

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

		土	日	月	火	水	木	金
		2025年2月1日(土)	2025年2月2日(日)	2025年2月3日(月)	2025年2月4日(火)	2025年2月5日(水)	2025年2月6日(木)	2025年2月7日(金)
幼児ネコ		■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1こ 油 4g ■きんぴら肉団子 ■キャベツのソテー キャベツ 20g 人参 3g 油 1g 塩 0.1g しめじ 4g ■ごはん 米 55g		■いわし生姜煮 ■五目豆 大豆水煮 15g グリーンピース 3g こんにやく 5g にんじん 8g ごぼうダイスカット 8g 昆布 0.3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■小松菜のソテー 小松菜 30g 太もやし 10g 油 1g 塩 0.1g 濃口醤油 0.5g ■ごはん 米 55g	■豚肉と角あげの味噌炒め煮 角あげ 15g 豚肉ももスライス 30g キャベツ 15g にんじん 10g 土生姜 0.3g かつおだし 2g さとう 2g ガラスープ 0.5g 赤みそ業務 1g 濃口醤油 1g ■春巻き 春巻き 1こ 油 3g ■インゲンのゆかりあえ インゲン 25g 赤しそふりかけ 0.2g ■ごはん 米 55g	■骨なします塩焼 ■アスパラのソテー 35g アスパラ 30g 人参 30g 豚肉ももスライス 10g 濃口醤油 3g 油 7g ■野菜コロッケ 5g 野菜コロッケ 油 ■ごはん 米 55g	■ポテトとお米のささみカツ ポテトとお米のささみカツ 1こ 油 4g ■さつまいも甘煮 さつまいも 30g さとう 0.1g ■マカロニサラダ 胡瓜 10g にんじん 8g ツナフレーク 5g マカロニ 7g エッグゲアマヨネーズ 8g ■ごはん 米 55g	■鮭の照煮 鮭切身 40g かつおだし 1g さとう 1g 片栗粉 0.3g 濃口醤油 2g ■高野豆腐のツナ煮 高野豆腐 8g ツナフレーク 5g にんじん 3g グリーンピース 3g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g ■チンゲン菜ソテー チンゲン菜 25g 印南 カットベーコン 10g 油 1g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g
		小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ごま		小麦,さば,大豆	小麦,さば,大豆,鶏肉,豚肉,ごま,セラチン	小麦,さけ,大豆,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,りんご	小麦,さけ,さば,大豆,豚肉
		エネルギー 373 たんぱく質 8.6 脂質 10.4 食塩 0.6		エネルギー 323 たんぱく質 12.6 脂質 5.8 食塩 0.8	エネルギー 432 たんぱく質 16.6 脂質 12.1 食塩 1	エネルギー 341 たんぱく質 17 脂質 7.8 食塩 0.6	エネルギー 407 たんぱく質 12 脂質 10.5 食塩 0.5	エネルギー 366 たんぱく質 19.4 脂質 9.6 食塩 0.9
	おやつ	つくし	おこさませんべい		おこさませんべい	いちごゼリー	みかん	おこさませんべい
	つくし以上	ぼたぼた焼き		きなこ餅せんべい	いちごゼリー	みかん	マリー	バナナ

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

		土	日	月	火	水	木	金
		2025年2月8日(土)	2025年2月9日(日)	2025年2月10日(月)	2025年2月11日(火)	2025年2月12日(水)	2025年2月13日(木)	2025年2月14日(金)
幼児ネコ		■かぼちゃ挽肉フライ 南瓜挽肉フライ 1こ 油 4g ■カリフラワー甘酢漬け ミニカリフラワー 30g 三色ピーマンダイス 10g さとう 2g 濃口醤油 1g 穀物酢 1g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g		■かつおカツ カツオフライ 1こ 油 3g ■水菜煮付け 水菜 30g にんじん 5g 油揚 10g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g ■南瓜サラダ 南瓜 25g ミックスベジタブル 1kg 5g エッグケアマヨネーズ 10g ■ごはん 米 55g		■カレーシチュー 豚肉ももスライス 38g じゃが芋 30g 玉葱 25g にんじん 10g グリーンピース 3g カレールウ 10g ■ミニカリフラワー ■にんじん ■青じそノオイル*レッシング* ■ごはん 米 55g	■さわら幽庵焼き ■うの花 うの花 10g 油揚 8g にんじん 5g さつま芋 20g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 25g コーン 5g 油 1g 塩 0.2g ■ごはん 米 55g	■うすあじハンバーグ ■トマト煮 じゃが芋 25g 玉葱 10g にんじん 8g むき枝豆 3g 大豆ミート 3g ダイストマト 5g ケチャップ 3g コンソメ 0.3g うす口醤油 0.3g さとう 0.3g ■キャベツのソテー キャベツ 30g 赤パプリカスライス 5g 塩 0.1g 油 1g ■ごはん 米 55g
		小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ごま		小麦,さば,大豆,りんご		小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,セラチン,バナナ	小麦,さば,大豆	小麦,大豆,鶏肉,豚肉
		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩
		383 8.7 9.9 0.7		411 12.9 12.4 0.8		365 13.8 7.6 1.1	374 17.9 8.8 0.9	338 11.9 6.2 0.5
おやつ	つくし	おこさませんべい		おこさませんべい		みかん	おこさませんべい	バナナ
	つくし以上	きなこ餅せんべい		雪の宿		みかん	源氏パイ	バナナ

