

山手幼稚園 2025年 2月 給食便り

リクエスト内容

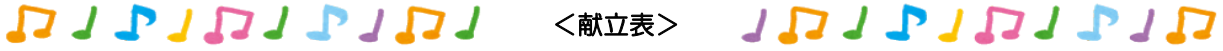
- ・チャプチェ
- ・スマイルポテト
- ・ミートスパゲティ
- ・フライドポテト
- ・オレンジ
- ・とうろのみそ汁
- ・焼肉ピラフ
- ・ミートボール
- ・マーボー豆腐
- ・ピーチゼリー
- ・フルーツ寒天
- ・コンソメスープ

この他、たくさんのリクエスト
ありがとうございます♪
リクエストメニューには「♥」ついてます。

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。



	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
昼食	■お豆のキーマカレー ♥ 米 豚ひき肉 だいず水煮 たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 クチャップ ★フイヨン さとう 鶏がらスープ にんにく しょうが かたくり粉 とろけるカレールウ ■トッピング にんじん ブロッコリー ★ポークウィンナー ■雑神漬け風サラダ◆ だいこん にんじん ピーマン しょうが さとう 穀物酢 淡口しょうゆ みりん風 塩こめ酢 ■みかん寒天 みかん缶 かんでん さとう ｶﾌﾞﾓﾘの素(ｶﾌﾞ)	■ごはん 米 ■とり肉のみそ焼き とりにく しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ ■がんもどきの煮物 がんもどき にんじん ごまつゆ だしパック さとう みりん風 淡口しょうゆ ■ちやしのナムル ちやし きぬさや 赤ハブリカ さとう 淡口しょうゆ 白ごま ごま油 ■にゅうめん そつめん ★さつまあげ みずな 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ	■ごはん 米 ■とうろハンバーグ ★とうろハンバーグ ■てりやきソース さとう みりん風 濃口しょうゆ かたくり粉 ■おくらのおえ物 ♥ おくら にんじん ★ちくわ にんじん さとう 淡口しょうゆ ■ピーチゼリー ♥ ｶﾌﾞﾓﾘの素(ﾋﾞｰ) ■はくさいのみそ汁 はくさい あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■チャプチェ ♥ ぶたにく はるさめ たまねぎ にんじん ピーマン だいず華粒状 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 白ごま ごま油 ■スマイルポテト ♥ ポテト キャノーラ油 クチャップ ■ほうれん草のおかか和え ほうれん草 コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■とうろのみそ汁 ♥ 木綿豆腐 ごぼう 豆腐 混合削りぶし みそ	■餅チャーハン ♥ 米 ミックスペジタブル サケフレーク だいず華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお キャノーラ油 こしょう ■ミートボール ♥ ★ミートボール ■ソース クチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■煎入 きゅういんげん 淡口しょうゆ さとう しお ■ブロッコリーのさっぱりサラダ ブロッコリー カリフラワー 赤ハブリカ 淡口しょうゆ レモン果汁 さとう ■オニオンスープ ♥ たまねぎ にんじん しめじ きぬさや マーガリン ★フイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード
...	じゃがいも) コーンスターチに変更 小袋・じゃがいも) 米粉のカレールウに変更	小袋) ピーファンに変更	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) はるさめは入れない じゃがいも) ミニゼリーに変更	魚粉) サケフレークは入れない じゃがいも) コーンスターチに変更
3時	■シユガーポテト ♥ さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	■地産おにぎり 米 濃口しょうゆ みりん風	■米粉のバナナケーキ バナナ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■豆腐プリン とうにゅう さとう アガー さとう 水	■和風ビーフン ビーフン ツナ缶 たまねぎ コーン 青ねぎ かつおぶし キャノーラ油 こしょう ★和風だし顆粒 淡口しょうゆ
...	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	バナナ) バナナは入れない	アレルギー対応はありません	魚粉) ツナ缶は入れない
	174kcal 509kcal 蛋白質 17g 脂質 17.6g 加糖量 107mg 鉄 2.6mg 食塩 1.5g	174kcal 534kcal 蛋白質 21.8g 脂質 11.5g 加糖量 84mg 食塩 1.6g	174kcal 485kcal 蛋白質 16.6g 脂質 12g 加糖量 108mg 鉄 2.2mg 食塩 1.9g	174kcal 409kcal 蛋白質 15.8g 脂質 10.9g 加糖量 89mg 鉄 2.1mg 食塩 1.4g	174kcal 386kcal 蛋白質 15.3g 脂質 7g 加糖量 104mg 鉄 6.4mg 食塩 1.6g






