



2024年2月のランチメニュー



1才～1才6か月ころ

日 曜	献立名		使っている主な材料		
	昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1 木	豚婆丼 キャベツのツナ和え 玉子入り中華コンスープ	オニのパンツッキー 牛乳	豆腐、豚ミンチ、赤みそ ツナ缶 卵	たまねぎ、人参、青ねぎ キャベツ、人参 ピーマン缶、青ねぎ	米、キャノー油、きび砂糖 片栗粉、ごま油 きび砂糖 片栗粉
2 金	ちらし寿司 ほうれん草のおかか和え すまし汁	福ボーロ お菓子 牛乳	ちくわ、かにかまぼこ、だし巻卵 刻みのり 糸かつお わかめ	きゅうり、人参 ほうれん草、もやし、人参	米、きび砂糖 きび砂糖 麩
3 土	五目チャーハン 具だくさんスープ	お菓子 ジョア	牛ミンチ	たまねぎ、コーン、人参、青ねぎ 南瓜、キャベツ、ほうれん草、人参	米、キャノー油
5 月	軟飯 白身魚の塩焼き ひじき煮 味噌汁	豆乳きな粉餅 牛乳	ホキ ひじき、ちくわ 味噌	ブロッコリー 人参、いんげん 小松菜	米 キャノー油、きび砂糖 麩
6 火	ハヤシライス マカロニサラダ パン缶	ジャムサンド 牛乳	豚肉	人参、たまねぎ、パセリ 人参、きゅうり パン缶	米、キャノー油 じゃがいも マカロニ、マヨドレ、きび砂糖
7 水	軟飯 柳川風煮 もやしの塩和え 味噌汁	黒糖蒸しパン 牛乳	豚肉、卵 刻みのり 豆腐、わかめ、味噌	ごぼう、たまねぎ、人参、青ねぎ もやし、きゅうり、人参	米 キャノー油、きび砂糖 きび砂糖
8 木	軟飯 白身魚の香味焼き ブロッコリーの塩焼和え 味噌汁	ぶどうゼリー お菓子 牛乳	たら うすあげ、味噌	青ねぎ、いんげん ブロッコリー、人参 ほうれん草	米 白ごま
9 金	かやくうどん 竹筒のマヨ醤油炒め バナナ	わかめごはんのおにぎり お茶	うすあげ、鶏肉 ちくわ、青のり粉	しめじ、大根、人参、青ねぎ 人参 バナナ	うどん、きび砂糖 マヨドレ、キャノー油
10 土	肉炒め丼 具だくさん味噌汁	ショコラロール ジョア	豚肉 豆腐、味噌	キャベツ、たまねぎ、人参 南瓜、大根、人参	米、キャノー油、きび砂糖
13 火	カレーライス ひじきサラダ 黄桃缶	ガトーショコラ 牛乳	豚肉 ひじき	人参、たまねぎ グリーンアスパラ、人参、コーン 黄桃缶	米、キャノー油 じゃがいも マヨドレ、白すりごま、きび砂糖
14 水	軟飯 豚肉の炒め物 大豆煮 味噌汁	おにぎり お茶	豚肉 大豆 わかめ、味噌	たまねぎ、にら、人参 椎茸、人参、いんげん 大根	米 キャノー油、きび砂糖 きび砂糖

