◇麦茶△ ◇わかめチーズおにぎり△																	



◇今月の旬の食材◇

・小松菜・大根・キャベツ

はくさい・プロッコリー・ほうれん草・れんこん

いちご・いよかん・オレンジ・でこぼん・みかん・はるみ

23日・・・お誕生日会

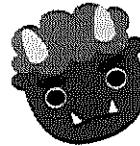
※仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。



2月献立表(完了食)

平成30年 野上あゆみ保育園		2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)	
朝食	◇牛乳△ ◇おしらす&わかめせんべい△ ◇五目味噌うどん△ ◇高野豆腐の煮物△ ◇ヨーグルト△	◇牛乳△ ◇野菜入りソフトおせんべい△ ◇鬼ライス△ ◇煮魚△ ◇清まし汁△ ◇みかん△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△ ◇ご飯△ ◇鶏肉の照り焼き△ ◇ほうれん草サラダ△ ◇味噌汁△ ◇いよかん△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△ ◇天根めし△ ◇さわらのごま煮△ ◇ほうれん草のおひたし△ ◇味噌汁△ ◇さわらのごま煮△ ◇ほうれん草サラダ△ ◇味噌汁△ ◇味噌汁△ ◇いよかん△	◇岩塚のお子様せんべい△ ◇和風ロールパン△ ◇タンドリーチキン△ ◇ブロッコリーサラダ△ ◇野菜スープ△ ◇いちご△ ◇牛乳△	◇しらす&わかめせんべい△ ◇和風スパゲッティ△ ◇ササミと小松菜ごまマヨ和え△ ◇和風オニオンスープ△ ◇いよかん△	◇野菜入りソフトおせんべい△ ◇ビビンバ丼△ ◇和風スパゲッティ△ ◇ササミと小松菜ごまマヨ和え△ ◇大根人参米酢三温糖濃口醤油料理酒		
材料および数量(㌘)	うどん 豚小間 もやし キャベツ 人参 生椎茸 生姜 赤味噌 本みりん サクダ油 合成酒 濃口醤油 だし汁 高野豆腐 人参 薄口醤油 食塩 三温糖 だし汁 片栗粉 ヨーグルト チヤス低糖ヨーグルト	精白米 サクダ油 チキンコンソメ たまねぎ 人参 チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ 焼きのり 煮魚△ カラスフレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 プロッコリー△ プロッコリー 食塩 清まし汁△ 小町麩 青ねぎ だし汁 白味噌 いよかん△ みかん△ みかん	精白米 サクダ油 チキンコンソメ たまねぎ 人参 チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ 焼きのり 煮魚△ カラスフレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 プロッコリー△ プロッコリー 食塩 清まし汁△ 小町麩 青ねぎ だし汁 白味噌 いよかん△ みかん△ みかん	精白米 サクダ油 チキンコンソメ たまねぎ 人参 チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ 焼きのり 煮魚△ カラスフレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 プロッコリー△ プロッコリー 食塩 清まし汁△ 小町麩 青ねぎ だし汁 白味噌 いよかん△ みかん△ みかん△	NEGロールパン△ NEGロールパン40g タンドリーチキン△ 鳥ももおろし生姜 食塩 濃口醤油 カレー粉 ヨーブ(ヨーグルト) トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま ほうれん草のおひたし△ トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま 野菜スープ△ トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 人参 白ねりごま 白すりごま 薄口醤油 野菜スープ△ キヤベツ たまねぎ エリンギ 食塩 薄口醤油 だし汁 いちご△ いちご△ 牛乳△ 牛乳△	和風スパゲッティ△ スパゲッティー 食塩 えのき茸 じめじぶんなしめじ たまねぎ 豚挽き肉 サラダ油 濃口醤油 バター ササミと小松菜ごまマヨ和え△ 小松菜 人参 マヨドレ(卵不使用) 白ねりごま 白すりごま 薄口醤油 和風オニオンスープ△ たまねぎ 人参 食塩 薄口醤油 三温糖 野菜スープ△ キヤベツ たまねぎ エリンギ 食塩 薄口醤油 だし汁 いちご△ いちご△ 牛乳△ 牛乳△	精白米 豚挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 料理酒 大根 人参 米酢 三温糖 薄口醤油 食塩 白いりごま ほうれん草 カーネルコーン こま油 濃口醤油 三温糖 野菜スープ△ エリンギ 白菜 人参 ガラスープ 濃口醤油 食塩 三温糖 片栗粉 和風スパゲッティ△ シューマイの反 たまねぎ チングン菜 ガラスープ 濃口醤油 食塩 みかん△ みかん△		
