

令和6年2月分 予定献立表



幼稚園

刈谷市学校給食センター

日／曜	献立名 主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	赤 主に体の組織をつくる食品		緑 主に体の調子を整える食品		黄 主にエネルギーになる食品		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類	
1 木	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯		
	ビビンバの具	牛肉		ほうれん草	もやし にんにく 干しいたけ	砂糖	ごま ごま油	426
	にんじんしゅうまい	たら		にんじん	玉ねぎ	しゅうまいの皮		19.2
	わかめスープ	豆腐 なんと巻	わかめ	にんじん ねぎ	白菜 玉ねぎ とうもろこし		ごま油	
2 金	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯		
	いわしのかば焼き	いわし				米粉 でん粉 砂糖	米油	427
	けんちん汁	豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	こんにゃく ごぼう 白菜	里芋	ごま油	17.8
	キャベツの赤じそあえ			赤じそ	キャベツ			
5 月	五穀ご飯	牛乳	飲用牛乳			五穀ご飯		
	牛肉とひよこ豆のカレー	牛肉 ひよこ豆		トマト にんじん	玉ねぎ しょうが にんにく しめじ えのきたけ		米油 カレールウ	478
	じゃが芋とキャベツのごまサラダ				キャベツ とうもろこし	じゃが芋	ごま ドレッシング	16.3
	プチりんごゼリー					ゼリー		
6 火	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯		
	さけの白しょうゆ焼き	さけ					米油	467
	豚汁	豚肉 油揚げ 豆みそ 米みそ		にんじん 小松菜	大根 キャベツ			28.0
	昆布豆	大豆	昆布	にんじん		砂糖		
7 水	型抜きチーズ		チーズ					
	タンタンメン (ラーメン・スープ)	豚肉 なんと巻 合わせみそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ もやし しょうが にんにく 干しいたけ	ラーメン でん粉	ごま ごま油	590
	さつま芋のあめ煮					さつま芋 砂糖	米油	21.1
	ひじきサラダ		ひじき		枝豆 とうもろこし	砂糖	ドレッシング	
8 木	ケチャップライス (麦ご飯・具)	鶏肉	飲用牛乳		玉ねぎ とうもろこし 枝豆	麦ご飯		453
	白身魚のカレー焼き	ホキ					米油	27.5
	北海道産ほたてのクリームスープ	ほたて貝柱	牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃが芋	ベシヤメルソース	
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯		
9 金	厚焼き卵	卵						467
	じゃが芋と牛肉の煮物	じゃが芋 牛肉 生揚げ		さやいんげん にんじん	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		19.9
	◆切り干し大根のシャキシャキ海そうサラダ	まぐろ	海そう		きゅうり 切り干し大根		大豆油 ごま ノンエッグマヨネーズ	
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯		
13 火	子持ちししゃもフライ		子持ちししゃも			パン粉 小麦粉	米油	446
	[ソース]							
	生揚げのうま煮	豚肉 生揚げ		さやいんげん にんじん	こんにゃく 玉ねぎ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		18.4
	かぶとキャベツの三杯酢		わかめ		キャベツ かぶ	砂糖		
14 水	富士松中学校リクエスト献立 スライスパン	牛乳	飲用牛乳			スライスパン		
	鶏肉のハーブ焼き	鶏肉		バジル パセリ				592
	コーンスープ	ベーコン	牛乳	にんじん	玉ねぎ とうもろこし		ポタージュの素	23.8
	ポテトサラダ			にんじん	きゅうり	じゃが芋	ドレッシング	
15 木	いちごジャム					いちごジャム		
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯		
	鶏肉とレバーのケチャップあえ	鶏レバー 鶏肉			しょうが	でん粉 砂糖	米油	494
	白菜とはるさめのマーボー	豚肉 生揚げ 豆みそ		にんじん にら	白菜 玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく 干しいたけ	はるさめ 砂糖 でん粉	ごま油	20.7
	プチ桃ゼリー					ゼリー		
	献立表の見方	[] : 卓上物 【 】 : 業者配送 太字 : 新献立 ◆ : 我が家のじまん料理					エネルギー基準値 490kcal	たんぱく質基準値 20.2g

