



2025年2月ランチメニュー



今月の栄養量
 エネルギー：568 kcal
 たんぱく質：20.1g
 脂質：15.8g
 食塩相当量：1.6g

旬の食材
 ・しつな
 ・人参
 ・かぶ
 ・白菜
 ・大根
 ・いよかん



～「和ごはん」を
 取り入れよう～

からだにやさしい
 「和食」中心の食事を
 提供しています。

くに幼稚園 幼児食

	月	火	水	木	金	土
屋食						*おゆうぎ会*
3時						
	3	4	5	6	7☆食体験☆	8
屋食	麦ごはん 白身魚の香味焼き 和風サラダ おこと汁	グイッーとほろれん草のハゲテイ キャベツサラダ スープ	ごはん 豆乳味噌グラタン コールスローサラダ スープ	ごはん 鶏肉と厚揚げの味噌煮 フロコリーのおかか和え すまし汁	中華丼 竹輪の甘辛炒め 春雨スープ	肉炒め丼 具だくさん味噌汁
3時	コーンフレーク 牛乳	中華粥 お茶	じゃこマヨトースト 牛乳	豆乳きな粉餅 牛乳	かぼちゃ蒸しパン 牛乳	お菓子盛り合わせ 牛乳
	10	11	12	13	14☆バレンタイン☆	15
屋食	ごはん 白身魚の煮付け ひじき納豆 味噌汁	*建国記念の日*	ごはん 柳川風煮 もやしの磯和え 赤だし	ごはん さばのごまだれがけ ひじき煮 味噌汁	ごはん 鶏肉のパン粉焼き グリーンサラダ オレンジ	五目チャーハン 具だくさんスープ
3時	五平もち お茶	2/7の食体験 で作った切干 大根を使用し	ブルバリークラッカーサンド 牛乳	みかんヨーグルト お茶	ココアクッキー 牛乳	お菓子盛り合わせ 牛乳
	17	18	19☆おにぎりパーティー☆	20	21☆世界の料理☆	22
屋食	アマランサスごはん かつししゃもの唐揚げ 春雨サラダ 味噌汁	ごはん 豚肉と根菜の煮物 いんげんのごま和え すまし汁	わかめおにぎり 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 味噌汁	ごはん 高野豆腐の中華風炒め煮 大学かぼちゃ 玉子入り中華コンスープ	ごはん ビーフストロガノフ フロコリーサラダ パイン缶	具だくさんスープ
3時	ポップコーン 牛乳	麩のラスク みかん 牛乳	ちぢみ お茶	キャロットケーキ 牛乳	おにぎり 食べる煮干し お茶	お菓子盛り合わせ 牛乳
	21	25☆お誕生会☆	26	27	28	
屋食		超熟ロール かぶのシチュー コールスローサラダ ぶどうゼリー	ごはん 鶏肉のはちみつ風味焼き 高野豆腐煮 味噌汁	ごはん 味噌おでん 小松菜のお浸し みかん	麦ごはん さばの塩焼き 人参しりしり 味噌汁	
3時		かやくおにぎり お茶	フライドポテト 牛乳	ピザトースト 牛乳	きな粉マカロニ 牛乳	

★仕入れの都合により、献立の内容を変更する場合があります。あらかじめご了承ください。