3時おやつ	◇牛乳△ ◇豆乳きなこもち△	◇牛乳△ ◇鬼まんじゅう△	◇牛乳△ ◇豆腐みたらし△	◇牛乳△ ◇シュガートースト△	◇麦茶△ ◇おかげおにぎり△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△卵不使用	◇牛乳△ ◇お餅スナック△		
2月9日(金)	2月10日(土)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)	2月16日(金)	2月17日(土)			
朝食	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇しらす&わかめせんべい△ ◇野菜入りソフトおせんべい△	◇ハイハイン△ ◇小魚せんべい△				
給食	◇ご飯△ ◇筑前煮△ ◇春雨の酢の物△ ◇清まし汁△ ◇ヨーグルト△	◇ご飯△ ◇銀だらのごまみりん焼き△ ◇切り昆布の当座煮△ ◇味噌汁△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇鮭の漬け焼き△ ◇マカロニサラダ△ ◇清まし汁△ ◇りんご△	◇ご飯△ ◇ハートのハンバーグ△ ◇チーズサラダ△ ◇豆乳スープ△ ◇いちご△	◇NEGワンローフ△ ◇クリームシチュー△ ◇ひじきサラダ△ ◇みかん△ ◇牛乳△	◇ご飯△ ◇ちゃんこ鍋風△ ◇煮魚△ ◇プロッコリー△ ◇バナナ△	◇焼きそば△ ◇小松菜の磯和え△ ◇わかめスープ△ ◇いよかん△		
材料および数量(㌘)	精白米 銀だら小間 国産里芋 大根 人参 ごぼう 生椎茸 サクダ油 三温糖 濃口醤油 本みりん 合成酒 春雨 胡瓜 人参 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩 清まし汁△ 充填豆腐(絹) カットわかめ 薄口醤油 食塩 だし汁 ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	精白米 銀だら 薄口醤油 本みりん 料理酒 白いりごま 切り昆布 ざつまいも 人参 細切り昆布 三温糖 だし汁 サラダ油 味噌汁△ 大根 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ りんご△ りんご△	精白米 銀だら 薄口醤油 本みりん 合成酒 マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 三温糖 だし汁 サラダ油 味噌汁△ 大根 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ りんご△ りんご△	精白米 銀だら 薄口醤油 本みりん 合成酒 マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 細切り昆布 三温糖 だし汁 サラダ油 味噌汁△ 充填豆腐(絹) 生椎茸 薄口醤油 食塩 だし汁 チーズサラダ△ ブロッコリー カリフラワー 人参 ダイスチーズ マヨドレ(卵不使用) 豆乳スープ△ チングン菜 たまねぎ コソメ 水 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 いちご△ いちご△	NEGワンローフ△ クリームシチュー△ ハートのハンバーグ△ マカロニサラダ△ トライパン粉 水 トマトケチャップ ウスターソース 清まし汁△ 充填豆腐(絹) 生椎茸 薄口醤油 食塩 だし汁 サラダ油 味噌汁△ 大根 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ りんご△ りんご△	ご飯△ NEGワンローフ△ ハートのハンバーグ△ マカロニサラダ△ トライパン粉 水 トマトケチャップ ウスターソース ひじき(ステンレス) 三温糖 濃口醤油 人參 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 豆乳スープ△ チングン菜 たまねぎ コソメ 水 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 いちご△ いちご△ 牛乳△ 牛乳△	ご飯△ 精白米 水 ハートのハンバーグ△ 鶏もも小間 豚挽き肉 じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コソメ 牛乳 ひじきサラダ△ ひじき(ステンレス) 三温糖 濃口醤油 人參 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) みかん△ みかん△ 牛乳△ 牛乳△	焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚ももスライス サラダ油 おろし生姜 食塩 片栗豆腐 木綿豆腐 おろし生姜 食塩 木綿豆腐 白菜 生椎茸 人参 だし汁 濃口醤油 食塩 きざみのり 小松菜 人参 薄口醤油 食塩 ぎざみのり わかめスープ△ カットわかめ たまねぎ ガラスープ 食塩 薄口醤油 水 いよかん△ いよかん△	
3時おやつ	◇牛乳△ ◇ふかし芋△	◇牛乳△ ◇きなこマカロニ△	◇牛乳△ ◇きなこパン△	◇牛乳△ ◇スイートポテト△	◇麦茶△ ◇焼おにぎり△	◇牛乳△ ◇お餅ラスク△	◇牛乳△ ◇じゃがいもの焼き△		

