



令和2年度 2月給食よていこんだて(豊中みどり幼稚園 1号)



日付	こんだて名			おやつ	ちからがでる たべもの きいろ	おおきくなる たべもの あか	げんきになる たべもの みどり	その他
	主食	主菜	副菜・汁物・デザート					
1日 月曜日	焼肉丼 <small>日本の郷土料理 和歌山</small>	高野豆腐と野菜の煮物 大根となめこのみそ汁 黄桃缶	ごはんチヂミ	油、片栗粉 米、ごま油 砂糖、ごま	豚肉、かつお節 高野豆腐 みそ	キャベツ、人参、大根 玉ねぎ、ピーマン、なめこ、ねぎ 椎茸、ごぼう、インゲン、黄桃缶	焼肉のたれ ボン酢	
2日 火曜日	ゆかりごはん <small>節分メニュー</small>	さごしの照焼き	インゲンとツナ和え物 コロッケ みそけんちん汁 節分豆	鬼まんじゅう コロッケ、さつま芋 ホットケーキの素	米、油、里イモ、砂糖 さごし、豆腐、ツナ みそ、節分豆	人参、ごぼう 大根、ゆかり粉 インゲン、コーン	みりん	
3日 水曜日	お弁当			ほたほた焼き 野菜クラッカー	ぼたぼた焼き 野菜クラッカー			
4日 木曜日	ロールパン	ビーフシチュー	キャベツのフレンチサラダ ジャーマンポテト マカロニきな粉 牛乳	わかめおにぎり	パン、米、砂糖 じゃが芋、マカロニ、油 ハヤシルウ	牛肉、炊き込みわかめ きな粉、ウインナー 牛乳	人参、玉ねぎ、胡瓜 コーン キャベツ	酢
5日 金曜日	きな粉ごはん	白身魚フライ	スパゲティサラダ 里芋の煮物 ごぼうともやしのみそ汁 みかん缶	いちごスコーン	米、コンスターチ、砂糖、卵 パン粉、油、苺ジャム スパゲティ、ホットケーキの素	パサ、みそ ツナ、豆乳 きな粉	みかん缶 ごぼう、胡瓜、人参 もやし、インゲン	ウスターソース マヨドレ みりん
8日 月曜日	衣笠うどん		南瓜のそぼろ煮 小松菜とコーンの和え物 りんご	黒糖蒸しパン	うどん、片栗粉 ホットケーキの素 砂糖、黒糖	油揚げ 豆乳 鶏肉	葱、人参、南瓜 玉ねぎ、小松菜 コーン、りんご	みりん
9日 火曜日	手作りふりかけごはん	おでん	もやしのボン酢和え フライドポテト 白菜と椎茸のみそ汁 白桃缶	マッシュマロ おこし	米、ごま、油、砂糖 こんにゃく、コンフレック カットポテト、マッシュマロ	かつお節 さつま揚げ、みそ ウインナー、鶏肉	葱、人参、大根 大根葉、もやし 白菜、椎茸、白桃缶	ボン酢
11日 木曜日	建国記念の日							
15日 月曜日	カレーライス		ウインナーのカラフルソテー コロッケ 福神漬け オレンジジュース	野菜蒸しパン	じゃが芋、油、米 カレールウ、コロッケ ホットケーキの素	豚肉、ウインナー 人参、コーン、玉ねぎ インゲン、福神漬け オレンジジュース、野菜ジュース	コンソメ	
16日 火曜日	炊き込みご飯	タラの野菜あんかけ	のり塩粉ふき芋 鶏肉の天ぷら 玉ねぎとあげのみそ汁 黄桃ゼリー	スイート南瓜	米、じゃが芋 油、小麦粉、ゼリーの素 片栗粉、砂糖	タラ、鶏肉、豆乳 青のり粉 油揚げ、みそ	人参、もやし、しめじ ピーマン、椎茸、黄桃缶 玉ねぎ、南瓜、綿さや	みりん
17日 水曜日	お弁当			しょうゆせんべい フチゼリー	しょうゆせんべい フチゼリー			
19日 金曜日	菜めし	サバの竜田揚げ	白菜とコーンのサラダ ひじきの煮物 豆腐と椎茸のみそ汁 フチゼリー	豆腐ドーナツ	米、コンスターチ 油、砂糖、ゼリー ホットケーキの素	さば、ひじき 豆腐、油揚げ みそ、きな粉	菜飯の素、生姜 白菜、人参、コーン 椎茸、グリーンピース	みりん 和風ドレッシング
22日 月曜日	みそラーメン		大根のそぼろ煮 ほうれん草と人参のごま和え オレンジ	白玉きな粉	ラーメン、砂糖 ごま、白玉団子	鶏肉、豚肉 きな粉	キャベツ、葱、生姜 人参、コーン、綿さや 大根、ほうれん草、オレンジ	ラーメンスープ みりん
23日 火曜日	天皇誕生日							
24日 水曜日	お弁当			源氏パイ サツポロポテト	源氏パイ サツポロポテト			
25日 木曜日	ロールパン	白身魚のオーロラソース	春雨サラダ フライドポテト ココロ野菜のスープ マカロニきな粉 牛乳	ひじきおにぎり	米、パン、マカロニ 油、カットポテト 砂糖、ごま油、春雨	ホキ、ひじき、油揚げ ツナ、きな粉 牛乳	人参、玉ねぎ 胡瓜、大根 酢、コンソメ	
26日 金曜日	ゆかりごはん	和風ハンバーグ	ウインナーと野菜のソテー さつま芋の甘煮 豆腐とあげのみそ汁 バナナ	ジャムサンド	米、パン粉、パン 砂糖、片栗粉 油、さつま芋、苺ジャム	鶏肉、ウインナー みそ、豆腐 油揚げ、みそ	玉ねぎ、生姜、ゆかり粉 キャベツ、人参 コーン、バナナ	みりん

