

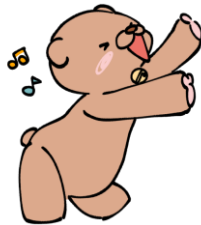
山手幼稚園 2021年 2月 給食便り

【リクエストメニュー：1、3、8、10、12、16、18、19、25】

2月、3月は年長組さんから教えてもらったリクエストメニューの日を設けています。

各クラスで主菜・副菜・デザート・汁物から選んでいただきました。

「美味しかったあのメニュー」や「思い出のメニュー」を2月、3月と2か月続けて楽しんでいただきたいと思います♪



リクエスト内容

からあげ
カレーライス
ポテトサラダ
おくらと鮭の和え物
ゼリー（ピーチ・ぶどう・いちご）
さつまいものみそ汁
はるさめスープ

この他、たくさんのリクエスト
ありがとうございました♪

リクエストメニューには

「♥」のマークがついています



<献立表>

	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
原食	■リクエストメニュー* ■ごはん 米 ■鮭のバター醤油風◆ さけ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■ソース 濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉 ■おくらと和え物 おくら コーン 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■切干だいこん煮 切干だいこん にんじん 高野豆腐 えだまめ だしバック さとう 濃口しょうゆ ■♥さつまいものみそ汁 さつまいも ほうれんそう まいだけ 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■肉じゃが きゅうり ふたにく じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく キャノーラ油 グリーンピース りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■いんげんのぼん酢和え さやいんげん もやし にんじん さとう 濃口しょうゆ ■カリフラワーのおひたし◆ カリフラワー きぬさや だしバック かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風 さとう ■きゅうりのみそ汁 きゅうり あぶらあげ たら 混合削りぶし みそ	■リクエストメニュー* ■ごはん 米 ■さばのてりやき◆ さば りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 ■大豆とひじきの煮物 だいず水炊 ひじき にんじん えだまめ だしバック さとう 濃口しょうゆ ■♥二色のぶどうゼリー ぶどうゼリーの素（ぶどう） ぶどうゼリーの素（マスカット） ■ごまつなとだいこんのみそ汁 ごまつな だいこん たら 混合削りぶし みそ	■やきそば ☆小麦中華めん ふたにく きゃべつ たまねぎ にんじん ビーマン キャノーラ油 ★中濃ソース しお ■ほうれん草のごま和え ほうれんそう コーン 赤パプリカ さとう 白ごま ごま油 さとう 濃口しょうゆ ■しゅうまい ☆修正しゅうまい フロッピー 濃口しょうゆ さとう ■あつあげのみそ汁 あつあげ みすな えのき 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■とり肉のマーマレード焼き とり肉 きゃべつ しお マーマレード さとう りょうり酒 濃口しょうゆ ■さやいんげんのちりめん和え さやいんげん にんじん 黄パプリカ ちりめん さとう 濃口しょうゆ ■ピーマンと野菜の和え物 ピーマン さやいんげん ★ホークウインナー さとう 濃口しょうゆ 乾燥物 キャノーラ油 ■おくらのみそ汁 おくら たまねぎ つきコンニャク 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	肉類）牛肉・豚肉は入れない	さば）鶏肉に変更	肉類）豚肉は入れない ごま）白ごま・ごま油は入れない 肉類）ポテトに変更	肉類）鮭に変更 甲殻類）ちりめんは入れない 肉類）ウインナーは入れない
3時	■ほうれん草ドーナツ ほうれんそう ホットケーキミックス とうにゅう キャノーラ油 さとう	■マカロニポリアン マカロニ たまねぎ ビーマン コーン キャノーラ油 こしょう 濃口しょうゆ ケチャップ さとう	■にんじんのケーキ にんじん ホットケーキミックス とうにゅう さとう キャノーラ油	■わかめおにぎり 米 わかめご飯の素	■ごまつなとさつまいものケーキ ごまつな さつまいも ホットケーキミックス とうにゅう さとう キャノーラ油
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
栄養	1杯分 - 463kcal 蛋白質 19.1g 脂質 7.6g 加糖 130mg 鉄 2mg 食塩 1.4g	1杯分 - 418kcal 蛋白質 14.9g 脂質 10g 加糖 78mg 鉄 2mg 食塩 1.6g	1杯分 - 527kcal 蛋白質 17g 脂質 19.4g 加糖 89mg 鉄 2.2mg 食塩 1.3g	1杯分 - 430kcal 蛋白質 18.3g 脂質 14g 加糖 144mg 鉄 2.5mg 食塩 1.7g	1杯分 - 485kcal 蛋白質 18.8g 脂質 12.4g 加糖 109mg 鉄 2mg 食塩 1.3g