2月19日(月)		2月20日(火)		2月21日(水)		2月22日(木)		2月23日(金)		2月24日(土)		2月26日(月)	
朝 お や つ	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△
朝 お や つ	◇岩塚のお子様せんべい△	◇しらす&わかめせんべい△	◇野菜入りソトおせんべい△	◇ハイハイン△				◇小魚せんべい△		◇岩塚のお子様せんべい△	◇しらす&わかめせんべい△		
朝 お や つ	◇ご飯△	◇味噌ラーメン△	◇大豆のポークカレー△	◇ご飯△				◇NEGロールハン△	◇ご飯△			◇親子丼△	
朝 お や つ	◇銀ダラの照り焼き△	◇鶏肉の煮物△	◇大根のツナサラダ△	◇さわらの味噌煮△	◇豚肉の野菜炒め△	◇麻婆豆腐△	◇わかれ和え△		◇ご飯△	◇岩塚のお子様せんべい△	◇しらす&わかめせんべい△	◇プロッコリーのマヨサラダ△	
朝 お や つ	◇ほうれん草の納豆和え△	◇野菜スティック△	◇はるみ△	◇小松菜のじゃこサラダ△	◇グリルサラダ△	◇わかれ和え△	◇味噌汁△	◇牛乳△	◇ご飯△	◇岩塚のお子様せんべい△	◇しらす&わかめせんべい△	◇ヨーグルト△	
朝 お や つ	◇味噌汁△	◇りんご△		◇根菜汁△	◇和風野菜スープ△	◇わかれ和え△	◇ヨーグルト△	◇みかん△	◇いちご△	◇牛乳△			
朝 お や つ	◇ヨーグルト△			◇みかん△	◇牛乳△								
朝 お や つ	◇ご飯△ 精白米 水	◇味噌うどん△ うどん 豚挽き肉 もやし チンゲン菜 人参 サラダ油 食塩 こま油 だし汁 赤味噌	◇大豆のポークカレー△ 精白米 豚ももスライス たまねぎ 人参 じやがいも(メークイン) 大口醤油 サラダ油 食塩 こま油 だし汁 赤味噌	◇ご飯△ 精白米 水	◇さわらの味噌煮△ サワラ おろし生姜 白味噌 三温糖 大口醤油 合成酒 水	◇NEGロールハン△ NEGロールハン	◇ご飯△ 精白米 水	◇豚肉の野菜炒め△ 豚ももスライス たまねぎ 人参 大口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 サラダ油	◇麻婆豆腐△ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生姜茸 おろし生姜 おろしにんにく ごま油 赤味噌 三温糖 大口醤油 合成酒 サラダ油 青ねぎ	◇ご飯△ 精白米 水	◇鶏丼△ 精白米 醤もも小間 おろし生姜 たまねぎ 三温糖 大口醤油 だし汁 片栗粉 きざみのり	◇プロッコリーのマヨサラダ△	
朝 お や つ	◇銀ダラの照り焼き△ 鰯だら 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉	◇ほうれん草の納豆和え△ ほうれん草 人参 納豆 薄口醤油	◇鶏肉の煮物△ 鶏ムネ皮無 三温糖 薄口醤油	◇野菜スティック△ プロッコリー 大根 人参 マヨドレ(卵不使用)	◇大根のツナサラダ△ 大根 胡瓜 ライツナフレーク油漬 米酢 薄口醤油 三温糖 こま油	◇小松菜のじゃこサラダ△ 小松菜 もやし じらす干し トマトケチャップ ウスターーズ 薄口醤油 食塩	◇根菜汁△ 大根 胡瓜 ライツナフレーク油漬 米酢 薄口醤油 三温糖 こま油	◇和風野菜スープ△ 白菜 長葱 カーネルコーン 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ	◇わかれ和え△ キャベツ もやし ライツナフレーク油漬 カットわかめ ごま油 薄口醤油 三温糖	◇いちご△ いちご	◇牛乳△ 牛乳	◇プロッコリーのマヨサラダ△ プロッコリー カリフラワー 人参 マヨドレ(卵不使用)	
朝 お や つ	◇味噌汁△ カットわかめ 生椎茸 白味噌 長葱	◇味噌汁△ カットわかめ 生椎茸 白味噌 長葱	◇野菜スティック△ プロッコリー 大根 人参 マヨドレ(卵不使用)	◇りんご△ りんご	◇はるみ△ はるみ	◇はるみ△ はるみ	◇みかん△ みかん	◇いちご△ いちご	◇牛乳△ 牛乳	◇りんご△ りんご		◇味噌汁△ 充填豆腐(絞) 油揚げ だし汁 白味噌 青ねぎ	
朝 お や つ	◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト											◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	
3時 お や つ	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇フルーツポンチ△	◇マカロニみたらし		◇ぶどうジュース△	◇牛乳△	◇お駄スナック△	◇牛乳△	◇いちごクリームサンド△	
3時 お や つ	◇スイートポテト△	◇ピザトースト△ツナ						◇さつま芋きなこ△					
2月27日(火)		2月28日(水)											
朝 お や つ	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△
朝 お や つ	◇野菜入りソトおせんべい△	◇ハイハイン△											
朝 お や つ	◇ご飯△	◇NEGイエローロール△											
朝 お や つ	◇八宝菜△	◇鮭のパン粉焼き△											
朝 お や つ	◇じゃが芋の中華炒め△	◇ほうれん草ソテー△											
朝 お や つ	◇バナナ△	◇コンソメスープ△											
朝 お や つ	◇みかん△	◇牛乳△											
朝 お や つ	◇ご飯△ 精白米 水	◇NEGイエローロール△ NEGイエローロール											
朝 お や つ	◇八宝菜△ 豚ももスライス ムキエビし たまねぎ 人参 白菜 生椎茸 チンゲン菜 おろし生姜 サラダ油 食塩 薄口醤油 ガラスープ こま油 片栗粉	◇鮭のパン粉焼き△ サケ骨無切身 食塩 ドライパン粉 パルメザンチーズ おろしにんにく サラダ油	◇ほうれん草ソテー△ ほうれん草 しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ 冷カーネルコーン バター 薄口醤油	◇コンソメスープ△ 白菜 たまねぎ コンソメ 薄口醤油 食塩 片栗粉	◇みかん△ みかん	◇牛乳△ 牛乳							
朝 お や つ	◇じゃが芋の中華炒め△ じゃがいも(メークイン) 人参 たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) おろし生姜 ガラスープ 薄口醤油 片栗粉 こま油	◇じめじ(ぶなしめじ) たまねぎ 冷カーネルコーン バター 薄口醤油											
朝 お や つ	◇バナナ△ バナナ												
3時 お や つ	◇牛乳△	◇麦茶△											
3時 お や つ	◇ココアサブレ△	◇わかめチーズおにぎり△											



