

# 山手幼稚園 2023年 2月 給食便り

## \*リクエスト内容\*

からあげ  
おいもごはん  
やきそば  
ブロッコリーのサラダ  
ゼリー（おれんじ・ピーチ）  
パパロア  
さつまいものみそ汁

この他、たくさんのリクエスト  
ありがとうございました♪

新しい年が始まり、1月が経ちました。まだまだ寒い日は続きますが、  
元気いっぱい過ごしてもらえたらと思います♪

今月は、年長さんから教えてもらった  
リクエストメニューを組み込んでいます。



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	火	水 1	木 2	金 3	
昼食			<b>■食パン</b> 食パン <b>■♥マカロニサラダ</b> カールマカロニ(卵・サリ加工) きゃべつ 赤パプリカ マーガリン ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★パイヨン <b>■♥ぶどうゼリー</b> カブゼリーの素(ぶどう) <b>■スープカレー◆</b> じゃがいも とりにく たまねぎ にんじん しょうが にんにく ★パイヨン さとう キャノーラ油 ケチャップ 小岩井 純水りんご1.5L×8本 ハウスパーモンドカレー(甘口)	<b>■ごはん</b> 米 <b>■♥マーボー豆腐</b> 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんにく <b>だいず華粒状</b> しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 醤油 <b>■♥しゅうまい</b> 女流しゅうまい <b>■しゅうゆダレ</b> 濃口しょうゆ ★とりがらスープ さとう かたくり粉 水 <b>■煮え)</b> ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう <b>■ほうれん草の和え物</b> ほうれん草 ★ボークウィンナー えのき さとう 濃口しょうゆ はるさめ はるさめ はくさい <b>★さつまあげ</b> みずな ★とりがらスープ 濃口しょうゆ ごま油 	<b>■ごはん</b> 米 <b>■♥とり肉のからあげ</b> とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ ★とりがらスープ しょうが にんにく かたくり粉 大豆白絞油16.5kg <b>■大豆とひじきの煮物</b> だいず水煮 ひじき にんじん きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■♥おくらのおかか和え</b> おくら コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ <b>■げんちゃん汁</b> だいにん あぶらあげ つきコンニャク ごぼう 青ねぎ みそ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ 	
			<b>■絵本のりょうりメニュー*</b> ・17日【クロックル】 (あっちゃんあがつく)より 			
	アレルギー対応			小麦・乳) 米粉のロールパンに変更 小麦) はるさめに变更 肉類) 鶏肉は入れない 小麦・乳) 米粉のカレールウに変更	大豆) 大根に変更、大豆華粒状は入れない 肉類) 豚肉は入れない 小麦) しゅうまい-ミートボールに変更 肉類) しゅうまい-ポテトに変更 肉類) ウィンナーは入れない きのこ) えのきは入れない 魚類) さつまあげは入れない	肉類) 牛平に変更 大豆) 大豆は入れない 魚類) かつおぶしは入れない 大豆) 油揚げは入れない こんにやく) つきこんにやくは入れない
	3時			<b>■どうぶつナゲット</b> 鶏ひき肉 木綿豆腐 たまねぎ ★とりがらスープ かたくり粉 キャノーラ油 ケチャップ 肉類・大豆) マンナビスケットに変更	<b>■羊ようかん</b> さつまいも さとう かんてん	<b>■こんぶおにぎり</b> 米 塩こんぶ
アレルギー対応			肉類・大豆) マンナビスケットに変更	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	
			17時 - 422kcal 蛋白質 16.8g 脂質 11.2g 糖質 1.3mg 加砂糖 56mg 食塩 2.1g	17時 - 501kcal 蛋白質 17.4g 脂質 12.8g 糖質 2.4mg 加砂糖 117mg 食塩 2.2g	17時 - 540kcal 蛋白質 19g 脂質 14.3g 糖質 1.7mg 加砂糖 89mg 食塩 1.5g	