献立のマークについて

★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。
※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルギーフリーカレールウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ポークウインナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・フランクフルトソーセージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ブイヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます。

☆：たまご・乳を使用していません。

- ・小麦中華めん …… 原材料の一部に小麦を含みます。
- ・豚しゅうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。

◆：新メニュー

アレルギー対応表示食品

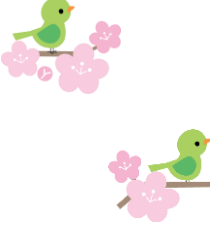
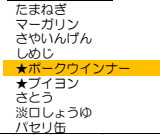
たまご、乳、甲殻類、ごま
トマト、バナナ、さば、さくら
肉類（豚、牛、鶏、ウインナー、ハム）



	月 8	火 9	水 10	木 11	金 12
昼食	■*リクエストメニュー* ■*米粒のカレーライス* 米 さゆにく じゃがいも たまねぎ にんじん 高野とうふ グリーンピース キャノーラ油 ★フイヨン さとう ★ルル ソリ-カレールフ ■こまつなのさけ和え こまつな サケフレーク 黄パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■フルーツ雑煮 ミックスフルーツ缶 かんてん さとう かブーリーの素（青りんご） *ミックスフルーツ缶* 桃・梨・パイナップル ぶどう・さくらんぼ	■ごはん 米 ■白身魚のつけ焼き ホキ あつあげ しょうゆ さとう 濃口しょうゆ ■おぐらの和え物 おくら コーン 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■さつまいものそぼろあん さつまいも ■鶏ひき肉 キャノーラ油 濃口しょうゆ みりん風 りょうり酒 さとう しょうが かたくり粉 ■だいにんのみそ汁 だいにん にんじん あぶらあげ 混合削りぶし	■*リクエストメニュー* ■ごはん 米 ■ぶた肉とあつあげの煮物 あつあげ ぶたにく たまねぎ にんじん きぬさや キャノーラ油 だしバック さとう 淡口しょうゆ ■ブロッコリーのツナサラダ ブロッコリー ツナ缶 黄パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■♡いちごゼリー かブーリーの素（いちご） ■さやべつのみそ汁 さやべつ しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■*建国記念の日* 	■*リクエストメニュー* ■ごはん 米 ■*とり肉のからあげ* とり肉 しお こしょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■いんげんの和え物 さやいんげん にんじん コーン さとう 淡口しょうゆ ■グループフルーツゼリー かブーリーの素（グループフルーツ） ■焼き豆腐のみそ汁 焼とうふ ほうれんそう まいだけ 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	アレルギー対応あり 肉類）牛肉は入れない	アレルギー対応あり 肉類）鶏肉は入れない	アレルギー対応あり 肉類）豚肉は入れない		アレルギー対応あり 肉類）さばに変更
3時	■ブレンドーナツ ホットケーキミックス とうにゅう キャノーラ油 さとう	■おこのみやき じゃがいも さやべつ こむぎ粉 水 かたくり粉 ★和風だし顆粒 ★中濃ソース 舞のり	■かぼちゃのケーキ かぼちゃ ホットケーキミックス とうにゅう さとう キャノーラ油		■コロコロ焼きごうや 高野とうふ マーガリン さとう
アレルギー対応	アレルギー対応あり	アレルギー対応あり	アレルギー対応あり		アレルギー対応あり
	I補給 - 572kcal 蛋白質 14.9g 脂質 18.1g 加糖 126mg 鉄 2.7mg 食塩 1.9g	I補給 - 428kcal 蛋白質 18.5g 脂質 4.4g 加糖 87mg 鉄 1.5mg 食塩 1.4g	I補給 - 460kcal 蛋白質 16.9g 脂質 11.4g 加糖 119mg 鉄 2.2mg 食塩 1.4g		I補給 - 447kcal 蛋白質 17.8g 脂質 14.5g 加糖 95mg 鉄 2mg 食塩 0.9g