◇今月の旬の食材>

・小松菜・大根・キャベツ

はくさい・プロッコリー・ほうれん草・れんこん

いちご・いよかん・オレンジ・でこぼん・みかん・はるみ

23日・・・お誕生日会

※仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。



L E O C

平成30年 野上あゆみ保育園

2月献立表(後期食)

朝 お や つ	2月1日 (木)	2月2日 (金)	2月3日 (土)	2月5日 (月)	2月6日 (火)	2月7日 (水)	2月8日 (木)
給 食	△しらす&わかめせんべい△ △野菜入りソトおせんべい△ △ハイハイン△ △大根めし△軟飯△	△野菜入りソトおせんべい△ △煮魚△ △ヨーグルト△ △軟飯△	△ハイハイン△ △鶏肉の照り焼き△ △ほうれん草サラダ△ △味噌汁△ △みかん△	△小魚せんべい△ △さわらのごま煮△ △ほうれん草のおひたし△ △味噌汁△ △デコポン△	△岩塚のお子様せんべい△ △タンドリーチキン△ △プロッコリーサラダ△ △野菜スープ△ △いちご△	△しらす&わかめせんべい△ △和風スパゲッティ△ △ササミと小松菜ごま和え△ △和風オニオンスープ△ △いよかん△	△野菜入りソトおせんべい△ △軟飯△ △豚ひき肉の煮物△ △厚揚げの煮物△ △みかん△
材料 およ び 数量 (kg)	△五目味噌うどん△ △高野豆腐の煮物△ △ヨーグルト△ △五目味噌うどん△ △高野豆腐の煮物△ △ヨーグルト△	△軟飯△ △精白米 △水 △煮魚△ △カラスカリ骨無 △三温糖 △薄口醤油 △だし汁 △プロッコリー△ △プロッコリー △食塩 △清まし汁△ △小町麩 △じめじ(ぶなしめじ) △白菜 △薄口醤油 △食塩 △三温糖 △だし汁 △片栗粉 △みかん△ △みかん△	△軟飯△ △精白米 △水 △鶏肉の照り焼き△ △鶏も皮なし △濃口醤油 △三温糖 △合成酒 △片栗粉 △プロッコリー△ △プロッコリー △食塩 △清まし汁△ △小町麩 △じめじ(ぶなしめじ) △白菜 △カラスカリ骨無 △三温糖 △薄口醤油 △合成酒 △白ねりごま △味噌汁△ △油揚げ△ △小町麩 △だし汁 △白味噌 △みかん△ △みかん△	△大根めし△軟飯 △精白米 △大根 △だし昆布 △食塩 △しらす干し △水 △さわらのごま煮△ △サラダ △おろし生姜 △三温糖 △本みりん △濃口醤油 △合成酒 △白ねりごま △ほうれん草サラダ△ △ほうれん草 △人参 △カラスカリ骨無 △三温糖 △味噌汁△ △油揚げ△ △小町麩 △だし汁 △薄口醤油 △味噌汁△ △小町麩 △油揚げ△ △たまねぎ △だし汁 △白味噌 △デコポン△ △デコポン△	△食パン△ △NEG耳なし食パン △タンドリーチキン△ △トマトケチャップ △ウスターソース△ △三温糖 △たまねぎ △プロッコリーサラダ△ △プロッコリー△ △人参 △薄口醤油 △三温糖 △野菜スープ△ △キヤベツ △たまねぎ △エリンギ △食塩 △薄口醤油 △だし汁 △いちご△ △いちご△	△和風スパゲッティ△ △スパゲッティー △食塩 △えのき茸 △しめじ(ぶなしめじ) △たまねぎ △豚挽き肉 △大根 △人参 △ほうれん草 △おろし生姜 △カラスカリ骨無 △三温糖 △薄口醤油 △料理酒 △厚揚げの煮物△ △生揚げ(厚揚) △エリンギ △白菜 △人参 △濃口醤油 △食塩 △三温糖 △片栗粉 △ササミと小松菜ごま和え△ △鶏ささみ(筋無) △小松菜 △人参 △白ねりごま △白味噌 △薄口醤油 △和風オニオンスープ△ △たまねぎ △人参 △食塩 △濃口醤油 △だし汁 △いよかん△ △いよかん△	△軟飯△ △精白米 △水 △豚ひき肉の煮物△ △精白米 △豚挽き肉 △大根 △人参 △ほうれん草 △おろし生姜 △カラスカリ骨無 △三温糖 △薄口醤油 △料理酒 △厚揚げの煮物△ △生揚げ(厚揚) △エリンギ △白菜 △人参 △濃口醤油 △食塩 △三温糖 △片栗粉 △ササミと小松菜ごま和え△ △鶏ささみ(筋無) △小松菜 △人参 △白ねりごま △白味噌 △薄口醤油 △和風オニオンスープ△ △たまねぎ △人参 △食塩 △濃口醤油 △だし汁 △いよかん△ △いよかん△