★O、1歳クラスは9：30に牛乳とおやつがあります。

☆食材仕入れの都合で、献立を多少変更することがあります。

★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。

今月の栄養量（月平均）
エネルギー：495Kcal
たんぱく質：18.4g
脂質：14.1g
食塩相当量：1.3g



泉北花園こども園

日 曜	献立名		使っている主な材料		
	昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
15 木	ワインナーピラフ 花野菜サラダ スープ	ブルーベリークラッカーサンド 牛乳	レバー入りソーセージ	たまねぎ、コーン、人参、ピーマン ブロッコリー、カリフラワー、人参 小松菜、かぶ	米、キャノー油 マヨドレ、きび砂糖
16 金	軟飯 鶏肉の照り焼き しゅうなの煮浸し 味噌汁	コーンフレーク 牛乳	鶏肉	大根、人参 青菜はくさい、人参 ごぼう、たまねぎ、青ねぎ	米 きび砂糖、マヨドレ きび砂糖
19 月	軟飯 白身魚の塩焼焼き 切干大根煮 味噌汁	りんごゼリー お菓子 牛乳	ホキ うすあげ 味噌	ブロッコリー 切干大根、人参、いんげん ほうれん草、えのき	米 キャノー油、きび砂糖
20 火	軟飯 豚肉と厚揚げの味噌煮 ほうれん草のごま和え すまし汁	きな粉マカロニ 牛乳	豚肉、厚揚げ、味噌 ちくわ わかめ	たまねぎ、人参、青ねぎ ほうれん草、人参 しめじ、たまねぎ	米 きび砂糖 白すりごま、きび砂糖
21 水	ロールパン クリームシチュー グリーンサラダ パン缶 ジョア	かやくおにぎり お茶	鶏肉、豆乳	人参、たまねぎ、ほうれん草 キャベツ、きゅうり、コーン パン缶	NEOバターロール じゃがいも、キャノー油、シチューの生クリーム マヨドレ、きび砂糖
22 木	軟飯 鶏肉のはちみつ風味焼き 高野豆腐煮 味噌汁	じゃが芋もち 牛乳	鶏肉 高野豆腐 味噌	レモン、レモン汁、ブロッコリー 人参、いんげん キャベツ、たまねぎ、青ねぎ	米 はちみつ、片栗粉 きび砂糖
24 土	お弁当当日	お菓子 ジョア			
26 月	☆お誕生会☆ ふりかけごはん 鶏肉のパン粉焼き スパゲティサラダ スープ ミニゼリー	キャロット蒸しパン 牛乳	鶏肉 ツナ缶	パセリ、ブロッコリー きゅうり、人参 たまねぎ、人参	米 パン粉、キャノー油 スパゲティ、マヨドレ、きび砂糖 ミニゼリー
27 火	軟飯 豚肉の炒め物 いんげんのおかか和え 味噌汁	ココアトースト 牛乳	豚肉 糸かつお 味噌	たまねぎ、人参、ピーマン いんげん、人参 もやし、青ねぎ	米 きび砂糖、キャノー油 きび砂糖 麩
28 水	軟飯 白身魚のごまだれかけ 人参しりしり 味噌汁	麩のラスク オレンジ 牛乳	たら ツナ缶 うすあげ、味噌	南瓜 人参、コーン キャベツ	米 きび砂糖、白すりごま、白ごま キャノー油
29 木	＼＼＼とほうれん草の＼＼＼グティ ポテトサラダ スープ	しょうゆだれの五平もち お茶	カットベーコン	たまねぎ、人参、しめじ、ほうれん草 人参、きゅうり はくさい、コーン	スパゲティ、キャノー油、大豆バター じゃがいも、マヨドレ、きび砂糖



2024年2月のランチメニュー



乳幼児食

日	曜	献立名		使っている主な材料		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1	木	麻婆料 キャベツのツナ和え 玉子入り中華コーンスープ	オニのパンクッキー 牛乳	豆腐、豚ミンチ、赤みそ ツナ缶 卵	たまねぎ、人参、青ねぎ、土生姜 キャベツ、人参 マツタケ缶、青ねぎ	米、キャノー油、きび砂糖、片栗粉 ごま油 きび砂糖 片栗粉
2	金	手巻き寿司 ほうれん草のおかか和え すまし汁	福ボーロ お菓子 牛乳	ちくわ、かにかまぼこ、だし巻卵 焼のり 糸かつお わかめ	きゅうり、人参 ほうれん草、もやし、人参	米、きび砂糖、マヨドレ きび砂糖 鮭
3	土	五目チャーハン 具だくさんスープ	お菓子 ジョア	牛ミンチ	たまねぎ、コーン、人参、青ねぎ 南瓜、キャベツ、ほうれん草、人参	米、キャノー油
5	月	ごはん さばの塩焼き (1歳：白身魚の塩焼き) ひじき煮 味噌汁	豆乳きな粉餅 牛乳	サバ ホキ ひじき、ちくわ 味噌	ブロッコリー 人参、いんげん 小松菜	米 キャノー油、きび砂糖 鮭
6	火	ハヤシライス マカロニサラダ パイン缶	ジャムサンド 牛乳	豚肉 人参、たまねぎ、パセリ	人参、きゅうり パイン缶	米、キャノー油、ハヤシルウ じゃがいも マカロニ、マヨドレ、きび砂糖
7	水	ごはん 柳川風煮 もやしの磯和え 味噌汁	黒糖蒸しパン 牛乳	豚肉、卵 刻みのり 豆腐、わかめ、味噌	ごぼう、たまねぎ、人参、青ねぎ もやし、きゅうり、人参	米 キャノー油、きび砂糖 きび砂糖
8	木	ごはん 白身魚の香味焼き ブロッコリーの塩麹和え 味噌汁	ぶどうゼリー お菓子 牛乳	たら うすあげ、味噌	土生姜、青ねぎ、いんげん ブロッコリー、人参 ほうれん草	米 白ごま
9	金	かやくうどん 竹輪のマヨ醤油炒め バナナ	わかめごはんのおにぎり お茶	うすあげ、鶏肉 ちくわ、青のり粉	しめじ、大根、人参、青ねぎ 人参 バナナ	うどん、きび砂糖 マヨドレ、キャノー油
10	土	肉炒め丼 具だくさん味噌汁	ショコラロール ジョア	豚肉 豆腐、味噌	キャベツ、たまねぎ、人参、土生姜 南瓜、大根、人参	米、キャノー油、きび砂糖
13	火	カレーライス ひじきサラダ 黄桃缶	ガトーショコラ 牛乳	豚肉 ひじき	人参、たまねぎ グリーンアスパラ、人参、コーン 黄桃缶	米、カレーパウダー、キャノー油 じゃがいも マヨドレ、白すりごま、きび砂糖
14	水	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 大豆の五目煮 味噌汁	おにぎり お茶	豚肉 大豆 わかめ、味噌	たまねぎ、にら、人参、土生姜、にんにく 椎茸、人参、いんげん 大根	米 キャノー油、きび砂糖 ごんにゃく、きび砂糖