※材料の都合により献立を変更する場合があります。

♥日本の郷土料理 高野豆腐と野菜の煮物【和歌山県】

和歌山県の高野山に点在する宿坊で味わえる植物性の素材のみで作られた料理です。

宿坊は、本来、修行中の僧侶が寝泊まりする場所だったが、平安時代の寺社参詣の普及により、一般の参詣者を受け入れるようになって以来、大衆化が進んでいきました。高野山の精進料理でははずせないのが高野豆腐です。



令和2年度 2月給食よていこんだて(豊中みどり幼稚園 2号)



日付	こんだて名			おやつ	ちからがでる たべもの さいろ	おおきくなる たべもの あか	げんきになる たべもの みどり	その他
	主食	主菜	副菜・汁物・デザート					
1日 月曜日	焼肉丼 <small>日本の郷土料理 和歌山</small>		高野豆腐と野菜の煮物 大根となめこのみそ汁 黄桃缶	ごはんチヂミ	油、片栗粉 米、ごま油 砂糖、ごま	豚肉、かつお節 高野豆腐 みそ	キャベツ、人参、大根 玉ねぎ、ピーマン、なめこ、ねぎ 椎茸、ごぼう、インゲン、黄桃缶	焼肉のたれ ボン酢
2日 火曜日	ゆかりごはん <small>節分メニュー</small>	さごしの照焼き	インゲンとツナ和え物 コロケ みそけんちん汁 節分豆	鬼まんじゅう	米、油、里イモ、砂糖 コロケ、さつま芋 ホットケーキの素	さごし、豆腐、ツナ みそ、節分豆	人参、ごぼう 大根、ゆかり粉 インゲン、コーン	みりん
3日 水曜日	お弁当日			ぼたぼた焼き 野菜クラッカー	ぼたぼた焼き 野菜クラッカー			
4日 木曜日	ロールパン	ビーフシチュー	キャベツのフレンチサラダ ジャーマンポテト マカロニきな粉 牛乳	わかめおにぎり	パン、米、砂糖 じゃが芋、マカロニ、油 ハヤシルウ	牛肉、炊き込みわかめ きな粉、ウイナー 牛乳	人参、玉ねぎ、胡瓜 コーン キャベツ	酢
5日 金曜日	きな粉ごはん	白身魚フライ	スパゲティサラダ 里芋の煮物 ごぼうともやしのみそ汁 みかん缶	いちごスコーン	米、コンスタータチ、砂糖、卵 パン粉、油、苺ジャム スリザイ、ホットケーキの素	バス、みそ ツナ、豆乳 きな粉	みかん缶 ごぼう、胡瓜、人参 もやし、インゲン	ウスターソース マヨドレ みりん
6日 土曜日	肉うどん <small>麺の日</small>		さつま芋のレモン煮 白桃缶	牛乳 <small>ぼりんこ・野菜クラッカー</small>	うどん、砂糖 さつま芋	牛肉、牛乳	玉ねぎ、ねぎ レモン汁、白桃缶	みりん
8日 月曜日	衣笠うどん		南瓜のそぼろ煮 小松菜とコーンの和え物 りんご	黒糖蒸しパン	うどん、片栗粉 ホットケーキの素 砂糖、黒糖	油揚げ 豆乳 鶏肉	葱、人参、南瓜 玉ねぎ、小松菜 コーン、りんご	みりん
9日 火曜日	手作りふりかけごはん	おでん	もやしのボン酢和え フライドポテト 白菜と椎茸のみそ汁 白桃缶	マシュマロ おこし	米、ごま、油、砂糖 こんにゃく、コンフレク カットポテト、マシュマロ	かつお節 さつま揚げ、みそ ウイナー、鶏肉	葱、人参、大根 大根葉、もやし 白菜、椎茸、白桃缶	ボン酢
10日 水曜日	チャーハン		キャベツと鶏肉のごま和え 春巻き 春雨のスープ フルーツポンチ	お麩ラスク	米、砂糖、麩 油、ごま油 春雨、ごま	豚肉 三色寒天、春巻き 鶏肉、豆腐	葱、人参、キャベツ 玉ねぎ、コーン みかん缶	中華スープ 酢
11日 木曜日	建国記念の日							
12日 金曜日	お弁当日			星たべよ たべっこベイビー	星たべよ たべっこベイビー			