3時 お や つ	△豆乳きなこもち△ △鬼まんじゅう△ △豆腐みたらし△	△豆乳きなこもち△ △鬼まんじゅう△ △豆腐みたらし△	△シューイースト△ △豆乳おにぎり・軟飯△	△おかかおにぎり・軟飯△	△ジャムクッキー△卵不使用 △お駄スナック△		
給 食	△ハイハイン△ △軟飯△ △筑前煮△ △春雨の酢の物△ △清まし汁△ △ヨーグルト△	△小魚せんべい△ △岩塚のお子様せんべい△ △銀だらのごまみりん焼き△ △切り昆布の当座煮△ △味噌汁△ △りんご△	△しらす&わかめせんべい△ △野菜入りソトおせんべい△ △力レイの漬け焼き△ △マカロニサラダ△ △清まし汁△ △りんご△	△食パン△ △軟飯△ △ハートのハンバーグ△ △プロッコリーサラダ△ △豆乳スープ△ △いちご△	△ハイハイン△ △食パン△ △クリームシチュー△ △ひじきの煮物△ △みかん△	△ハイハイン△ △軟飯△ △ちゃんこ鍋風△ △ひじき△ △豆乳△	△小魚せんべい△ △焼きうどん△ △小松菜の磯和え△ △わかれスープ△ △いよかん△
材料 およ び 数量 (kg)	△軟飯△ △精白米 △水 △筑前煮△ △銀だらのごまみりん焼き△ △春雨の酢の物△ △清まし汁△ △ヨーグルト△	△軟飯△ △精白米 △水 △銀だらのごまみりん焼き△ △銀だら △薄口醤油 △本みりん △料理酒 △白ねりごま △切り昆布の当座煮△ △さつまいも △人参 △細切り昆布 △薄口醤油 △三温糖 △本みりん △合成酒 △春雨の酢の物△ △春雨 △胡瓜 △人参 △米酢 △三温糖 △本みりん △薄口醤油 △食塩 △清まし汁△ △充填豆腐(絹) △カントわかめ △薄口醤油 △食塩 △だし汁 △ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト	△軟飯△ △精白米 △水 △力レイの漬け焼き△ △マカロニサラダ△ △清まし汁△ △豆乳△ △りんご△	△軟飯△ △精白米 △水 △力レイの漬け焼き△ △マカロニサラダ△ △清まし汁△ △豆乳△ △りんご△	△食パン△ △NEG耳なし食パン △クリームシチュー△ △ハートのハンバーグ△ △豆乳△ △トマトケチャップ △ウスターソース△ △水 △トマトケチャップ △ウスターソース△ △豆乳△ △豆乳△ △豆乳△	△軟飯△ △精白米 △水 △ちゃんこ鍋風△ △ひじき△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △木綿豆腐△ △豆乳△ △豆乳△ △豆乳△ △豆乳△	△焼きうどん△ △うどん △キャベツ △もやし △たまねぎ △豚もスライス △人参 △サラダ油 △濃口醤油 △合成酒 △こま油 △小松菜の磯和え△ △小松菜 △人参 △濃口醤油 △食塩 △きざみのり △わかめスープ△ △カットわかめ △たまねぎ △だし汁 △食塩 △薄口醤油 △いよかん△ △いよかん△
3時 お や つ	△ふかし芋△ △きなこマカロニ△	△きなこパン△	△きなこパン△	△スイートポテト△	△ゆかりおにぎり・軟飯△	△お駄ラスク△	△じやがいもの焼き△