	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14
昼食	■ごはん 米 ■とり肉のてりやき とり肉 りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 ■こまつなのおひたし こまつな にんじん あぶらあげ だしパック 濃口しょうゆ さとう ■マスカットゼリー ♡ カブゼリーの素(マスカット) ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ たまねぎ うすまき麺 混合削りぶし みそ	■*農田防除の日* 	■焼肉ピラフ ♡ 米 にんにく マーガリン だいす華粒状 しょうが 濃口しょうゆ ★フイヨン パセリ缶 ■トッピング ぶたにく たまねぎ にんじん ビーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく ごま油 白ごま ■きゅうりパスタ きゅうり コーン さとう 濃口しょうゆ のり ■ブルーツ(オレンジ) ♡ オレンジ ■はるさめスープ はるさめ ほうれんそう 混合削りぶし しょうが 濃口しょうゆ 鶏がらスープ じゃがいも) ビーフンに変更	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■さわらの西京焼き さわら りょうり酒 しょうが さとう 濃口しょうゆ 甘みそ ■こちや豆腐の揚げだし ♡ 高野とうふ かたくり粉 キャノーラ油 きぬぎや 濃口しょうゆ みりん風 さとう 混合削りぶし ■いんげんの和え物 さやいんげん たまねぎ にんじん さとう 濃口しょうゆ ■すまし汁 だしん ★さつまあげ みずな 混合削りぶし しょうが 濃口しょうゆ	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■ぶた肉の中巻炒め ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん にんじん しょうが だいす華粒状 キャノーラ油 鶏がらスープ 濃口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 ■マカロニサラダ ■カルマカロニ(卵) ♡ きゅうり ハム マーガリン ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★フイヨン ■いちじくゼリー カブゼリーの素(いちじく) ■カリフラワーのみそ汁 カリフラワー あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ 
	じゃがいも) かたくり粉は入れない (小麦) うすまき麺は入れない		じゃがいも) 米粉パウダーに変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更	じゃがいも) かたくり粉は入れない (小麦) ビーフンに変更
3時	■米粉のブルーベリーケーキ ♡ ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しょうが キャノーラ油 キーキングパウダー アレルギー対応はありません		■焼きポテト(コンソメ) ポテト ★フイヨン パセリ缶 じゃがいも) おにぎりに変更	■菜飯おにぎり 米 菜めし アレルギー対応はありません	■とうふなゲット 鶏ひき肉 味噌とうふ たまねぎ 鶏がらスープ かたくり粉 キャノーラ油 クチャップ じゃがいも) おにぎりに変更
	17kcal - 456kcal 蛋白質 16.7g 脂質 11.5g 加ゆれ 95mg 鉄 1.9mg 食塩 1.2g	17kcal - 0kcal 蛋白質 0g 脂質 0g 加ゆれ 0mg 鉄 0mg 食塩 0g	17kcal - 396kcal 蛋白質 14.6g 脂質 10g 加ゆれ 88mg 鉄 1.7mg 食塩 1g	17kcal - 503kcal 蛋白質 19.9g 脂質 10.1g 加ゆれ 79mg 鉄 2mg 食塩 1.5g	17kcal - 498kcal 蛋白質 22.2g 脂質 14.9g 加ゆれ 96mg 鉄 2mg 食塩 1.2g

