

# 山手幼稚園 2024年 2月 給食便り

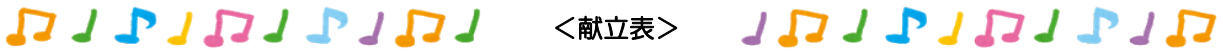


新しい年が始まり、1月が経ちました。  
 まだまだ寒い日は続きますが、  
 元気いっぱい過ごしてもらえたらと思います♪



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



	月	火	水	木	金
昼食	<p><b>*リクエスト内容*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼肉ピラフ</li> <li>・コンフレックチキン</li> <li>・ケチャップライス</li> <li>・とり肉のからあげ</li> <li>・さつまいもごはん</li> <li>・ポテトサラダ</li> <li>・ぶどうゼリー</li> <li>・コンソメスープ</li> </ul>		<p>■ごはん</p> <p>米</p> <p>■とり肉のみそ焼き</p> <p>ごりこく しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ</p> <p>■いんげんの和え物</p> <p>さいゆんげん にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■マスカットゼリー</p> <p>カブトの素(マスカット)</p> <p>■豆まし汁</p> <p>だいこん あぶらあげ カットわかめ 落合削りぶし しお 濃口しょうゆ</p>	<p>■*部分メニュー*</p> <p>■ごはん</p> <p>米</p> <p>■とうろふハンバーグ</p> <p>■*とうろふハンバーグ</p> <p>■てりやきソース</p> <p>だしパック さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■おぼろめ</p> <p>■大豆とひじきの煮物</p> <p>だいこん 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</p> <p>■ブロッコリーのごま和え</p> <p>ブロッコリー 舞ハフリカ さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■白ごま</p> <p>ごま油</p> <p>■もやしのみそ汁</p> <p>もやし しめじ 豆苗 落合削りぶし みそ</p>	
	アレルギー 対応			大豆) 油揚げは入れない	大豆) じゃがいものおやきに変更 じゃがいも) コーンスターチに変更 大豆) 大豆水菜は入れない ごま) 白ごまは入れない きのこ) しめじは入れない
3時			<p>■こんぶおにぎり</p> <p>米 塩こんぶ</p>	<p>■シュードーナツ◆</p> <p>木綿豆腐 おぼろめ粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油 粉糖</p>	
...			アレルギー対応はありません	大豆) 本納豆は入れない じゃがいも) おにぎりに変更	
...			14時 - 461kcal 蛋白質 17.2g 脂質 9.5g 加砂糖 53mg 鉄 1.6mg 食塩 1.5g	14時 - 434kcal 蛋白質 14.8g 脂質 10.8g 加砂糖 101mg 鉄 2.6mg 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。
- ・とうろふハンバーグ ..... 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・牛肉・大豆を含みます。
- ・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。
- ・ハムステーキ ..... 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フイヨン ..... 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。
- ・さつまいも、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。  
 ・豚しょうまい ..... 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)、こんにゃく  
 生トマト、トマト缶、バナナ、きゅうり、大豆  
 魚類(全て)、甲殻類(ちりめんかむ)、かぼちゃ  
 ごま(ごま油はOK)、じゃがいも(片栗粉を含む)  
 オレンジ(みかんを含む)