朝おやつ	2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)	2月23日(金)	2月24日(土)	2月26日(月)
朝食	◇岩塚のお子様せんべい ◇ ◇軟飯 ◇ ◇銀だらの照り焼き ◇ ◇ほうれん草の納豆和え ◇ ◇味噌汁 ◇ ◇ヨーグルト ◇	◇しらす&わかめせんべい ◇ ◇味噌うどん ◇ ◇鶏肉の煮物 ◇ ◇野菜スティック ◇ ◇りんご ◇	◇野菜入りソトおせんべい ◇ ◇軟飯 ◇ ◇ボトル ◇ ◇大根のツナサラダ ◇ ◇はるみ ◇	◇ハイハイン ◇ ◇軟飯 ◇ ◇さわらの味噌煮 ◇ ◇小松菜のじゃこサラダ ◇ ◇根菜汁 ◇ ◇みかん ◇	◇小魚せんべい ◇ ◇食パン ◇ ◇豚肉の野菜炒め ◇ ◇グリルサラダ ◇ ◇和風野菜スープ ◇ ◇いちご ◇	◇岩塚のお子様せんべい ◇ ◇軟飯 ◇ ◇麻婆豆腐 ◇ ◇わかめ和え ◇ ◇りんご ◇	◇しらす&わかめせんべい ◇ ◇軟飯 ◇ ◇鶏の煮物 ◇ ◇プロッコリーのサラダ ◇ ◇味噌汁 ◇ ◇ヨーグルト ◇
材料および数量(㌘)	◇軟飯 ◇ 精白米 水 ◇銀だらの照り焼き ◇ 銀だら 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 ◇ほうれん草の納豆和え ◇ ほうれん草 人参 納豆 淡口醤油 ◇味噌汁 ◇ カットわかめ 生椎茸 だし汁 白味噌 ◇ヨーグルト ◇ チャクス低糖ヨーグルト	◇味噌うどん ◇ うどん 豚挽き肉 もやし チンゲン菜 人参 サラダ油 食塩 こま油 だし汁 赤味噌 ◇鶏肉の煮物 ◇ 鶏ムネ皮無 三温糖 淡口醤油 ◇野菜スティック ◇ プロッコリー 大根 人参 食塩 ◇りんご ◇ りんご	◇軟飯 ◇ 精白米 水 ◇ボトル ◇ 豚ももスライス じやがいも(メークイン) たまねぎ おろし生姜 大豆水煮 人参 薄口醤油 だし汁 ◇大根のサラダ ◇ 胡瓜 米酢 淡口醤油 三温糖 ごま油 ◇はるみ ◇ はるみ	◇軟飯 ◇ 精白米 水 ◇さわらの味噌煮 ◇ サワラ おろし生姜 白味噌 大豆水煮 人参 薄口醤油 合成酒 水 ◇小松菜のじゃこサラダ ◇ 大根 胡瓜 米酢 淡口醤油 三温糖 ごま油 ◇根菜汁 ◇ 大根 さつまいも 淡口醤油 食塩 だし汁 白味噌 ◇みかん ◇ みかん	◇食パン ◇ NEG耳なし食パン ◇豚肉の野菜炒め ◇ 豚ももスライス たまねぎ 人参 濃口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 サラダ油 ◇グリルサラダ ◇ じやがいも(メークイン) カーフラワー プロッコリー 人参 サラダ油 食塩 濃口醤油 三温糖 ◇和風野菜スープ ◇ 白菜 カーネルコーン 米酢 淡口醤油 だし汁 ◇いちご ◇ いちご	◇軟飯 ◇ 精白米 水 ◇麻婆豆腐 ◇ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 ごま油 赤味噌 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇わかめ和え ◇ キャベツ もやし カットわかめ ごま油 濃口醤油 三温糖 ◇ヨーグルト ◇ リンゴ	◇軟飯 ◇ 精白米 水 ◇鶏の煮物 ◇ 鶏もも小間 おろし生姜 たまねぎ 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇プロッコリーのサラダ ◇ プロッコリー カリフラワー 人参 淡口醤油 三温糖 ◇味噌汁 ◇ 充填豆腐(絹) 油揚げ だし汁 白味噌 ◇ヨーグルト ◇ チャクス低糖ヨーグルト
3時おやつ	◇スイートポテト ◇	◇ピザトースト ◇	◇フルーツポンチ ◇	◇マカロニみたらし	◇さつま芋きなこ ◇	◇お魅ナック ◇	◇ジャムサンド ◇
朝食	2月27日(火)	2月28日(水)					
材料および数量(㌘)	◇野菜入りソトおせんべい ◇ ◇ハイハイン ◇ ◇ご飯 ◇ ◇八宝菜 ◇ ◇じゃが芋の炒め ◇ ◇バナナ ◇	◇NEGイエローロール ◇ ◇鮭のパン粉焼き ◇ ◇ほうれん草ソテー ◇ ◇和風野菜スープ ◇ ◇みかん ◇					
3時おやつ	◇八宝菜 ◇ 豚ももスライス たまねぎ 人参 白菜 生椎茸 チングン菜 おろし生姜 サラダ油 食塩 こま油 片栗粉	◇食パン ◇ NEG耳なし食パン ◇カレイのパン粉焼き ◇ カレイ骨無 食塩 ドライパン粉 サラダ油 ◇ほうれん草ソテー ◇ ほうれん草 しめじぶなしめじ たまねぎ カーネルコーン バター 濃口醤油 ◇和風野菜スープ ◇ 白菜 たまねぎ だし汁 淡口醤油 食塩 ◇じやが芋の炒め ◇ じやがいも(メークイン) 人参 たまねぎ しめじぶなしめじ サラダ油 おろし生姜 濃口醤油 片栗粉 こま油 ◇バナナ ◇ バナナ					
朝食	◇クッキー ◇ 卵不使用	◇わかめおにぎり・軟飯 ◇					