	17	18	19	20	21
昼食	■キャラットライス 米 にんじん マーガリン ★フイヨン パセリ缶 ■とり肉のシチュー ♡ とり肉 たまねぎ じゃがいも にんじん マーガリン とうにゅう 高野とうふ ★フイヨン こめ粉 ■あぐらのツナサラダ あぐら ツナ缶 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■フルーツゼリー ♡ カブゼリーの素(フルーツ) カブゼリーの素(ピーチ) みかん缶 	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■白身魚のパター醤油煮 ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■(ライス) 濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉 ■あつあげの煮物 あつあげ にんじん きぬぎや だしパック 濃口しょうゆ さとう ■ビーフンの中華サラダ ビーフン ちゃんげんざい 赤パプリカ 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう 鶏がらスープ ごま油 ■ちやしのみそ汁 ちやし えのき カットわかめ 混合削りぶし みそ	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■ぶた肉とだいこんの煮物 ぶたにく だいこん たまねぎ にんじん あぶらあげ えだまめ キャノーラ油 鶏がらスープ しょうが りょうり酒 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 ■にんじんのごまサラダ ♡ にんじん にんにく ビーマン さとう 白ごま ねりごま 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう みそ ■ぶどうゼリー ♡ カブゼリーの素(ぶどう) ■はくさいのみそ汁 はくさい ★さつまあげ みずな 混合削りぶし みそ 	■ごはん 米 ■とり肉の焼きタツタ とり肉 りょうり酒 しょうが 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 ■さつまいもの甘煮 さつまいも さとう マーガリン ■ほうれん草の昆布和え ほうれんそう 赤パプリカ 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ ■焼きとうふのみそ汁 焼とうふ たまねぎ 豆腐 混合削りぶし みそ 	■ミートスパゲティ ♡ 高野肉スパゲティ 高野肉 たまねぎ トマト缶 クチャップ だいす華粒状 クスターソース さとう ★フイヨン キャノーラ油 ■ブロッコリーのサラダ ♡ ブロッコリー ハム コーン 濃口しょうゆ さとう ■青りんごゼリー カブゼリーの素(青りんご) ■コンソメスープ ♡ きゅうり さやいんげん ★フイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード
	じゃがいも) じゃがいもは入れない (魚類) ツナ缶は入れない	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) かたくり粉は入れない	じゃがいも) 米粉パウダーに変更	(小麦) ライスパスタに変更
3時	■あんまん こめ粉 さとう パーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 こしあん アレルギー対応はありません	■米粉のかぼちゃケーキ かぼちゃ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しょうが キャノーラ油 パーキングパウダー アレルギー対応はありません	■ゆかりおにぎり ♡ 米 ゆかり アレルギー対応はありません	■みたらし豆腐もち とうにゅう かたくり粉 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 じゃがいも) おにぎりに変更	■じゃがいものツナおやき じゃがいも ツナ缶 ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★フイヨン パセリ缶 じゃがいも) おにぎりに変更 (魚類) ツナ缶は入れない
	17kcal - 526kcal 蛋白質 16.7g 脂質 14.6g 加ゆれ 114mg 鉄 2mg 食塩 1.2g	17kcal - 450kcal 蛋白質 18.9g 脂質 8.3g 加ゆれ 117mg 鉄 1.9mg 食塩 1.6g	17kcal - 523kcal 蛋白質 16.8g 脂質 10.7g 加ゆれ 87mg 鉄 1.9mg 食塩 1.4g	17kcal - 422kcal 蛋白質 16.7g 脂質 12.7g 加ゆれ 90mg 鉄 2.1mg 食塩 1.3g	17kcal - 359kcal 蛋白質 16.5g 脂質 11.1g 加ゆれ 77mg 鉄 2.1mg 食塩 2.7g