	月 5	火 6	水 7	木 8	金 9
昼食	<b>■焼肉ピラフ♥</b> 米 にんにく マーガリン <b>だいすず華粒状</b> しお 淡口しょうゆ ★パイヨン パセリ缶 <b>■トッピング</b> ふたにく たまねぎ 赤パプリカ ビーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん しょうが にんにく ごま油 <b>白ごま</b> <b>■さやうりのサラダ</b> <b>きゅうり</b> コーン ★豚ロースハム <b>野菜ドレッシング</b> さとう 濃口しょうゆ <b>■豆どうぜりー♥</b> カワビリーの素(豆どう) <b>■コンソメスープ♥</b> きゃべつ にんじん さやいんげん ★パイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード	<b>■*生活費表*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さわらのごま焼き</b> さわら りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ 白ごま 無ごま <b>■茹かさいち</b> <b>じゃがいも</b> しお 青のり <b>■おくらのお和え</b> おくら にんじん 塩こんぶ さとう 淡口しょうゆ <b>■たまねぎのみそ汁</b> たまねぎ <b>あひらあげ</b> カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■*生活費表*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■豆た肉とごや豆腐の煮物</b> ふたにく <b>舞茸たろう</b> たまねぎ にんじん えだまめ しょうが キャノーラ油 鶏がらスープ 淡口しょうゆ さとう <b>かたくり粉</b> <b>■ごまつなのちりめん和え</b> ごまつな 赤パプリカ <b>ちりめん</b> 淡口しょうゆ さとう <b>■いちごゼリー</b> カワビリーの素(いちご) <b>■はくさいのみそ汁</b> はくさい <b>えのき</b> 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■*生活費表*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■コーンフレックチキン♥</b> かりんこ りょうり酒 濃口しょうゆ にんじん さとう コーンフレック <b>■ふるふき大根</b> だいたん 濃口しょうゆ さとう だしパック みそ さとう みりん <b>かたくり粉</b> <b>■いんげんのおかか和え</b> さやいんげん コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ <b>■すまし汁</b> さとう <b>あつあげ</b> ごぼう みずな 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ	<b>■*生活費表*</b> <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 <b>だいすず華粒状</b> ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン <b>ハヤシルク</b> <b>★パイヨン</b> <b>■ほうれん草の和え物</b> ほうれん草 鶏パプリカ <b>しめじ</b> 淡口しょうゆ さとう <b>■みかん燻天♥</b> <b>みかん缶</b> みかん さとう カワビリーの素(みかん)
	(大豆) 大豆粒粒状は入れない (ごま) 白ごまは入れない (きゅうり) きゃべつに変更 (きのこ) 野菜ドレッシングは入れない	(魚類) とり肉に変更 (ごま) 白ごま・黒ごまは入れない (じゃがいも) ミネゼリーに変更 (大豆) 油揚げは入れない	(大豆) 大根に変更・枝豆は入れない (じゃがいも) かたくり粉は入れない (魚類) ちりめんは入れない (きのこ) えのきは入れない	(じゃがいも) かたくり粉は入れない (魚類) かつおぶしは入れない (大豆) 厚揚げは入れない	(大豆) 大豆粒粒状は入れない (小麦) 米粉のハヤシルクに変更 (きのこ) しめじは入れない (オレンジ) ミネゼリーに変更
アレルギー対応					
3時	<b>■米粉のブルーベリーケーキ</b> ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ <b>どうじゅう</b> 水 さとう しお キャノーラ油 パーキングパウダー (大豆) 水に変更	<b>■カレービーフン◆</b> ビーフン たまねぎ にんじん ビーマン しお 濃口しょうゆ カレー粉 キャノーラ油	<b>■焼きポテト(コンソメ)</b> <b>ポテト</b> ★パイヨン パセリ缶	<b>■ゆかりおにぎり</b> 米 ゆかり	<b>■ミニアメリカンドッグ</b> <b>★ポークウィンナー</b> 木綿豆腐 <b>かたくり粉</b> しらたま粉 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
	174kcal 470kcal 蛋白質 14.5g 脂質 11.9g 糖 1.4mg 繊維 1.5g	174kcal 335kcal 蛋白質 15.4g 脂質 6.8g 糖 1.4mg 繊維 1.3g	174kcal 368kcal 蛋白質 16.1g 脂質 9.2g 糖 2.5mg 繊維 1.3g	174kcal 515kcal 蛋白質 21.2g 脂質 11.1g 糖 2.6mg 繊維 1.6g	174kcal 533kcal 蛋白質 15.7g 脂質 20g 糖 2.1mg 繊維 1.8g

