

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (土)	そばろ丼 豆腐みそ汁 パインゼリー	精白米、豚ミンチ、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 キャベツ、豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ パインゼリー	10 (月)	カレーピラフ 大豆ナゲット ミネストローネスープ 果物	精白米、フランクフルトソーセージ、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、青ピーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし 大豆ナゲット(加工品) たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、鶏肉、パセリ、パイオン、ホールトマト、オリーブ油
りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン	りす組 おやつ	お茶 ビスコ	ビスコ
3 (月)	ごはん・海苔のふりかけ いわしの梅醤油煮 豆ボテト オニかまぼこ 三度豆のおかか和え 麸みそ汁 きな粉ポーロ	精白米、海苔のふりかけ いわしの梅醤油煮 じゃがいも、金時にんじん、並塩、蒸し大豆、ノンエッグマヨネーズ オニかまぼこ(加工品) 卵・乳無し さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、おつゆ麩、なめこ きな粉ポーロ(卵・乳入り)	11 (火)	建国記念の日	
りす組 おやつ	お茶 さつまいものおにまんじゅう	さつまいも、薄力粉、きび砂糖	りす組 おやつ		
4 (火)	鶏肉とごぼうのおこわ 花形がんもの含め煮 ほうれん草とさつまいもごま和え 白菜すまし汁 果物	精白米、もち米、薄口しょうゆ、本みりん、ごぼう、鶏肉、きび砂糖、濃口しょうゆ、焼きのり、さやえんどう、にんじん 生揚げ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ ほうれん草、にんじん、いりごま、きび砂糖、薄口しょうゆ、さつまいも はくさい、にんじん、青ねぎ、さば節、まこんぶ、並塩、薄口しょうゆ、ふなしめじ	12 (水)	焼肉丼 もやしときゅうりのナムル 貝柱スープ 甘夏ゼリー	牛肉、精白米、たまねぎ、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、にんにく きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ほたて貝柱水煮缶詰、エリンギ、チンゲンサイ、にんじん 甘夏ゼリー
りす組 おやつ	お茶 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム
5 (水)	ごはん ゆかりふりかけ 手作り中華風つくね 春雨炒め物 わかめみそ汁 果物	精白米 ゆかりふりかけ 鶏肉、長ねぎ、しょうが、片栗粉、並塩、サフラワー油 はるさめ、焼き竹輪、濃口しょうゆ、にんじん、ピーマン(赤・青・黄)、ゆでだけのこ、しょうが、鶏がらだし、サフラワー油、ごま油、ゆでさやいんげん カットわかめ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ	13 (木)	鮭ごはん 春雨サラダ 若鶏二色巻 豆腐すまし汁 ヨーグルトゼリー	精白米、新巻さきさけ、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、米酢、ノンエッグマヨネーズ、並塩 若鶏二色巻 ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、えのきたけ、たまねぎ ヨーグルトゼリー
りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	食パン、チーズ	りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳
6 (木)	焼きそば ポーク焼売 中華スープ ヨーグルト	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、サフラワー油、あおのり、お好み焼きソース、中濃ソース ポーク焼売(加工品) エリンギ、鶏がらだし、薄口しょうゆ、並塩、ごま油、カットわかめ、にら、にんじん ヨーグルト	14 (金)	ミートスパゲッティ 雑魚入りサラダ ハートのチョコプリン	スパゲティ、オリーブ油、並塩、パルメザンチーズ、パセリ、合い挽きミンチ、蒸し大豆、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ホールトマト、トマトケチャップ、ウスターソース、パイオン、薄口しょうゆ、薄力粉、サフラワー油 ブロッコリー、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、しらす干し、にんじん ハートのチョコプリン
りす組 おやつ	お茶 五穀ひじきおにぎり、小魚	精白米、五穀ひじきごはんのもと、小魚	りす組 おやつ	お茶 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ
7 (金)	全粒入り白パン 鶏のからあげ マゼドアンサラダ 白菜クリームスープ 和梨ゼリー	全粒入り白パン 鶏肉、サフラワー油、米粉から揚げの素 ブロッコリー、きゅうり、じゃがいも、並塩、ノンエッグマヨネーズ、まぐろ水煮缶詰、にんじん はくさい、たまねぎ、にんじん、豚肉、パセリ、豆乳、並塩、パイオン、米粉、エリンギ 和梨ゼリー	15 (土)	ツナピラフ チキンナゲット コンソメスープ 果物	精白米、まぐろ水煮缶詰、たまねぎ、並塩、薄口しょうゆ、オリーブ油、サフラワー油、にんじん チキンナゲット たまねぎ、にんじん、パセリ、鶏肉、パイオン
りす組 おやつ	お茶 五平もち	精白米、きび砂糖、ごま、本みりん、味噌	りす組 おやつ	牛乳 炭酸せんべい	炭酸せんべい
8 (土)	牛丼 白菜味噌汁 果物	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、はくさい、えのきたけ	17 (月)	全粒入り白パン マカロニグラタン ブロッコリー塩ゆで ジュリアンスープ ぶどうゼリー	全粒入り白パン、吹田慈姑 マカロニ・スパゲティ、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶詰粒、豆乳、ゴーダチーズ、まぐろ水煮缶詰、ホワイトソース ブロッコリー、並塩 キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、パイオン、にんじん ぶどうゼリー
りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル	りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり	精白米、かつお節、薄口しょうゆ

* 食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準を◎とし、おやつ(牛乳(180cc))も含めました。
 * だしは、煮干し・削り節(さば節)・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。
 * 生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
 * 地元吹田の平野農園(江坂町)の野菜を中心に、地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
 * デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみのも一つです。
 * 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
 * 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
 * 衛生面を考え(生肉・生魚の使用時等)、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
 * ご理解いただきますようお願いいたします。
 * 食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
 * 献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。

今年の節分は2月2日(日)ですが、昼食では3日(月)に節分にちなんだメニューが登場します!