	15	16	17	18	19
昼食	■ごはん 米 ■牛肉の甘辛炒め さゆにく たまねぎ もやし にんじん 青ねぎ キャノーラ油 だしバック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■こまつなのちりめん和え こまつな えのき 赤パプリカ ■ちりめん 淡口しょうゆ さとう ■焼きポテト フレンチポテト しお パセリ缶 ■はくさいのみそ汁 はくさい ★さつまいも にら 混合削りぶし みそ 	■*おだんじょう会* ■*リクエストメニュー* ■カレーライス 米 たまねぎ どりにく にんにく マーガリン ミックスベジタブル 淡口しょうゆ ★フイヨン カレー粉 ■とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ ■コンソメクリームソース たまねぎ キャノーラ油 コーン 高野とうふ コーン缶 とうにゅう ★フイヨン さとう かたくり粉 ■添え さやいんげん しお にんじん マーガリン さとう ■♡ピーチゼリー かブーリーの素（ピーチ） ■コンソメスープ じゃがいも ほうれんそう ★ポークウィンナー ★フイヨン さとう 淡口しょうゆ パセリ缶	■ごはん 米 ■ぶた肉とこらや豆腐の煮物 ぶたにく 高野とうふ たまねぎ にんにく にんじん きぬさや しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 ■はくさいの濃和え はくさい にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ のり ■ブロッコリーの和風サラダ ブロッコリー ★フランクフルトソーセージ ■添え 赤パプリカ 和風ドレッシング さとう 淡口しょうゆ ■もやしのみそ汁 もやし こまつな まいだけ 混合削りぶし みそ	■*おだんじょう会* ■*リクエストメニュー* ■ツナチャーハン 米 ミックスベジタブル ツナ缶 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ しお こしょう ■あつざり塩マーボー豆腐 木綿豆腐 ■鶏ひき肉 たまねぎ にんじん あらびき高野とうふ しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■ごま油 青ねぎ ■さやうりのナムル きゅうり もやし カットわかめ ★ちくわ ■中華ドレッシング さとう 淡口しょうゆ ■♡はるさめスープ はるさめ だいにん おくら ★とりがらスープ 淡口しょうゆ	■*おだんじょう会* ■*リクエストメニュー* ■ツナチャーハン 米 ミックスベジタブル ツナ缶 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ しお こしょう ■あつざり塩マーボー豆腐 木綿豆腐 ■鶏ひき肉 たまねぎ にんじん あらびき高野とうふ しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■ごま油 青ねぎ ■さやうりのナムル きゅうり もやし カットわかめ ★ちくわ ■中華ドレッシング さとう 淡口しょうゆ ■♡はるさめスープ はるさめ だいにん おくら ★とりがらスープ 淡口しょうゆ
アレルギー対応	アレルギー対応あり 肉類）牛肉は入れない 甲殻類）ちりめんは入れない	アレルギー対応あり 肉類）鶏肉は入れない 肉類）じゃがいものおやきに変更 肉類）ウィンナーは入れない	アレルギー対応あり 肉類）豚肉は入れない 肉類）ソーセージは入れない	アレルギー対応あり 肉類）ホキに変更	アレルギー対応あり 肉類）鶏肉は入れない こま）ごま油は入れない こま・さば）中華ドレッシングは入れない
3時	■ブルーベリージャムケーキ ブルーベリージャム ホットケーキミックス とうにゅう さとう キャノーラ油	■焼きビーフン ★ちくわ ビーフン たまねぎ にんじん ピーマン しお 濃口しょうゆ キャノーラ油	■おかかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風	■チヂミ じゃがいも にんじん にら こむぎ粉 水 かたくり粉 ★とりがらスープ ■タレ 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう 白ねぎ	■いちごジャムケーキ いちごジャム ホットケーキミックス とうにゅう さとう キャノーラ油
アレルギー対応	アレルギー対応あり	アレルギー対応あり	アレルギー対応あり	アレルギー対応あり	アレルギー対応あり
	I補給 - 468kcal 蛋白質 14.2g 脂質 13.8g 加糖 129mg 鉄 2.7mg 食塩 1.4g	I補給 - 501kcal 蛋白質 16.9g 脂質 14.8g 加糖 75mg 鉄 2.1mg 食塩 2.1g	I補給 - 472kcal 蛋白質 19.4g 脂質 7.8g 加糖 88mg 鉄 2.3mg 食塩 1.5g	I補給 - 488kcal 蛋白質 18.9g 脂質 10.8g 加糖 111mg 鉄 2.2mg 食塩 1.6g	I補給 - 392kcal 蛋白質 14.5g 脂質 9.7g 加糖 87mg 鉄 1.3mg 食塩 1.5g