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

		土	日	月	火	水	木	金
		2025年2月15日(土)	2025年2月16日(日)	2025年2月17日(月)	2025年2月18日(火)	2025年2月19日(水)	2025年2月20日(木)	2025年2月21日(金)
幼児ネコ		■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1こ 油 4g ■きんぴら肉団子 ■キャベツのソテー キャベツ 20g 人参 3g 油 1g 塩 0.1g しめじ 4g ■ごはん 米 55g		■いわし生姜煮 ■五目豆 大豆水煮 15g グリーンピース 3g こんにやく 5g にんじん 8g ごぼうダイスカット 8g 昆布 0.3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■小松菜のソテー 小松菜 30g 太もやし 10g 油 1g 塩 0.1g 濃口醤油 0.5g ■ごはん 米 55g	■豚肉と角あげの味噌炒め煮 角あげ 15g 豚肉ももスライス 30g キャベツ 15g にんじん 10g 土生姜 0.3g かつおだし 2g さとう 2g ガラスープ 0.5g 赤みそ業務 1g 濃口醤油 1g ■春巻き 春巻き 1こ 油 3g ■インゲンのゆかりあえ インゲン 25g 赤しそふりかけ 0.2g ■ごはん 米 55g	■骨なします塩焼 ■アスパラのソテー 35g アスパラ 30g 人参 30g 豚肉ももスライス 10g 濃口醤油 3g 油 7g ■野菜コロッケ 5g 野菜コロッケ 油 ■ごはん 米 55g	■ポテトとお米のささみカツ ポテトとお米のささみカツ 1こ 油 4g ■さつまいも甘煮 さつまいも 30g さとう 0.1g ■マカロニサラダ 胡瓜 10g にんじん 8g ツナフレーク 5g マカロニ 7g エッグゲアマヨネーズ 8g ■ごはん 米 55g	■鮭の照煮 鮭切身 40g かつおだし 1g さとう 1g 片栗粉 0.3g 濃口醤油 2g ■高野豆腐のツナ煮 高野豆腐 8g ツナフレーク 5g にんじん 3g グリーンピース 3g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g ■チンゲン菜ソテー チンゲン菜 25g 印南 カットベーコン 10g 油 1g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g
		小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ごま		小麦,さば,大豆	小麦,さば,大豆,鶏肉,豚肉,ごま,セラチン	小麦,さけ,大豆,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,りんご	小麦,さけ,さば,大豆,豚肉
		エネルギー 373 たんぱく質 8.6 脂質 10.4 食塩 0.6		エネルギー 323 たんぱく質 12.6 脂質 5.8 食塩 0.8	エネルギー 432 たんぱく質 16.6 脂質 12.1 食塩 1	エネルギー 341 たんぱく質 17 脂質 7.8 食塩 0.6	エネルギー 407 たんぱく質 12 脂質 10.5 食塩 0.5	エネルギー 366 たんぱく質 19.4 脂質 9.6 食塩 0.9
	おやつ	つくし	おこさませんべい		みかん	いちごゼリー	ちんすこう	バナナ
	つくし以上	ぼたぼた焼き		みかん	いちごゼリー	ちんすこう	バナナ	わかめおにぎり

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

		土	日	月	火	水	木	金	
		2025年2月22日(土)	2025年2月23日(日)	2025年2月24日(月)	2025年2月25日(火)	2025年2月26日(水)	2025年2月27日(木)	2025年2月28日(金)	
幼児ネコ		■かぼちゃ挽肉フライ 南瓜挽肉フライ 1こ 油 4g ■カリフラワー甘酢漬け ミニカリフラワー 30g 三色ピーマンダイス 10g さとう 2g 濃口醤油 1g 穀物酢 1g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g			■牛肉しぐれ煮 牛肉 30g こんにゃく 8g 玉葱 8g いんげん 8g にんじん 10g しょうが 1g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 3g ■磯辺揚 ちくわ磯辺天ぷら 1こ 油 3g ■白菜のお浸し 白菜 30g ほうれん草 10g かつおだし 2g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■カレーシチュー 豚肉ももスライス 38g じゃが芋 30g 玉葱 25g にんじん 10g グリーンピース 3g カレールウ 10g ■ミニカリフラワー ■にんじん ■青じそノオイル*レシリング* ■ごはん 米 55g	■さわら幽庵焼き ■うの花 うの花 10g 油揚 8g にんじん 5g さつま芋 20g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 25g コーン 5g 油 1g 塩 0.2g ■ごはん 米 55g	■うすあじハンバーグ ■トマト煮 じゃが芋 25g 玉葱 10g にんじん 8g むき枝豆 3g 大豆ミート 3g ダイストマト 5g ケチャップ 3g コンソメ 0.3g うす口醤油 0.3g さとう 0.3g ■キャベツのソテー キャベツ 30g 赤パプリカスライス 5g 塩 0.1g 油 1g ■ごはん 米 55g	
		小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ごま			小麦,牛肉,さば,大豆	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン,バナナ	小麦,さば,大豆	小麦,大豆,鶏肉,豚肉	
		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩			エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	
		383 8.7 9.9 0.7			351 14.4 7.2 1	365 13.8 7.6 1.1	374 17.9 8.8 0.9	338 11.9 6.2 0.5	
おやつ	つくし	おこさませんべい			ココア蒸しパン	肉まん	じゃがいもプリッツ	おかかおにぎり	
	つくし以上	きなこ餅せんべい			ココア蒸しパン	肉まん	じゃがいもプリッツ	おかかおにぎり	