日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
18 (火)	千匹ごはん ヒレカツ 水菜おかか和え 豆腐すまし汁 果物	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、 薄口しょうゆ、焼きのり ヒレカツ、トマトケチャップ、ウスターソース みずな、にんじん、かつお節、きび砂糖、薄口しょうゆ ソフト豆腐、えのきだけ、にんじん、糸みつば、 薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩	26 (水)	鶏肉照り焼き丼 かぶ浅漬け 石狩汁 果物	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり かぶ、並塩、刻み昆布、かぶの葉 だいこん、ごぼう、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、にんじん、 生いも板こんにゃく、さけ、ぶなしめじ、たまねぎ、じゃがいも
	りす組 おやつ	お茶 ビスケット、ゼリー		りす組 おやつ	お茶 野菜かりんとう
19 (水)	五目醤油ラーメン ゆかりじゃこおにぎり ヨーグルト	中華めん、焼き豚、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、 鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(しょうゆ) しそ葉、並塩、精白米、しらす干し ヨーグルト	27 (木)	わかめごはん エビカツフライ 大根とこんにゃくのきんぴら 豆腐みそ汁 ブルーベリーゼリー	精白米、わかめごはんのもと エビカツ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース にんじん、きび砂糖、薄口しょうゆ、本みりん、だいこんの葉、スナップエンドウ、 なたね油、生いも板こんにゃく、豚肉 油揚げ、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、 まいだけ、たまねぎ、ソフト豆腐 ブルーベリーゼリー 
	りす組 おやつ	お茶 さつまいもタルト、クラッカー		りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉
20 (木)	三色丼 きゅうりの酢の物 豆腐すまし汁 日向夏みかんゼリー	精白米、鶏き肉、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、にんじん、 鶏卵、ほうれんそう、薄口しょうゆ、大豆水煮缶詰 きゅうり、カットわかめ、しらす干し、 きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢 ソフト豆腐、えのきだけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、たまねぎ 日向夏みかんゼリー	28 (金)	チキンカレー グリーンサラダ いちごヨーグルト	ご飯、にんじん、なたね油、鶏肉、たまねぎ、にんにく、しょうが、 カレールー、オイスターソース、並塩、りんご レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、 ごまドレッシング、プロセスチーズ いちごヨーグルト
	りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ		りす組 おやつ	お茶 バナスタティックケーキ
21 (金)	チャーハン 焼き餃子 もやしスープ 果物	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、こしょう、鶏がらだし、ごま油 餃子、サフラワー油 もやし、カットわかめ、にら、エリンギ、鶏がらだし、 並塩、薄口しょうゆ、ごま油、にんじん	22 (土)	監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）  2月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。 3日・・・いわしの梅醬油煮（醤油に一部小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 6日・・・ポーク焼売（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 10日・・・大豆ナゲット（小麦・卵・乳・ごま含まない） 13日・・・若鶏二色巻（小麦・卵・乳・ごま含まない） 14日・・・ハートのチョコプリン（小麦・卵・乳・ごま含まない） 15日・・・チキンナゲット（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 17日・・・ホワイトソース（小麦・乳含む）（卵・ごま含まない） 18日・・・ヒレカツ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 21日・・・焼き餃子（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 22日・・・豆腐入りハンバーグ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 27日・・・エビカツフライ（エビ・小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 一年間を通して園で使用する加工食品＝ *ポークハム・ベーコン・チキンウィナー・ポークウィナー・焼こむき豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含んでいません） *焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。 *竹輪（乳・卵・小麦を含んでいません） 無添加・無着色・リン酸塩不使用 *マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ（ケンコーマヨネーズ）を使用します。 *ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。（ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む） *油は菜種油・削り節はサバ節です。 *うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。 *砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。 *塩は白方の塩です。味噌は、無添加味噌（米・大豆）を使用しています。 *パンには、バター・生クリームが入っています。 *海苔のふりかけ・若菜ごはんの素（ごま含む）（小麦・卵・乳含まない） その他製造ライン（コンタミネーション）の内容等、気になる点がございましたら お気軽にお尋ねください。	
	りす組 おやつ	お茶 ふかしさつまいも		りす組 おやつ	クラッカー バナスタティックケーキ
22 (土)	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ 三度豆のおかか和え 玉ねぎみそ汁 りんごゼリー	精白米 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ、トマトケチャップ さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ りんごゼリー	24 (月)	振替休日	
	りす組 おやつ	牛乳 玄米ボン菓子		玄米ボン菓子	
25 (火)	わかめごはん おでん お誕生会おやつ 米粉フィットポテト	精白米、わかめごはんのもと だいこん、生いも板こんにゃく、がんもどき、 薄口しょうゆ、きび砂糖、焼き竹輪、人參型さつま揚げ、 さやえんどう、本みりん、濃口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、ゆで卵 米粉フィットポテト（小麦・卵・乳無し）	25 (火)	URL http://senriyama.g.race.jp/ 上記のホームページにて昼食・おやつの写真に掲載しています。 ご覧ください。 りす組おやつメニュー及び栄養量を載せています。 ** 昼食の栄養量には、おやつのカロリーは含んでいません。	
	りす組 おやつ	お茶 キャベツのお焼き		キャベツ、薄力粉、豆乳、ソース、青のり	