◇今月の旬の食材◇

・小松菜・大根・キャベツ

はくさい・プロッコリー・ほうれん草

いちご・いよかん・オレンジ・でこぼん・みかん・はるみ

23日・・・お誕生日会

※仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。



LEOC

平成30年 野上あゆみ保育園

2月献立表(中期食)

朝おやつ	2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)
総食	◇ハイハイン◇ ◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇大根の昆布だし煮◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇清まし汁◇	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇じやがいもの煮物◇ ◇清まし汁◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁◇	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇パン粥◇ ◇豆漬け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇ハイハイン◇ ◇やわらかうどん◇ ◇豆腐煮◇ ◇じやがいもの芋マッシュ◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・
材料および数量(㌘)	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇大根の昆布だし煮◇ 大根 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ カラスケイ骨皮無 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 白菜 小町鶏 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇じやがいもの煮物◇ じやがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 人参 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇さわらの煮付け◇ サフラン 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇人参の煮物◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町鶏 薄口醤油 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇煮魚◇ 銀たら 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ さつまいも 薄口醤油 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇じやがいの芋マッシュ◇ じやがいも(メークイン) だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町鶏 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町鶏 薄口醤油 だし汁
3時おやつ	◇じやがいの芋マッシュ◇ ◇みかん◇	◇いよかん◇	◇デコポン◇	◇いちご◇	◇いよかん◇	◇みかん◇	◇みかん◇
朝おやつ	2月9日(金)	2月10日(土)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)	2月16日(金)	2月17日(土)
総食	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇清まし汁・	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇煮魚◇ ◇さつまいも煮◇ ◇清まし汁・	◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇パン粥◇ ◇豆漬け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇じやがいの芋マッシュ◇ ◇清まし汁・	◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇やわらかうどん◇ ◇さわらの煮付け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・
材料および数量(㌘)	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ カラスケイ骨皮無 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇大根の煮物◇ 大根 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ じやがいも(メークイン) たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ 大根 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ カラスケイ骨皮無 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ さつまいも 三温糖 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町鶏 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆漬け◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ じやがいも(メークイン) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 大根 人参 薄口醤油 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇煮魚◇ 銀たら 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ じやがいも(メークイン) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 大根 人参 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇さわらの煮付け◇ サフラン 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町鶏 薄口醤油 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇さわらの煮付け◇ サフラン 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 大根 人参 薄口醤油 だし汁
3時おやつ	◇豆腐みたらし◇	◇りんご◇	◇りんご◇	◇いちご◇	◇みかん◇	◇バナナ◇	◇いよかん◇

朝おやつ	2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)	2月23日(金)	2月24日(土)	2月26日(月)
朝おやつ	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇ハイハイン◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇	◇ハイハイン◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇ハイハイン◇
給食	◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・	◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇大根の昆布だし煮◇ ◇清まし汁◇	◇7倍粥◇ ◇7倍粥◇ ◇じやがいもの煮物◇ ◇清まし汁◇	◇7倍粥◇ ◇さわらの煮付け◇ ◇白菜と人参のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇パン粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇さつま芋煮◇ ◇清まし汁・	◇7倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇7倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁・
材料および数量(㌘)	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ 銀たら 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ じやがいも(マークイン) 薄口醤油 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇大根の昆布だし煮◇ 大根 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇じやがいもの煮物◇ じやがいも(マークイン) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 人参 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇さわらの煮付け◇ ザワラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇白菜と人参のトロトロ煮◇ 白菜 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇じやがいもの煮物◇ じやがいも(マークイン) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 大根 さつまいも 薄口醤油 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇さつま芋煮◇ さつまいも 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 大根 さつまいも 薄口醤油 だし汁	◇カレイの煮付け◇ ガスカリ骨皮無 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 人参 小町駄 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇人参の煮物◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ 大根 薄口醤油 だし汁
3時おやつ	◇じやが芋マッシュ◇	◇りんご◇	◇はるみ◇	◇みかん◇	◇いちご◇	◇りんご◇	◇さつま芋マッシュ◇