★0、1歳クラスは9：30に牛乳とおやつがあります。

★食材仕入れの都合で、献立を多少変更することがあります。

★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。

今月の栄養量（月平均3～5歳）
エネルギー：594Kcal
たんぱく質：21.3g
脂質：15.8g
食塩相当量：1.5g

今月の栄養量（月平均1～2歳）
エネルギー：541Kcal
たんぱく質：19.3g
脂質：15.5g
食塩相当量：1.4g



泉北花園こども園

日	曜	献立名		使っている主な材料		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
15	木	ウインナーピラフ 花野菜サラダ スープ	アレルギーフリークッキー 牛乳	レバー入りソーセージ	たまねぎ、コーン、人参、ピーマン ブロッコリー、カリフラワー、人参 小松菜、かぶ	米、キャノー油 マヨドレ、きび砂糖
16	金	ごはん 鶏肉の照り焼き しろなの煮浸し 味噌汁	コーンフレーク 牛乳	鶏肉	大根、人参 青菜、はくさい、人参 ごぼう、たまねぎ、青ねぎ	米 きび砂糖、マヨドレ きび砂糖
19	月	ごはん 白身魚の塩麹焼き 切干大根煮 味噌汁	りんごゼリー お菓子 牛乳	ホキ うすあげ 味噌	ブロッコリー 切干大根、人参、いんげん ほうれん草、えのき	米 キャノー油、きび砂糖
20	火	ごはん 豚肉と厚揚げの味噌煮 ほうれん草のごま和え すまし汁	きな粉マカロニ 牛乳	豚肉、厚揚げ、味噌 ちくわ わかめ	たまねぎ、人参、青ねぎ ほうれん草、人参 しめじ、たまねぎ	米 ごんにゃく、きび砂糖 白すりごま、きび砂糖
21	水	ロールパン クリームシチュー グリーンサラダ パイン缶 ジョア	かやくおにぎり お茶	鶏肉、豆乳	人参、たまねぎ、ほうれん草 キャベツ、きゅうり、コーン パイン缶	NEGバターロール キャノー油、クリームルウ、じゃがいも マヨドレ、きび砂糖
22	木	ごはん 鶏肉のはちみつ風味焼き 高野豆腐煮 味噌汁	じゃが芋もち 牛乳	鶏肉 高野豆腐 味噌	レモン、レモン汁、ブロッコリー 人参、いんげん キャベツ、たまねぎ、青ねぎ	米 はちみつ、片栗粉 きび砂糖
24	土	お弁当日	お菓子 ジョア			
26	月	★お誕生会★ ふりがけごはん 鶏肉のパン粉焼き スパゲティサラダ スープ ミニゼリー	キャロット蒸しパン 牛乳	鶏肉 ツナ缶	パセリ、ブロッコリー きゅうり、人参 たまねぎ、人参	米 パン粉、キャノー油 スパゲティ、マヨドレ、きび砂糖 ミニゼリー
27	火	ごはん 豚肉のカレー風味炒め いんげんのおかか和え 味噌汁	ココアトースト 牛乳	豚肉 糸かつお 味噌	たまねぎ、人参、ピーマン いんげん、人参 もやし、青ねぎ	米 きび砂糖、キャノー油 きび砂糖 鮭
28	水	ごはん さばのごまだれがけ (1歳：白身魚のごまだれがけ) 人参しりしり 味噌汁	鮭のラスク オレンジ 牛乳	サバ たら ツナ缶 うすあげ、味噌	南瓜 人参、コーン キャベツ	米 きび砂糖、白すりごま、白ごま キャノー油
29	木	パコッパとほうれん草の揚げダレ ポテトサラダ スープ	しょうゆだれの五平もち お茶	カットベーコン	たまねぎ、人参、しめじ、ほうれん草 人参、きゅうり はくさい、コーン	スパゲティ、キャノー油、大豆バター じゃがいも、マヨドレ、きび砂糖