## \*献立のマークについて\*

★：アレルギー対応用の加工食品です。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。
- ・ボークウィンナー …… 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。
- ・パイヨン …… 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、小麦、きのこ(全て)、大豆  
魚類(すべて)、甲殻類(ちりめん含む)、  
生トマト、トマト缶、いちご、バナナ、  
肉類(豚、牛、鶏、ウィンナー、ハム)、  
ごま(ごま油はOK)、こんにやく





	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10
昼食	<b>♥やきそば</b> 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 おこのみソース2.1Kg <b>★中濃ソース</b> <b>■きゅうりの昆布和え</b> きゅうり 赤パプリカ カットわかめ さとう 濃口しょうゆ 塩こんぶ <b>♥オレンジゼリー</b> カフェリンの素(粉状) <b>■中華スープ</b> もやし とりにく あぶらあげ にはら ★とりがらスープ 濃口しょうゆ ごま油	<b>■ごはん</b> 米 <b>■さけの西京焼き</b> 銀甘唐揚げ りょうり酒 しょうが さとう 濃口しょうゆ 甘みそ <b>■ほうれん草のおひたし</b> ほうれん草 にんじん <b>■高野とうふ</b> だしパック 濃口しょうゆ さとう <b>■シャーマンポテト</b> じゃがいも たまねぎ <b>★ホークウインナー</b> マーガリン <b>★パイヨン</b> しお こしょう ハセリ缶 <b>■さつま汁</b> おひたし ★さつまあげ まいたけ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉とあつあげの煮物</b> あつあげ ふたにく たまねぎ にんじん きぬさや キャノーラ油 だしパック さとう <b>■ごまつなごま和え</b> ごまつな コーン <b>■白ごま</b> ごま油 さとう 濃口しょうゆ <b>■ピーマンと野菜の和え物</b> ピーマン さやいんげん 赤パプリカ しお さとう 濃口しょうゆ 鰹物酢 キャノーラ油 <b>■カリフラワーのみそ汁</b> カリフラワー エリンギ カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■♥とうふハンバーグ</b> ★とうふハンバーグ <b>■てりやきソース</b> しめじ だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 <b>■切干だいごんの煮物</b> 切干だいごん にんじん あららあげ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■♥ブロッコリーのサラダ</b> <b>★豚ロースハム</b> 赤パプリカ <b>■野菜ドレッシング</b> 濃口しょうゆ さとう <b>■♥さつまいものみそ汁</b> さつまいも ごぼう かぶらの葉 混合削りぶし みそ	<b>■ハヤシライス</b> 米 ふたにく きゅうり たまねぎ にんじん しめじ エリンギ だしパック <b>★中濃ソース</b> ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン <b>■ハヤシのフ</b> <b>★パイヨン</b> <b>■トッピングのミートボール</b> <b>★ミートボール</b> <b>■はくさいの和え物</b> はくさい <b>★ちくわ</b> にんじん さとう 濃口しょうゆ <b>■フルーツ饅頭</b> ミックスフルーツ缶 カンテン さとう カフェリンの素(マスカット)
アレルギー対応	小麦) ビーフンに変更 肉類) 豚肉は入れない 肉類) 鶏肉は入れない 大豆) 油揚げは入れない	魚類) 鶏肉は入れない 大豆) 高野豆腐は入れない 肉類) ウインナーは入れない 魚類) さつまあげは入れない きのこ) まいたけは入れない	大豆) あつあげは入れない 肉類) 豚肉は入れない 肉類) 鶏肉は入れない きのこ) エリンギは入れない	大豆・肉類) じゃがいものおやきに変更 きのこ) しめじは入れない 大豆) 油揚げ・板豆腐は入れない 肉類) ハムは入れない きのこ) 野菜ドレッシングは入れない	肉類) 豚肉・牛肉は入れない きのこ) しめじ・エリンギは入れない 大豆) 大豆粒状は入れない 小麦) 米粉のハヤシライスに変更 肉類) ポテトに変更 魚類) ちくわは入れない
3時	<b>■かぼちゃプリン</b> かぼちゃ とうにゅう さとう かんてん 水	<b>■肉まん</b> こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 <b>■豚ひき肉</b> きゃべつ にはら にんにく しょうが <b>★とりがらスープ</b> 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉	<b>■ケチャップライスおにぎり</b> 米 コーン 濃口しょうゆ マーガリン <b>★パイヨン</b> ケチャップ	<b>■にんじんのケーキ</b> 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	<b>■焼きポテト</b> ポテト しお ハセリ缶
	大豆) 水に変更	大豆) 水に変更 肉類) 豚肉は入れない	アレルギー対応はありません	小麦) 米粉に変更 大豆) 水に変更	アレルギー対応はありません
	17種 - 355kcal 脂質 12.4g 鉄 1.6mg	17種 - 476kcal 脂質 11.5g 鉄 1.7mg	17種 - 493kcal 脂質 9.9g 鉄 2.8mg	17種 - 468kcal 脂質 9.6g 鉄 2.4mg	17種 - 437kcal 脂質 11g 鉄 4.3mg