	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28	
	<p>■*振替休日*</p> 	<p>■ハヤシライス ♥</p> <p>米 ぶたにく きゅうにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ハヤシルウ ★フイヨン ■さつまいものチョコレギサラダ◆ さつまいも コーン 濃口しょうゆ さとう 穀物酢 ごま油 白ごま ■フルーツ電天 ♥ ■ミックスフルーツ缶 かんてん さとう 加アゼリーの素 (マスカット)</p> <p>■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</p>	<p>■ごはん 米 ■カレーコーンフ레이크チキン とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう カレー粉 コーンフ레이크 ■大豆とひじきの煮物 だいず水漬 ひじき にんじん きめざや だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■ちくわの磯辺焼き ★ちくわ ごめ粉 あおさ ★和風だし顆粒 ★卵不使用マヨネーズ ■鶏えい アロココリー 濃口しょうゆ さとう ■いちごゼリー 加アゼリーの素 (いちご) ■あつあげのみそ汁 あつあげ えのき カットわかめ 混合割りふし みそ</p> 	<p>■ごはん 米 ■マーボー豆腐 ♥ 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 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 かたくり粉 青ねぎ ■フライドポテト ♥ ホチト しお バセリ缶 キャノーラ油 ■きゃべつのおかか和え きゃべつ 赤ハブリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■ビーフンスープ ビーフン ★さつまいも みずな 混合割りふし しお 濃口しょうゆ 鶏がらスープ</p>	<p>■ごはん 米 ■肉の甘辛炒め ぶたにく たまねぎ はくさい にんじん きめざや 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 ■ちくわの磯辺焼き ★ちくわ ごめ粉 あおさ ★和風だし顆粒 ★卵不使用マヨネーズ ■鶏えい アロココリー 濃口しょうゆ さとう ■いちごゼリー 加アゼリーの素 (いちご) ■あつあげのみそ汁 あつあげ えのき カットわかめ 混合割りふし みそ</p> 	<p>■ごはん 米 ■マーボー豆腐 ♥ 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 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 かたくり粉 青ねぎ ■フライドポテト ♥ ホチト しお バセリ缶 キャノーラ油 ■きゃべつのおかか和え きゃべつ 赤ハブリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■ビーフンスープ ビーフン ★さつまいも みずな 混合割りふし しお 濃口しょうゆ 鶏がらスープ</p>
		小麦) 米粉のハヤシルウに変更	アレルギー対応はありません	じゃがいも) かたくり粉は入れない	じゃがいも) コーンスターチに変更 じゃがいも) ミニゼリーに変更	
3 時		<p>■焼きビーフン ★ちくわ ビーフン たまねぎ にんじん ビーマン しお 濃口しょうゆ キャノーラ油</p> <p>アレルギー対応はありません</p>	<p>■ケチャップライスおにぎり 米 コーン 濃口しょうゆ マーガリン ★フイヨン ケチャップ</p> <p>アレルギー対応はありません</p>	<p>■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ ♥ 木綿豆腐 ごめ粉 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</p> <p>じゃがいも) おにぎりに変更</p>	<p>■シュガードーナツ ♥ 木綿豆腐 かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油 粉糖</p> <p>じゃがいも) おにぎりに変更</p>	
	<p>174kcal 脂質 0g 糖 0mg</p> <p>蛋白質 0g 加ゆが 0mg 食塩 0g</p>	<p>174kcal - 486kcal 脂質 16.3g 糖 1.8mg</p> <p>蛋白質 16.2g 加ゆが 9.1mg 食塩 2.1g</p>	<p>174kcal - 502kcal 脂質 9.9g 糖 2.7mg</p> <p>蛋白質 19g 加ゆが 11.4mg 食塩 1.8g</p>	<p>174kcal - 454kcal 脂質 11.8g 糖 2.1mg</p> <p>蛋白質 17.5g 加ゆが 12.9mg 食塩 1.2g</p>	<p>174kcal - 493kcal 脂質 12.5g 糖 2.8mg</p> <p>蛋白質 18.2g 加ゆが 11.8mg 食塩 1.2g</p>	

※ 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・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、バナナ
魚類 (サバ・サケ・ツナ)
じゃがいも (片栗粉を含む)
甲殻類 (ちりめんは除く)



管理栄養士 高橋