13日 土曜日	牛丼		大根のゆかり和え 白桃缶	牛乳 <small>ベジたべる・ぼたぼた焼き</small>	米、油、砂糖 こんにゃく、ベジたべる ぼたぼた焼き	牛肉、牛乳	玉ねぎ、大根、胡瓜 ねぎ、人参、コーン ゆかり粉、白桃缶	みりん
15日 月曜日	カレーライス		ウイナーのカラフルソテー コロケ 福神漬け オレンジジュース	野菜蒸しパン	じゃが芋、油、米 カレーパウダー、コロケ ホットケーキの素	豚肉、ウイナー インゲン、福神漬け オレンジジュース、野菜ジュース	人参、コーン、玉ねぎ インゲン、福神漬け オレンジジュース、野菜ジュース	コンソメ
16日 火曜日	炊き込みご飯 おたんじょうび会	タラの野菜あんかけ	のり塩粉ふき芋 鶏肉の天ぷら 玉ねぎとあげのみそ汁 黄桃ゼリー	スイート南瓜	米、じゃが芋 油、小麦粉、ゼリーの素 片栗粉、砂糖	タラ、鶏肉、豆乳 青のり粉 油揚げ、みそ	人参、もやし、しめじ ピーマン、椎茸、黄桃缶 玉ねぎ、南瓜、絹さや	みりん
17日 水曜日	お弁当日			しょうゆせんべい プチゼリー	しょうゆせんべい プチゼリー			
18日 木曜日	ゆかりごはん	鶏の照り焼き	マカロニサラダ ふかし芋 大根とコーンのスープ バナナ	五平餅	米、ごま、さつま芋 砂糖、マカロニ	鶏肉、ツナ みそ	ゆかり粉 葱、人参、バナナ 胡瓜、大根、コーン	マヨドレ コンソメ みりん
19日 金曜日	菜めし	サバの竜田揚げ	白菜とコーンのサラダ ひじきの煮物 豆腐と椎茸のみそ汁 プチゼリー	豆腐ドーナツ	米、コンスタータチ 油、砂糖、ゼリー ホットケーキの素	さば、ひじき 豆腐、油揚げ みそ、きな粉	菜飯の素、生姜 白菜、人参、コーン 椎茸、グリーンピース	みりん 和風ドレッシング
20日 土曜日	ほうれん草とウイナーのスパゲティ		花野菜サラダ 星型ポテト 玉ねぎとコーンのスープ 白桃缶	へじたべる 野菜クラッカー	スパゲティ、星型ポテト 油 ベジたべる、野菜クラッカー	ウイナー のり	玉ねぎ、人参 ほうれん草、ロマネスコ コーン、カリフラワー、白桃缶	マヨドレ コンソメ
22日 月曜日	みそラーメン		大根のそぼろ煮 ほうれん草と人参のごま和え オレンジ	白玉きな粉	ラーメン、砂糖 ごま、白玉団子	鶏肉、豚肉 きな粉	キャベツ、葱、生姜 人参、コーン、絹さや 大根、ほうれん草、オレンジ	ラーメンスープ みりん
23日 火曜日	天皇誕生日							
24日 水曜日	お弁当日			源氏パイ サッポロポテト	源氏パイ サッポロポテト			
25日 木曜日	ロールパン	白身魚のオーロラソース	春雨サラダ フライドポテト ココロ野菜のスープ マカロニきな粉 牛乳	ひじきおにぎり	米、パン、マカロニ 油、カットポテト 砂糖、ごま油、春雨	ホキ、ひじき、油揚げ ツナ、きな粉 牛乳	人参、玉ねぎ 胡瓜、大根	ケチャップ マヨドレ 酢、コンソメ
26日 金曜日	ゆかりごはん	和風ハンバーグ	ウイナーと野菜のソテー さつま芋の甘煮 豆腐とあげのみそ汁 バナナ	ジャムサンド	米、パン粉、パン 砂糖、片栗粉 油、さつま芋、苺ジャム	鶏肉、ウイナー みそ、豆腐 油揚げ、みそ	玉ねぎ、生姜、ゆかり粉 キャベツ、人参 コーン、バナナ	みりん
27日 土曜日	中華丼		白菜とキャベツの和風サラダ パイン缶	牛乳 <small>しょうゆせんべい・源氏パイ</small>	米、砂糖、片栗粉 しょうゆせんべい 源氏パイ、ごま油	豚肉、牛乳	人参、白菜 椎茸 キャベツ、パイン缶	中華スープ みりん

※材料の都合により献立を変更する場合があります。