**\*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

	月 13	火 14	水 15	木 16	金 17
昼食	<b>■ごはん</b> 米 <b>■♥塩ダレチキン</b> とりにく りょうり酒 レモン果汁 <b>★とりがらスープ</b> 濃口しょうゆ さとう にんにく しょうが こしょう しお キャノーラ油 <b>■がんもどき</b> にんじん こまつな だしパック さとう みりん風 濃口しょうゆ <b>■カリフラワーのごまサラダ</b> カリフラワー きぬさや 赤パプリカ <b>■白ごま</b> さとう 濃口しょうゆ <b>■たまねぎのみそ汁</b> たまねぎ ごぼう まいたけ みすな 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉ととうもろこしの煮物</b> ふたにく 高野とうふ たまねぎ にんじん えだまめ しょうが キャノーラ油 <b>★とりがらスープ</b> 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 <b>■いんげんのおかか和え</b> さやいんげん えのき コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ <b>■もやし和え物</b> もやし <b>★ちくわ</b> カットわかめ さとう 濃口しょうゆ <b>■きゅうりのみそ汁</b> きゅうり <b>★さつまあげ</b> みすな 混合削りぶし みそ	<b>■ひき肉カレー</b> 米 豚ひき肉 じゃがいも たまねぎ にんじん <b>■だいず粒状</b> キャノーラ油 さとう しょうが にんにく 小岩井 純水りご1.5L×8本 <b>■ハウスパーモンドカレー(甘口)</b> <b>■きゅうりのツナサラダ</b> きゅうり ツナ缶 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■♥パイロア(いちご)</b> <b>■フルーティ(いちご)</b> とうにゅう ゼラチン ストロベリー	<b>■ごはん</b> 米 <b>■さばのてりやき</b> 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 <b>■♥こんにゃくの炒め煮</b> つきこんにゃく ごぼう きゅうり にんじん キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■♥おくら昆布和え</b> おくら 黄パプリカ 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ <b>■だいごのみそ汁</b> だいご あぶらあげ しめじ 青ねぎ 混合削りぶし みそ	<b>■本給本のりょうり*</b> <b>■(あつちゃんあがつく)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■コロケ</b> <b>■重のコロケ</b> 大豆白絞油16.5kg <b>■ソース</b> ケチャップ <b>★中濃ソース</b> さとう かたくり粉 <b>■ブロッコリーのちりめん和え</b> ブロッコリー にんじん ちりめん 濃口しょうゆ さとう <b>■♥ピーチゼリー</b> カフェリンの素(ピーチ) <b>■ほうれん草のみそ汁</b> ほうれん草 エリンギ うすまき500g 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	肉類) 牛乳に変更 大豆・ごま) 大根の煮物に変更 ごま) 白ごまは入れない きのこ) まいたけは入れない	肉類) 豚肉は入れない 大豆) 高野とうふ・枝豆は入れない きのこ) えのきは入れない 魚類) かつおぶしは入れない 魚類) ちくわは入れない 魚類) さつまあげは入れない	肉類) 豚肉は入れない 大豆) 大豆粒状は入れない 小麦・乳) 米粉のカレールウに変更 魚類) ツナ缶は入れない いちご・大豆) ミニゼリーに変更	魚類) 鶏肉に変更 きのこ) つきこんにゃくは入れない 肉類) 牛肉は入れない 大豆) 油揚げは入れない きのこ) しめじは入れない	小麦・肉類・大豆) じゃがいものおやきに変更 魚類) ちりめんは入れない きのこ) エリンギは入れない 小麦) うすまきは入れない
3時	<b>■大判いも</b> さつまいも キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 <b>■黒ごま</b>	<b>■クッキー(プレーン)</b> ホットケーキミックス さとう マーガリン <b>■とうにゅう</b>	<b>■とうもろこし抹茶の米粉ケーキ</b> 木綿とうもろこし こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	<b>■わかめおにぎり</b> 米 わかめご飯の素	<b>■ちくわの湯あけ</b> <b>★ちくわ</b> かたくり粉 あおさ <b>★和風だし顆粒</b> キャノーラ油
	ごま) 黒ごまは入れない	小麦・大豆) ミニゼリーに変更	大豆) 木綿豆腐は入れない	アレルギー対応はありません	魚類) ぶし芋に変更
	17種 - 438kcal 脂質 13.2g 鉄 2mg	17種 - 441kcal 脂質 12g 鉄 2.1mg	17種 - 473kcal 脂質 11.9g 鉄 1.9mg	17種 - 561kcal 脂質 19.1g 鉄 2.1mg	17種 - 377kcal 脂質 6.5g 鉄 1.8mg