	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26
	■ごはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■きゅうのサラダ きゅう きゅうり 赤ハブリカ ■野菜ドレッシング さとう 濃口しょうゆ ■ごまつなのおひたし ごまつな にんじん ★うぐわ えのき だしパック 濃口しょうゆ さとう ■とうろのみそ汁 とうろ ほうれんそう つきコンニャク 混合削りぶし みそ 	■*天竺誕生会* 	■ごはん 米 ■肉類 ぶたにく きゅうにく きゅう たまねぎ にら 赤ハブリカ さとう ★とりがらスープ みそ 赤だしみそ 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■おくらのおひたし おくら にんじん コーン 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ ■オレンジゼリー アップルゼリーの素（ルツ） ■すまし汁 カットわかめ はくさい ★さつまあげ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ 	■*おたんじょう会* ■*リクエストメニュー* ■餃子チャーハン 米 ミックスベジタブル サケフレーク ★とりがらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお マーガリン キャノーラ油 こしょう ■トビツグ）とり肉の焼きタツタ とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■ほうれん草のちりめん和え ほうれんそう にんじん ■ちりめん 濃口しょうゆ さとう ■♡ポテトサラダ じゃがいも きゅうり ★豚ロースハム マーガリン ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★フィヨン ■オニオンスープ たまねぎ マーガリン さやいんげん しめじ ★ホークウィナー ★フィヨン さとう 濃口しょうゆ ハセリ缶 	■米粉のハヤシライス 米 きゅうにく ぶたにく たまねぎ にんじん 高野とうろ グリーンピース ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルフ ★フィヨン ■ブロッコリーのサラダ ■（人參）ドレッシング ブロッコリー ■和え）ドレッシング にんじん 黄ハブリカ セバレートドレッシング 濃口しょうゆ さとう ■もも雪天 もも缶 かんてん さとう アップルゼリーの素（ビ） 
アレルギー対応	さば）肉類に変更 さば）野菜ドレッシングは入れない		肉類）豚肉・牛肉は入れない	肉類）さけらに変更 甲殻類）ちりめんは入れない 肉類）ハムは入れない 肉類）ウィナーは入れない	肉類）牛肉・豚肉は入れない
3時	■あべかわマカロニ マカロニ きな粉 さとう しお		■スイートポテト さつまいも さとう とうにゅう マーガリン マーマレード	■にんじんのケーキ にんじん ホットケーキミックス とうにゅう さとう キャノーラ油	■コロコロ焼きこうや 高野とうろ マーガリン さとう
アレルギー対応	アレルギー対応はありません		アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	1杯分 - 455kcal 蛋白質 17.7g 脂質 16.2g 加糖 80mg 鉄 2.4mg 食塩 1.3g		1杯分 - 425kcal 蛋白質 13.4g 脂質 8.9g 加糖 85mg 鉄 1.6mg 食塩 1.3g	1杯分 - 472kcal 蛋白質 16.3g 脂質 14g 加糖 92mg 鉄 1.6mg 食塩 2g	1杯分 - 498kcal 蛋白質 16.9g 脂質 16.6g 加糖 96mg 鉄 2mg 食塩 1.7g

節分

今年の節分は2月2日です。
節分は「季節を分ける」という意味からきており
春の始まりである立春の前日を指します。
立春は地球と太陽の位置関係で決められるため
立春の日が一日早まったことに合わせて
今年は節分の日も一日早くなっています。

