

2024年度

2月 給食献立表

朝霞ゆりかご保育園
よつばゆりかご保育園

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	
3 ・ 17	月	麻婆丼 大根のしそ甘酢漬 ねぎとワカメのスープ	【3日】 節分さつま芋鬼 牛乳	木綿豆腐・ぶたひき肉・甘みそ・普通牛乳	精白米・三温糖・片栗粉・さつまいも	長ねぎ・たまねぎ・しょうが・だいこん・カットわかめ	
			【17日】 蒸かし芋 牛乳				
4 ・ 18	火	ご飯 豚肉のバーベキューソース 中華スープ	塩おむすび	ぶたかた	精白米	青ピーマン・たまねぎ・キャベツ・しょうが・にんにく・トマトケチャップ・にんじん・冷凍コーン	
5 ・ 19	水	ご飯 鮭の西京焼き 小松菜のごま和え かぼちゃの味噌汁	チーズ蒸しパン 牛乳	さけ・甘みそ・脱脂粉乳・粉チーズ・普通牛乳	精白米・いりごま・薄力粉・三温糖・米ぬか油	こまつな・にんじん・くりかぼちや・たまねぎ	
6 ・ 20	木	ご飯 鶏肉のソテー ひじきサラダ 切干大根コンソメスープ	お好み焼き 	若鶏もも・鶏むね・豆乳・ぶたかた・削り節	精白米・米ぬか油・マヨネーズ・いりごま・薄力粉・三温糖	乾ひじき・にんじん・れんこん・冷凍コーン・切干しだいこん・たまねぎ・キャベツ	
7 ・ 21	金	食パン クリームシチュー ミニオムレツ キャベツサラダ	おかかおむすび	鶏むね・普通牛乳・脱脂粉乳・鶏卵・まぐろ油漬缶詰・かつお節	食パン・じゃがいも・米粉・有塩バター・米ぬか油・マヨネーズ・精白米	にんじん・たまねぎ・ブロッコリー・冷凍コーン・キャベツ	
10 月	月	ご飯 おでん ブロッコリー炒め	パウンドケーキ 牛乳	焼き竹輪・がんもどき・ぶたかた・普通牛乳	精白米・じゃがいも・米ぬか油・薄力粉・三温糖・有塩バター	だいこん・にんじん・ブロッコリー・冷凍コーン	
25 火	火	ご飯 鶏肉じやが 卵とねぎの味噌汁	フルーツミルクプリン せんべい	鶏もも・木綿豆腐・鶏卵・甘みそ・普通牛乳	精白米・米ぬか油・しらたき・じゃがいも・三温糖・甘辛せんべい	にんじん・たまねぎ・さやえんどう・長ねぎ・パインアップル缶詰・みかん缶詰	
12 ・ 26	水	ご飯 さばの塩焼き シルバーサラダ 高野豆腐とわかめの味噌汁	ジャムサンド 牛乳	さば・ロースハム・高野豆腐・甘みそ・普通牛乳	精白米・はるさめ・マヨネーズ・食パン	きゅうり・にんじん・乾わかめ・長ねぎ・いちごジャム	
13 ・ 27	木	ハヤシライス ブロッコリー キャベツとコーンのスープ バナナ	ツナと生姜のおむすび 	ぶたかた・鶏むね・まぐろ油漬缶詰	精白米・三温糖	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ・ブロッコリー・キャベツ・冷凍コーン・バナナ・しょうが	
14 ・ 28	金	肉みそスパゲッティ カブのコンソメスープ フルーツゼリー	【14日】 ココアパン 牛乳	ぶたひき肉・鶏ひき肉・甘みそ・鶏むね・普通牛乳・脱脂粉乳	スパゲティ・三温糖・米ぬか油・フルーツゼリー・強力粉・有塩バター・薄力粉	たまねぎ・こまつな・にんじん・トマトケチャップ・かぶ	
			【28日】 ココアケーキ 牛乳				
15 土	土	ご飯 鶏の唐揚げ 温野菜 コンソメスープ	デザート せんべい	鶏むね肉	精白米・いりごま・カスタード ブディング・しょうゆせんべい	ブロッコリー・にんじん・たまねぎ・カットわかめ	
					<p style="border: 1px solid red; padding: 5px; text-align: center;">◆献立表に記入してある食材を、事前にチェックしていただき、まだ食べたことのない食材は、給食前までに試しておいてください</p>		

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE) (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均 食事摂取量	602	24.1	18.2	217	2.3	195	0.40	0.40	32	4.7	1.7
保育所(園)における 食事摂取基準(※1)	606	19~30	13~20	259	2.5(~11)	213	0.36	0.36	20	3.6	1.6未満
炭水化物エネルギー比(%) 目安: 50%以上、65%未満	61	%	たんぱく質エネルギー比(%) 目安: 13%以上、20%未満	16	%	脂肪エネルギー比(%) 目安: 13%以上、20%未満	27	%	目標: 20%以上、30%未満		

*都合により献立の内容を変更する場合があります。未満児は午前中におやつがあります。