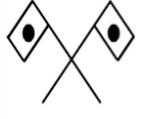
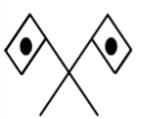
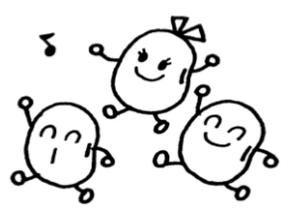


令和5年2月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日			1日(ごはん)	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(パン)
朝の間食			クラッカー・豆乳	クッキー・牛乳	ビスケット・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食			とんかつ かぼちゃの煮物 きゅうりとハムのサラダ 玉ねぎと豆腐のスープ プルーン	ぶりの照り焼き 肉じゃが ツナときゅうりの酢の物 厚揚げとしめじの味噌汁 黄桃	鶏肉のみぞれ焼き 大豆のケチャップ煮 カッターチーズサラダ もやしと油揚げの味噌汁 りんご	焼きそば 竹輪の磯辺揚げ きゅうりとコーンの サラダ 白菜のスープ パイ
昼の間食			チーズ蒸しパン(手作り) スキムミルク	ミニアメリカンドッグ(手作り) スキムミルク	鬼まんじゅう(手作り) スキムミルク	麩菓子・棒チーズ 牛乳
園での1日 摂取カロリー			3歳未満児：505kcal 3歳以上児：406kcal	3歳未満児：531kcal 3歳以上児：391kcal	3歳未満児：511kcal 3歳以上児：377kcal	3歳未満児：493kcal 3歳以上児：378kcal
日			6日(ごはん)	7日(ごはん)	8日(ごはん)	9日(ごはん)
朝の間食	ビスケット・牛乳	クッキー・牛乳	せんべい・豆乳	ウエハース・牛乳	ボーロ・牛乳	 建国記念日
昼食	さばの塩焼き 八宝菜 海藻サラダ 油揚げとえのきの味噌汁 オレンジ	チキン南蛮 高野豆腐と野菜の煮物 ちりめんときゅうりの 酢の物 小松菜と玉ねぎの味噌汁 キウイフルーツ	あじの漬け焼き 鶏レバーの味噌煮 さつま芋のサラダ 豆腐と小松菜のすまし汁 パイ	豚肉のしょうが焼き 大豆とひじきの煮物 竹輪ときゅうりの酢の物 かぼちゃの味噌汁 りんご	白身魚のチーズフライ 千草焼き 小松菜の白和え そうめんのすまし汁 黄桃	
昼の間食	ピザトースト(手作り) スキムミルク	栗蒸ししょうかん(手作り) スキムミルク	レモンケーキ(手作り) スキムミルク	サターアングギー(手作り) スキムミルク	甘納豆マフィン(手作り) ヨーグルト	
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：526kcal 3歳以上児：411kcal	3歳未満児：521kcal 3歳以上児：390kcal	3歳未満児：513kcal 3歳以上児：409kcal	3歳未満児：510kcal 3歳以上児：398kcal	3歳未満児：528kcal 3歳以上児：413kcal	
日	13日(パン)	14日(ごはん)	15日(ごはん)	16日	17日(ごはん)	18日(パン)
朝の間食	かりんとう・牛乳	ボーロ・牛乳	クッキー・豆乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	鶏肉のごま味噌焼き きんぴらごぼう ひじきときゅうりのサラダ 油揚げとほうれん草の すまし汁 黄桃	白身魚のムニエル 牛肉の大和煮 大根とカニかまのサラダ もやしと厚揚げの味噌汁 みかん	焼き肉 大豆の五目煮 春雨の中華和え わかめともやしのスープ オレンジ	 愛情弁当の日	豚肉のピカタ かぼちゃ入りさつま揚げ ごぼうときゅうりの サラダ なすと玉ねぎの味噌汁 パイ	ナポリタンスパゲッティ ハムかつ トマトときゅうりの サラダ じゃが芋のスープ プルーン
昼の間食	大学芋(手作り) スキムミルク	お好み焼き(手作り) スキムミルク	ジャム入り蒸しパン(手作り) スキムミルク	あんこパイ(手作り) スキムミルク	マドレーヌ(手作り) ヨーグルト(手作り)	ミレービスケット ミニゼリー・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：502kcal 3歳以上児：398kcal	3歳未満児：525kcal 3歳以上児：398kcal	3歳未満児：510kcal 3歳以上児：409kcal	3歳未満児：218kcal 3歳以上児：155kcal	3歳未満児：543kcal 3歳以上児：421kcal	3歳未満児：501kcal 3歳以上児：373kcal
日	20日(ごはん)	21日(ごはん)	22日	23日	24日(ごはん)	25日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	ビスケット・牛乳	ウエハース・豆乳	 天皇誕生日	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	揚げ魚の野菜あんかけ ほうれん草と しめじのソテー 春雨のサラダ 千切り大根の味噌汁 キウイフルーツ	鶏肉の照り焼き ジャーマンポテト 大根の梅マヨサラダ チンゲン菜のスープ オレンジ	 誕生会		あじの香味焼き 炒り豆腐 ツナときゅうりの酢の物 油揚げとしいたけの 味噌汁 バナナ	肉うどん 焼きししゃも さつま芋の天ぷら きゅうりとささみの サラダ 黄桃
昼の間食	チョコチップスコーン(手作り) スキムミルク	チーズホイップケーキ(手作り) ヨーグルト	恵みパン・レーズン 100%ぶどうジュース		ジャムサンド(手作り) スキムミルク	クリームサンドクラッカー パイ・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：494+kcal 3歳以上児：374kcal	3歳未満児：503kcal 3歳以上児：421kcal			3歳未満児：529kcal 3歳以上児：414kcal	3歳未満児：530kcal 3歳以上児：411kcal
日	27日(ごはん)	28日(パン)	〈ひとくちメモ〉 暦の上では「立春」を迎えますが、2月は1年で1番寒い季節とされています。 今年は、コロナウイルスとともに、インフルエンザやノロウイルスも流行しています。 外から帰ってきた時・調理する前・食べる前・トイレの後など、お家でも 手洗い・うがいはこまめに行ってください。 あわせて、『早寝・早起き・朝ごはん』はウイルスに負けない元気な体づくりには 欠かせません。 調理スタッフも、子ども達が毎日元気に過ごせるよう、 栄養たっぷりの給食を安全に提供していきます。			
朝の間食	クッキー・牛乳	せんべい・牛乳				
昼食	チンジャオロースー 千切り大根の炒め煮 アスパラと きゅうりのサラダ 中華スープ りんご	鮭のコーンマヨ焼き 鶏レバーの マリアナソース ハムとキャベツのサラダ さつま汁 プルーン				
昼の間食	黒糖蒸しパン(手作り) スキムミルク	マカロニきな粉(手作り) スキムミルク				
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：378kcal	3歳未満児：527kcal 3歳以上児：425kcal				



※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみです。
 ※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、キャベツ・ブロッコリー・トマト・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
 ※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
 ※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各クラスに準備してあります。麦茶用カップは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。