



# 2025年02月 献立表



日	曜	献立名	アレルギー	あか	黄	みどり	おやつ
			屋食	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	
3	行事食 月	おにさんライス	鶏肉、豚肉、小麦・大豆	鶏ひき肉★、ウインナー★	米、油、砂糖、水	たまねぎ、にんじん、しょうが	麦茶
		キャベツとツナのサラダ	小麦・大豆	ツナ水煮缶	砂糖、油	キャベツ、コーン	せんべい
		コンソメスープ(だいこん・ベーコン)	豚肉、小麦・鶏肉	ベーコン★	水	だいこん	
4	18 火	わかめごはん			米		牛乳
		あんかけ豆腐	大豆、鶏肉、小麦	木綿豆腐★、鶏ひき肉★	砂糖、片栗粉、水、砂糖、水	たまねぎ、にんじん、しめじ	
		チンゲン菜の切干炒め	乳、小麦・大豆		水、砂糖、油	チンゲンサイ、切干大根	ホットケーキ
		みそ汁(じゃがいも・れんこん)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	じゃがいも、水	れんこん	
5	19 水	食パン	小麦・乳		食パン★		麦茶
		鶏のトマト煮(さつまいも・玉ねぎ)	鶏肉、豚肉、小麦、大豆	鶏もも肉★	油、砂糖、水、さつまいも	トマト缶、たまねぎ	
		カラフルマリネ			油、砂糖、油	パプリカ(赤)、にんじん、だいこん	ゼリー
		豆乳ポタージュ(こまつな・ハム)	豚肉、大豆、小麦・鶏肉	ハム★、豆乳★	水	こまつな、クリームコーン	
6	20 木	けんちんうどん	大豆、小麦	木綿豆腐★	干しうどん★、さといも、水	だいこん、にんじん、ごぼう	麦茶
		豚の照り焼き	豚肉、小麦・大豆	豚肉(もも)★	砂糖、油	しょうが	
		ほうれん草の和え物	小麦・大豆		砂糖	ほうれんそう、にんじん	おにぎり
		マスカットゼリー			マスカットゼリー		
7	21 金	ごはん			米		麦茶
		さわらの竜田揚げ	小麦、大豆	さわら	片栗粉、油	しょうが	
		ブロッコリーの塩昆布和え	小麦・大豆			ブロッコリー、塩昆布★	
		みそ汁(かぼちゃ・しめじ)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	かぼちゃ、しめじ	ビスケット
		オレンジ	オレンジ		オレンジ★		
10	月	ごはん			米		麦茶
		かれのい照り焼き	小麦・大豆	かれい	砂糖		
		キャベツとにんじんの納豆和え	大豆、小麦	挽きわり納豆★	砂糖	キャベツ、にんじん	せんべい
		みそ汁(かぶ・玉ねぎ)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	かぶ、たまねぎ	
12	26 水	ハヤシライス	豚肉、大豆	豚肉(もも)★	米、油、水★	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、にんじく	牛乳
		3色サラダ	小麦・大豆		砂糖、油	パプリカ(赤)、ピーマン、コーン	
		コンソメスープ(しめじ・チンゲン菜)	小麦・鶏肉		水	しめじ、チンゲンサイ	マカロニきなこと
		マスカットゼリー			マスカットゼリー		
13	27 木	ごはん			米		麦茶
		豚のケチャップ炒め	豚肉	豚肉(もも)★	片栗粉、油	たまねぎ	
		ほうれん草の白和え	大豆、小麦・大豆	木綿豆腐★	砂糖	ほうれんそう、にんじん	
		すまし汁(かぼちゃ・はくさい)	乳、小麦・大豆		水	かぼちゃ、はくさい	ビスケット
		バナナ	バナナ		バナナ★		
14	金	ごはん			米		麦茶
		ハンバーグ	鶏肉、豚肉、大豆・りんご	鶏もも★、鶏ひき肉★、鶏むね肉★、豚肩肉★、豚肉(ロース)★	でん粉、じゃがいも、砂糖、砂糖	たまねぎ	
		れんこんとブロッコリーのごま和え	ごま、小麦・大豆		砂糖、白いりごま★	れんこん、ブロッコリー	せんべい
		みそ汁(にんじん・ごぼう)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	にんじん、ごぼう	
17	月	ごはん			米		麦茶
		豚のすき煮	豚肉、小麦・大豆	豚肉(もも)★	水、砂糖	はくさい、たまねぎ、にんじん	
		さといものごまがらめ	ごま、小麦・大豆		さといも、砂糖、白いりごま★		サブレ
		みそ汁(だいこん・えのき)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	だいこん、えのきたけ	
25	火	ごはん			米		牛乳
		鶏むね肉の炒め煮	鶏肉、小麦・大豆	鶏むね★	片栗粉、油、水、砂糖	たまねぎ、にんじん	
		ブロッコリーのコーン炒め	小麦・大豆		油	ブロッコリー、コーン	プリン
		みそ汁(だいこん・キャベツ)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	だいこん、キャベツ	
28	特別食 金	キャロットライス			米	にんじん、パセリ粉	麦茶
		ハンバーグ	鶏肉、豚肉、大豆・りんご	鶏もも★、鶏ひき肉★、鶏むね肉★、豚肩肉★、豚肉(ロース)★	でん粉、じゃがいも、砂糖、砂糖	たまねぎ	
		こまつなのツナサラダ	小麦・大豆	ツナ水煮缶	砂糖、油	こまつな、もやし	ドーナツ
		すまし汁(さつまいも・ごぼう)	乳、小麦・大豆		さつまいも、水	ごぼう	

## 給食MEMO

豆まきの季節がやってきましたね。大きな声で「鬼は外・福は内」と言って節分を過ごしましょう。皆様に幸が訪れますように。3日(月)に節分メニューとして「おにさんライス」を提供予定です。  
また、今月の食育テーマ食材は「ブロッコリー」。他の月よりも多くブロッコリーを取り入れています。緑色のお野菜が苦手なお友達も楽しい食事の時間を過ごせますように。  
☆仕入れの都合上、食材ははじめ献立を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。☆

Eno(エネルギー)	465 kcal
P(タンパク)	19.8 g
F(脂質)	15.3 g
C(炭水化物)	67.3 g
Ca(カルシウム)	279 mg
食塩相当量	1.4 g