	月 20	火 21	水 22	木 23	金 24	
	<p>■♥さつまいもごはん</p> <p>米 モチ米 さつまいも りょうり酒 淡口しょうゆ さとう しお</p> <p>■ふた肉の甘辛炒め</p> <p>ふたにく たまねぎ はくさい にんじん ピーマン キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉</p> <p>■ごまつなのさけ和え</p> <p>ごまつな 黄パプリカ サクフレック さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■フライドポテト</p> <p>ポテト しお ハセリ缶 大豆白紋油16.5kg</p> <p>■そめんのみそ汁</p> <p>そめん おくら まいだけ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*おたんじょう会*</p> <p>■ハヤシライス</p> <p>米 ふたにく きゅうり たまねぎ にんじん だいず単粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン</p> <p>■ハヤシルウ</p> <p>★フイヨン ■コールスローサラダ きゅうり コーン</p> <p>■*豚ロースハム</p> <p>★卵不使用マヨネーズ さとう 穀物酢 淡口しょうゆ</p> <p>■みかん燻天</p> <p>みかん缶 かんでん さとう 加アゼリーの素(和ガ)</p>	<p>■*おたんじょう会*</p> <p>■ごはん</p> <p>■白身魚のバター醤油風</p> <p>ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■(ソース)</p> <p>濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉</p> <p>■くずし豆腐</p> <p>木綿豆腐 にんじん みつば だしパック さとう 淡口しょうゆ キャノーラ油</p> <p>■♥パンバンジー</p> <p>きゅうり とりにく ねりごま 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう ごま油</p> <p>■もやしのみそ汁</p> <p>もやし</p> <p>★さつまあげ</p> <p>こぼろ みずな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*天童誕生日*</p>	<p>■*おたんじょう会*</p> <p>■ごはん</p> <p>■♥コーンフレックチキン</p> <p>とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフレック</p> <p>■切干だいごんの煮物</p> <p>切干だいごん にんじん 高野とうふ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■♥マスカットゼリー</p> <p>加アゼリーの素(マスカット)</p> <p>■かぼちゃのみそ汁</p> <p>かぼちゃ たまねぎ カリフラワー 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*おたんじょう会*</p> <p>■ごはん</p> <p>■♥コーンフレックチキン</p> <p>とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフレック</p> <p>■切干だいごんの煮物</p> <p>切干だいごん にんじん 高野とうふ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■♥マスカットゼリー</p> <p>加アゼリーの素(マスカット)</p> <p>■かぼちゃのみそ汁</p> <p>かぼちゃ たまねぎ カリフラワー 混合削りぶし みそ</p>
アレルギー情報	肉類) 豚肉は入れない 魚類) 鮭フレークは入れない 小麦) そめんは入れない きのこ) まいだけは入れない	肉類) 豚肉・牛肉は入れない 大豆) 大豆単粒状は入れない 小麦) 米粉のハヤシルウに変更 肉類) ハムは入れない	魚類) 鶏肉に変更 大豆) 大豆の煮物に変更 肉類) 鶏肉は入れない ごま) ねりごまは入れない 魚類) さつまあげは入れない		肉類) ホキに変更 大豆) 高野豆腐・枝豆は入れない	
3時	<p>■にんじんドーナツ</p> <p>にんじん 木綿豆腐 かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油</p>	<p>■米粉のブルーベリーケーキ</p> <p>ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とろにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■むじき肉に盛り</p> <p>むじき にんじん きぬさや 淡口しょうゆ みりん風 さとう</p>		<p>■バナナケーキ</p> <p>バナナ ホットケーキミックス とろにゅう さとう しお キャノーラ油</p>	
アレルギー情報	大豆) 焼ポテトに変更	大豆) 水に変更	アレルギー対応はありません	バナナ) バナナは入れない 小麦) 米粉に変更 大豆) 水に変更		
	174kcal 447kcal 蛋白質 13.9g 脂質 9.8g 加砂糖 103mg 鉄 2.1mg 食塩 1.1g	174kcal 548kcal 蛋白質 14.2g 脂質 16.9g 加砂糖 82mg 鉄 1.5mg 食塩 1.8g	174kcal 444kcal 蛋白質 21.2g 脂質 4.9g 加砂糖 99mg 鉄 2mg 食塩 1.7g	174kcal 0kcal 蛋白質 0g 脂質 0mg 加砂糖 0mg 鉄 0mg 食塩 0g	174kcal 481kcal 蛋白質 17.7g 脂質 11g 加砂糖 84mg 鉄 2mg 食塩 1.3g	