朝おやつ	2月27日(火)	2月28日(水)
朝おやつ	◇野菜入りソフトおせんべい◇	◇ハイハイン◇
給食	◇7倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇じやがいもの煮物◇ ◇清まし汁・	◇パン粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁・
材料および数量(㌘)	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮付け◇ ガスカリ骨皮無 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇じやがいもの煮物◇ じやがいも(マークイン) 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ 白菜 小町駄 薄口醤油 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇大根の煮物◇ 大根 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ 人参 たまねぎ 薄口醤油 だし汁
3時おやつ	◇バナナ◇	◇みかん◇



＜今月の旬の食材＞

・大根

・はくさい・ほうれん草

・いちご・いよかん・オレンジ・でこぼん・みかん・はるみ

23日・・・お誕生日会

※仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。



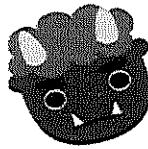
平成30年 野上あゆみ保育園

2月献立表(初期食)

	2月1日(木)	2月2日(金)	2月3日(土)	2月4日(日)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)
松食	◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇大根の昆布だし煮◇	◇10倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇清まし汁◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇じゃがいもの煮物◇ ◇清まし汁◇	◇10倍粥◇ ◇さわらの煮付け◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁◇	◇パン粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇やわらかうどん◇ ◇煮魚◇ ◇じゃが芋マッシュ◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・	
材料および数量(㌘)	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇大根の昆布だし煮◇ 大根 昆布だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ ガスカレイ骨皮無 だし汁 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇じゃがいもの煮物◇ じゃがいも(メークイン) だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇カレイの煮付け◇ ガスカレイ骨無 だし汁 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町麩 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ さつまいも	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇煮魚◇ 醤たら だし汁 片栗粉 ◇じゃが芋マッシュ◇ じゃがいも(メークイン) だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町麩 だし汁	
2月9日(金)	2月10日(土)	2月11日(日)	2月12日(月)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)	2月16日(金)	2月17日(土)
松食	◇10倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇さつま芋煮◇ ◇清まし汁・	◇パン粥◇ ◇煮魚◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇じゃがいもの煮物◇ ◇清まし汁・	◇やわらかうどん◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇	
材料および数量(㌘)	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ ガスカレイ骨皮無 だし汁 ◇大根の煮物◇ 大根 だし汁 ◇清まし汁◇ じゃがいも(メークイン) たまねぎ だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 ◇清まし汁◇ 大根 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ ガスカレイ骨皮無 だし汁 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇さつま芋煮◇ さつまいも だし汁 ◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) 小町麩 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇煮魚◇ 醤たら だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ たまねぎ 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇じゃがいもの煮物◇ じゃがいも(メークイン) だし汁 ◇清まし汁◇ 大根 人参 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇カレイの煮付け◇ ガスカレイ骨無 だし汁 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉	

2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)	2月23日(金)	2月24日(土)	2月26日(月)
◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁◇	◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇大根の昆布だし煮◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇じゃがいもの煮物◇ ◇清まし汁◇	◇10倍粥◇ ◇さわらの煮付け◇ ◇白菜と人参のトロトロ煮◇ ◇清まし汁◇	◇パン粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇さつま芋煮◇ ◇清まし汁◇	◇10倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇清まし汁◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁◇
◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ 銀だら だし汁 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 ◇清まし汁◇ じゃがいも(マークイン) だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(綿) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇大根の昆布だし煮◇ 大根 昆布だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(綿) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇じゃがいもの煮物◇ じやがいも(マークイン) だし汁 ◇清まし汁◇ 人参 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮付け◇ カラスカレイ骨皮無 だし汁 ◇人参のトロトロ煮◇ 人参 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 大根 さつまいも だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(綿) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇さつま芋煮◇ さつまいも だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮付け◇ カラスカレイ骨皮無 だし汁 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁◇ 人参 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(綿) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁 ◇清まし汁◇ 大根 だし汁

2月27日(火)	2月28日(水)
◇10倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇じゃがいもの煮物◇ ◇清まし汁◇	◇パン粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁◇
◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮付け◇ カラスカレイ骨皮無 だし汁 ◇じゃがいもの煮物◇ じやがいも(マークイン) だし汁 ◇清まし汁◇ 白菜 小町麩 だし汁	◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 粉ミルク 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(綿) だし汁 片栗粉 ◇大根の煮物◇ 大根 だし汁 ◇清まし汁◇ 人参 たまねぎ だし汁



<今月の旬の食材>

・大根・ほうれんそう

23日・・・お誕生日会

※仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。



LEOC