	12	13	14	15	16
昼食	<b>■*生活費表*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■豆た肉の塩ダレ炒め</b> ふたにく はくさい たまねぎ にんじん ビーマン りょうり酒 鶏がらスープ 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>■ブロッコリーの和え物</b> コーン のり さとう 淡口しょうゆ <b>■あかりんごゼリー</b> カワビリーの素(あかりんご) <b>■だいたんのみそ汁</b> だいたん <b>えのき</b> 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■*生活費表*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■豆た肉の塩ダレ炒め</b> さば りょうり酒 しょうが さとう マーガリン しお 濃口しょうゆ 甘みそ <b>■こんにゃくの炒め煮</b> <b>つぎこんにゃく</b> 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>■ちりめんのごま和え物</b> もやし 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ <b>白ごま</b> <b>ごま油</b> <b>■すまし汁</b> 木綿豆腐 おくら <b>うす巻きたまご</b> 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ	<b>■*生活費表*</b> <b>■ケチャップライス♥</b> 米 ミックスベジタブル 豚ひき肉 <b>だいすず華粒状</b> マーガリン しお 濃口しょうゆ ★パイヨン <b>■はくさいのマヨサラダ◆</b> <b>はくさい</b> <b>★豚ロースハム</b> <b>きゅうり</b> マーガリン <b>■卵不使用マヨネーズ</b> 顆粒酢 さとう ★パイヨン <b>■ごまつなのツナ和え</b> ごまつな 黄パプリカ <b>ツナ缶</b> さとう 淡口しょうゆ <b>■オニオンスープ</b> たまねぎ マーガリン にんじん <b>しめじ</b> さやいんげん ★パイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード	<b>■*生活費表*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のからあげ♥</b> だいたん しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく <b>かたくり粉</b> 大豆絞油(16.5kg) <b>■きゃべつサラダ</b> きゃべつ コーン にんじん セリードレッシング さとう 淡口しょうゆ <b>■オレンジゼリー</b> カワビリーの素(みかん) <b>■じゃがいものみそ汁</b> じゃがいも あひらあげ みずな 混合削りぶし みそ	
	(大豆) 大豆粒粒状は入れない (じゃがいも) ビーフンに変更 (きゅうり) きゅうりは入れない (魚類) ツナ缶は入れない (きのこ) しめじは入れない	(魚類) とり肉に変更 (こんにゃく) つぎこんにゃくは入れない (ごま) 白ごまは入れない (大豆) 木綿豆腐は入れない (小麦) うす巻きたまごは入れない	(大豆) 大豆粒粒状は入れない (じゃがいも) ビーフンに変更 (きゅうり) きゅうりは入れない (魚類) ツナ缶は入れない (きのこ) しめじは入れない	(じゃがいも) 米粉(小麦)に変更 (じゃがいも) じゃがいもは入れない (大豆) 油揚げは入れない	
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
3時	<b>■焼きビーフン</b> <b>ビーフン</b> たまねぎ にんじん きぬさや しお 濃口しょうゆ キャノーラ油	<b>■じゃがいものマヨコーン焼き</b> <b>じゃがいも</b> コーン ★卵不使用マヨネーズ <b>かたくり粉</b> ★パイヨン パセリ缶	<b>■わかめおにぎり</b> 米 わかめご飯の素	<b>■にんじんドーナツ</b> 木綿豆腐 <b>かたくり粉</b> しらたま粉 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	
	174kcal 364kcal 蛋白質 14.3g 脂質 7.5g 糖 1.5mg 繊維 1.4g	174kcal 446kcal 蛋白質 17g 脂質 16.5g 糖 2mg 繊維 1.2g	174kcal 544kcal 蛋白質 19.7g 脂質 16.5g 糖 2.4mg 繊維 1.2g	174kcal 510kcal 蛋白質 16.5g 脂質 16.1g 糖 1.8mg 繊維 1.1g	