	月 27	火 28
昼食	<p>■カレーライス</p> <p>米 ふたにく だいごん たまねぎ にんじん</p> <p>■だいず単粒状</p> <p>キャノーラ油 さとう しょうが にんにく 小岩井 練水りんご15L×8本 ハクスのバーモントカレー(甘口)</p> <p>■ほうれん草のごま和え</p> <p>ほうれん草 コーン 白ごま ごま油 さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■もも燻天</p> <p>もも缶 かんでん さとう 加アゼリーの素(ピチ)</p>	<p>■ごはん</p> <p>米 ■さばの塩焼き</p> <p>さば りょうり酒 しお</p> <p>■♥ポテトサラダ</p> <p>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</p> <p>★フイヨン</p> <p>■いんげん和え物</p> <p>さゆいんげん えのき 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■焼とうふのみそ汁</p> <p>焼とうふ たまねぎ かぶらの葉 混合削りぶし みそ</p>
アレルギー情報	肉類) 豚肉は入れない 大豆) 大豆単粒状は入れない 小麦・乳) 米粉のカレールウに変更 ごま) 白ごまは入れない	魚類) 鶏肉に変更 肉類) ハムは入れない きのこ) えのきは入れない 大豆) 焼とうふは入れない
3時	<p>■スイートポテト</p> <p>さつまいも さとう とろにゅう マーガリン マーマレード</p>	<p>■マーボーまん◆</p> <p>こめ粉 さとう ベーキングパウダー とろにゅう キャノーラ油</p> <p>豚ひき肉 たまねぎ にんじん にら にんにく しょうが こしょう 赤だしみそ みそ</p> <p>★とりがらスープ</p> <p>濃口しょうゆ かたくり粉</p>
アレルギー情報	大豆) 水に変更	大豆) 水に変更 肉類) 豚肉は入れない
	174kcal 464kcal 蛋白質 14.3g 脂質 11.8g 加砂糖 99mg 鉄 2mg 食塩 1.2g	174kcal 558kcal 蛋白質 19.7g 脂質 21.4g 加砂糖 97mg 鉄 2.2mg 食塩 1.4g