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》

幼児園

16	金	ご飯 いわしの煮付け 大根のそぼろ煮 千草あえ	牛乳 いわし 鶏肉 はんぺん 油揚げ	飲用牛乳 ひじき	しょうが こんにゃく 大根 玉ねぎ 枝豆 ほうれん草 にんじん	ご飯 砂糖 砂糖 ごま ごま油	464 21.1
19	月	めはり寿司風混ぜご飯(和歌山県) (麦ご飯・具) さばの塩焼き 高野豆腐のみそ汁(和歌山県)	ちくわ さば 鶏肉 油揚げ 高野豆腐 合わせみそ	飲用牛乳 高菜漬け にんじん ねぎ	こんにゃく かんぴょう 干しいたけ 玉ねぎ 白菜	麦ご飯 砂糖 ごま	454 26.3
20	火	ご飯 揚げぎょうざ 豆腐のオイスターソースいため 枝豆とキャベツの中華サラダ	牛乳 豚肉 豚肉 豆腐	飲用牛乳 にら チンゲンサイ にんじん	キャベツ 玉ねぎ にんにく 玉ねぎ 干しいたけ 枝豆 キャベツ	ご飯 ぎょうざの皮 砂糖 でん粉 ドレッシング	433 18.6
21	水	肉うどん (白玉うどん・汁) えびカツ 福神あえ	牛乳 豚肉 かまぼこ えび たら	飲用牛乳 にんじん 小松菜	しょうが 玉ねぎ 干しいたけ 玉ねぎ キャベツ 福神漬	白玉うどん 砂糖 パン粉 小麦粉 米油	502 21.9
22	木	ご飯 愛知のれんこん入りつくね みそ煮 ほうれん草のお浸し	牛乳 鶏肉 豚肉 生揚げ 豆みそ かつお節	飲用牛乳 さやいんげん にんじん ほうれん草	れんこん 玉ねぎ しょうが こんにゃく 大根 もやし	ご飯 里芋 砂糖 砂糖	421 17.7
26	月	わかめご飯 ちくわのカレー揚げ 高野豆腐のいり煮 小松菜のごまあえ	牛乳 ちくわ 鶏肉 高野豆腐	わかめ 飲用牛乳 にんじん 小松菜	ねぎ こんにゃく 枝豆 大根 ごぼう もやし	ご飯 小麦粉 米油 里芋 砂糖 砂糖 ごま	436 19.0
27	火	ご飯 わかさぎの南蛮漬け 実だくさんみそ汁 じゃが芋のきんぴら	牛乳 わかさぎ 鶏肉 油揚げ 豆腐 米みそ 豆みそ	飲用牛乳 わかさぎ わかめ にんじん	ねぎ 小松菜 大根 白菜 しめじ	ご飯 でん粉 砂糖 じゃが芋 砂糖 ごま油	400 18.7
28	水	ミルクロールパン チーズオムレツ 鶏肉と大豆のトマト煮 キャロットラペ	牛乳 卵 鶏肉 大豆	飲用牛乳 チーズ トマト にんじん パセリ	玉ねぎ 枝豆 しめじ レモンの皮 みかん果汁	ミルクロールパン じゃが芋 砂糖 砂糖 オリーブオイル	519 24.4
29	木	ご飯 肉じゃが ブロッコリーとキャベツのツナサラダ 納豆	牛乳 牛肉 まぐろ 納豆	飲用牛乳 にんじん さやいんげん ブロッコリー	こんにゃく 玉ねぎ キャベツ とうもろこし	ご飯 じゃが芋 砂糖 大豆油 ドレッシング	440 19.6

日本全国味めぐり

第10回の味めぐりは「和歌山県」です。



和歌山県

めはり寿司風混ぜご飯

めはり寿司とは、高菜の浅漬の葉でご飯を包んだおにぎりのことです。料理名の由来は、「目を見張るほど大きな口を開けて食べる」ということから名付けられたなど諸説あります。給食では、高菜の浅漬を使った混ぜご飯として、具だくさんに仕上げています。

高野豆腐のみそ汁

高野豆腐は、和歌山県の北部にある高野山で作られた「凍り豆腐」が、精進料理として全国に広がったと言われています。高野豆腐は、冬の寒気を利用して屋外で凍らせて作る方法が伝統的な製法です。