	月 19	火 20	水 21	木 22	金 23
	<b>■さつまいもごはん</b> 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 <b>■ぶた肉ともやし炒め物</b> ぶたにく もやし たまねぎ にんじん ビーマン しょうが キャノーラ油 淡口しょうゆ さとう ★中濃ソース しお こしょう <b>■さつまいもの和え物</b> さつまいも ★ちくわ コーン さとう 淡口しょうゆ <b>■さつまいものみそ汁</b> さつまいも ほうれんそう なめこ 混合削りぶし みそ	<b>■*生活系食*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉の甘酢あん</b> とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ <b>■甘酢あん</b> 穀物酢 さとう 濃口しょうゆ クチャップ 鶏がらスープ <b>かたくり粉</b> 水 <b>■にまつなのおかひね</b> にまつな にんじん <b>かつおぶし</b> さとう 淡口しょうゆ <b>■マスカットゼリー</b> カカオの素(マスカット) <b>■だいごんのみそ汁</b> だいごん <b>えのき</b> 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■*生活系食*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■マーボー豆腐</b> <b>本豚どうろ</b> 豚ひき肉 たまねぎ にんじん <b>たいす華粒状</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 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ <b>かたくり粉</b> 青ねぎ <b>■おくらん布和え</b> おくら 黄パプリカ 塩こんぶ さとう 淡口しょうゆ <b>■フルーツ(オレンジ)</b> <b>オレンジ</b> <b>■中華スープ</b> はくさい カリフラワー にら しょうが 鶏がらスープ 淡口しょうゆ	<b>■*おだんじょう会*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■白身魚のつけ焼き</b> <b>魚干</b> りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ <b>★和風だし顆粒</b> <b>かたくり粉</b> <b>■ブロッコリーの和え物</b> ブロッコリー にんじん コーン 淡口しょうゆ さとう <b>■さつまいもゼリー</b> さつまいもの素(さとう) <b>かぼちゃのみそ汁</b> <b>かぼちゃ</b> たまねぎ <b>しめじ</b> 混合削りぶし みそ	<b>■*天童誕生日本*</b> 
アレルギー情報		じゃがいも) コーンスターチに変更(魚類) かつおぶしは入れない(小麦) そろめんは入れない(きのこ) 大根に変更	じゃがいも) コーンスターチに変更(魚類) かつおぶしは入れない(きのこ) えのきは入れない	大豆) 大根に変更・大豆類粒状は入れない(じゃがいも) コーンスターチに変更(オレンジ) ミニゼリーに変更	魚類) とり肉に変更(じゃがいも) かたくり粉は入れない(かぼちゃ) かぼちゃは入れない(きのこ) しめじは入れない
3時	<b>■どうぶ入り抹茶の米粉ケーキ</b> <b>本線どうろ</b> <b>かたくり粉</b> ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	<b>■焼きそば風ビーフン</b> ぶたにく ビーフン きゃべつ たまねぎ にんじん ビーマン しお おこのみソース ★中濃ソース キャノーラ油	<b>■じゃがいものツナおやき</b> じゃがいも ツナ缶 ★卵不使用マヨネーズ <b>かたくり粉</b> ★パイオン パセリ缶	<b>■ひじきおにぎり</b> 米 ひじき にんじん きぬぎや 淡口しょうゆ みりん風 さとう	
アレルギー情報	大豆) ミニゼリーに変更(じゃがいも) おにぎりに変更	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更(魚類) ツナ缶は入れない	アレルギー対応はありません	
	1人分 - 356kcal 蛋白質 11.9g 脂質 6.7g 加糖 69mg 鉄 1.2mg 食塩 1.3g	1人分 - 393kcal 蛋白質 16.1g 脂質 9.5g 加糖 63mg 食塩 1.7g	1人分 - 382kcal 蛋白質 14.8g 脂質 10.8g 加糖 103mg 鉄 2mg 食塩 1.3g	1人分 - 399kcal 蛋白質 17g 脂質 1.9g 加糖 53mg 鉄 1.5mg 食塩 1.7g	1人分 - 0kcal 蛋白質 0g 加糖 0mg 鉄 0mg 食塩 0g

