

雲雀丘学園幼稚園 様

令和02年度 02月 献立材料表

日程	献立	原材料
02月01日 (月曜日) 484 Kcal	白おにぎり	米
	豚肉のカレー風味	豚肉 玉ねぎ 人参 カレー粉 醤油 みりん 塩 コショウ
	人参とレーズンのマヨサラダ	人参 レーズン マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	卵焼き	卵 だし 醤油 みりん
	ウインナー天	ウインナー 小麦粉 鶏卵 塩 油
	高野豆腐の含め煮	高野豆腐 だし 醤油 砂糖 みりん
02月02日 (火曜日) 430 Kcal	鶏ごぼうごはんおにぎり	米 鶏肉 ごぼう 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	白身魚の天ぷら タルタルソース	カレイ 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 油 マヨネーズ パセリ 玉ねぎ 穀物酢 砂糖 みりん 白ワイン
	*	
	さつまいもきな粉	さつまいも きな粉 砂糖 塩
	揚げなすのそぼろ煮	なす 油 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん
02月05日 (金曜日) 405 Kcal	白おにぎり	米
ハンバーグ ケチャップ	豚肉 牛肉 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ パン粉 粒状植物性淡白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうが ペースト にんにくペースト 香辛料 ケチャップ	
椎茸の甘煮	椎茸 だし 醤油 砂糖 みりん	
フライドポテ	じゃがいも 油 塩	
切干大根と人参のコンソメ煮	切干大根 人参 コンソメ 醤油 塩 コショウ	
キャベツとかにかまのサラダ	キャベツ かにかま マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ 白ワイン	
02月08日 (月曜日) 453 Kcal	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 醤油 酒 生姜 にんにく ごま油 片栗粉 油
	バターコーン	コーン バター 砂糖 塩 コショウ
	野菜炒め	ハム(卵白含む) きゃべつ 玉ねぎ 人参 醤油 塩 コショウ
	*	
02月09日 (火曜日) 551 Kcal	カリフラワーとチーズのサラダ	カリフラワー チーズ パセリ マヨネーズ 白ワイン 砂糖 塩 コショウ
02月09日 (火曜日) 551 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ポークエキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コーンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米 じゃがいも
	りんごジュース	りんご ビタミンC
02月15日 (月曜日) 476 Kcal	ゆかりごはんおにぎり	赤しそ 食塩 砂糖 アミノ酸 りんご酸 米
	鯖の味噌煮	鯖 味噌 にんにく だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	揚げ里芋とグリーンピースのマヨ和え	里芋 油 グリンピース マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	ひじきの煮物	ひじき 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	ジャーマンポテ	じゃがいも ベーコン(卵白含む) コンソメ 塩 コショウ
02月16日 (火曜日) 443 Kcal	糸こんにゃくと人参のゴマ煮	糸こんにゃく 人参 ごま だし 醤油 砂糖 みりん
02月16日 (火曜日) 443 Kcal	白おにぎり	米
	チキンカツ ソース	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油 トンカツソース
	キャベツとかにかまの中華和え	キャベツ かにかま 白ゴマ 中華だし 醤油 みりん ごま油
	高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 卵 だし 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
02月19日 (金曜日) 451 Kcal	チンゲン菜と人参の煮浸し	チンゲン菜 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
02月19日 (金曜日) 451 Kcal	中華丼	米 豚肉 筍 白菜 人参 ヤングコーン きくらげ マッシュルーム 絹さや 中華だし 醤油 澱粉 ゴマ油 オイスターソース
	ゼリー	下記参照
02月22日 (月曜日) 432 Kcal	白おにぎり	米
	おでん風(鶏肉団子・大根・ちくわ・厚揚げ)	鶏ミンチ 玉葱 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 しょうが ごま油 片栗粉 大根 ちくわ(卵白含む) 厚揚げ だし 醤油 砂糖 みりん
	*	
	金平ごぼう	ゴボウ 人参 だし ごま 醤油 砂糖 みりん ごま油
	チンゲン菜と鶏肉のサラダ	チンゲン菜 鶏ほぐし身(鶏肉 デキストリン ホエイパウダー 食塩 卵たんぱく pH調整剤 (原材料の一部に乳を含む)) 人参 白ゴマ マヨネーズ 塩 コショウ 醤油 砂糖
02月26日 (金曜日) 473 Kcal	昆布とえのきの佃煮風	えのき 昆布 醤油 砂糖 みりん
02月26日 (金曜日) 473 Kcal	キャロットライスおにぎり	米 人参 バター コンソメ 塩
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 醤油 酒 生姜 にんにく ごま油 片栗粉 油
	*	
	カリフラワーのカレー風味	カリフラワー カレー粉 醤油 塩 コショウ
	厚揚げの肉味噌あん	厚揚げ 鶏ミンチ 味噌 だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
マカロニ(フジリ)とツナの中華和え	マカロニ(フジリ) 人参 ツナ 中華だし 醤油 砂糖 ゴマ油	

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□
 青りんごゼリー-砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、リンゴ濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄) □
 オレンジゼリー-砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素 □
 ストロベリーゼリー-砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料 □

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。 株式会社 富喜屋