	26	27	28	29	
	<b>■カレーライス</b> 米 ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん <b>たいす華粒状</b> キャノーラ油 ★パイオン さとう しょうが にんにく <b>とろけるカレールウ</b> <b>■ほうれん草のごま和え</b> ほうれんそう コーン <b>白ごま</b> ごま油 さとう 淡口しょうゆ <b>■いちご摩天</b> ストロベリー カクテルの素(いちご) かんてん さとう	<b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉のしょうが炒め</b> ぶたにく たまねぎ もやし にんじん にら しょうが キャノーラ油 淡口しょうゆ さとう <b>かたくり粉</b> <b>■フライドポテト</b> <b>ポテト</b> しお パセリ缶 大豆白絞油16.5kg <b>■にまつな和え物</b> にまつな <b>★さつまあげ</b> 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ <b>■さつまいものみそ汁</b> さつまいも <b>あぶらあげ</b> 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のてりやき</b> とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 <b>■さつまいも豆腐の煮物</b> <b>高野どうろ</b> たまねぎ にんじん <b>しいたけ</b> だしパック さとう 淡口しょうゆ グリーンピース <b>■はくさいの豚布和え</b> はくさい 黄パプリカ さとう 淡口しょうゆ 塩こんぶ <b>■おくらのみそ汁</b> おくら ごぼう <b>えのき</b> 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■チャプチェ</b> ぶたにく きゅうり <b>はるさめ</b> たまねぎ ビーマン 赤パプリカ しょうが にんにく キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ 鶏がらスープ <b>白ごま</b> ごま油 <b>■ポテトサラダ</b> <b>じゃがいも</b> きゅうり ハムステーキ マーガリン ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★パイオン <b>■おだんじょうゼリー</b> カクテルの素(青りんご) <b>■焼どうろのみそ汁</b> <b>焼どうろ</b> にんじん みずな 混合削りぶし みそ	
アレルギー情報	じゃがいも) じゃがいもは入れない(大豆) 大豆類粒状は入れない(小麦・じゃがいも) 米粉のカレールウに変更(ごま) 白ごまは入れない	じゃがいも) かたくり粉は入れない(じゃがいも) ミニゼリーに変更(魚類) さつまあげは入れない(大豆) 油揚げは入れない	大豆) 大根に変更(きのこ) ししいたけは入れない(きのこ) えのきは入れない	じゃがいも) はるさめは入れない(ごま) 白ごまは入れない(じゃがいも) きゃべつに変更(きゅうり) きゅうりは入れない(大豆) 焼き豆腐は入れない	
3時	<b>■米粉のにんじんケーキ</b> にんじん こめ粉 コーンスターチ <b>どうじょう</b> 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー (大豆) 水に変更	<b>■ビーフンのナポリタン風</b> ビーフン たまねぎ ビーマン コーン キャノーラ油 こしょう 淡口しょうゆ クチャップ さとう	<b>■シュガーポテト</b> さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	<b>■おおかおにぎり</b> 米 <b>かつおぶし</b> 濃口しょうゆ みりん風	
アレルギー情報		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	魚類) かつおぶしは入れない	
	1人分 - 480kcal 蛋白質 15.2g 脂質 11.8g 加糖 105mg 鉄 1.9mg 食塩 1.4g	1人分 - 363kcal 蛋白質 13.5g 脂質 10.4g 加糖 82mg 鉄 1.7mg 食塩 1g	1人分 - 428kcal 蛋白質 17.8g 脂質 13.8g 加糖 108mg 鉄 1.9mg 食塩 1.4g	1人分 - 552kcal 蛋白質 16.6g 脂質 13.4g 加糖 71mg 鉄 2.1mg 食塩 1.3g	

