

令和8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	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		
	主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	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	
2月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
2月	ショーロンポー	豚肉		玉ねぎ キャベツ しょうが	はるさめ ショーロンポーの皮	豚脂		452
2月	白菜とはるさめのマーボー	豚肉 生揚げ 豆みそ		チンゲンサイ ねぎ	白菜 しょうが にんにく	はるさめ 砂糖 でん粉		19.9
2月	中華あえ	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま ごま油	
3月	ご飯 牛乳	いわし	飲用牛乳			米		
3月	いわしのかば焼き					でん粉 砂糖	米油	413
火	すまし汁	かまぼこ 豆腐		にんじん 小松菜	大根 えのきだけ			17.4
	キャベツの赤じそあえ			赤じそ	キャベツ			
4月	五目ラーメン 牛乳 (ラーメン・スープ)	豚肉	飲用牛乳	にんじん ねぎ	キャベツ もやし 干しいたけ しょうが	ラーメン		524
水	かつおカツ	かつお			玉ねぎ しょうが	パン粉 小麦粉	米油	23.2
	切り干し大根と小松菜のナムル			小松菜	切り干し大根		ごま ごま油	
5月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
5月	けんちんしのだ	豆腐 油揚げ たら	ひじき	にんじん				473
	[甘みそ]	甘みそ						
	大根のそぼろ煮	豚肉		にんじん さやいんげん	こんにゃく 大根 玉ねぎ	砂糖		18.5
	チンゲンサイとキャベツの昆布あえ		昆布	チンゲンサイ	キャベツ			
6月	雁が音中学校リクエスト献立		飲用牛乳			米		
6月	ご飯 牛乳							
6月	カレーシチュー	豚肉		トマト にんじん	玉ねぎ エリンギ しょうが にんにく		カレールウ	485
	愛知の大豆入りナゲット	鶏肉 大豆 きな粉		にんじん	にんにく		米油	18.3
	ポテトサラダ			にんじん	きゅうり	じゃが芋	ドレッシング	
9月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
9月	肉団子の甘辛煮	鶏肉			玉ねぎ			426
月	八宝菜	豚肉 かまぼこ		チンゲンサイ にんじん	しめじ 玉ねぎ 白菜	でん粉		18.5
	ひよこ豆とキャベツの中華サラダ				キャベツ	ひよこ豆	ドレッシング	
10月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
10月	鶏肉とレバーのねぎソース	鶏肉 鶏レバー		ねぎ	しょうが	でん粉 砂糖	米油	492
火	じゃが芋と生揚げの煮物	豚肉 生揚げ		にんじん ねぎ	こんにゃく 玉ねぎ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		21.3
	チチ洋なしゼリー					ゼリー		
12月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
12月	ビビンバの具	豚肉		チンゲンサイ	もやし にんにく 干しいたけ	砂糖		409
木	野菜しゅうまい	たら		にんじん	玉ねぎ とうもろこし エリンギ しめじ ひらたけ しょうが	しゅうまいの皮		19.0
	わかめスープ	豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	キャベツ 玉ねぎ とうもろこし			
13月	◆おかわりがとまらない?シーチキンご飯 牛乳 (麦ご飯・具)	まぐろ油漬け 油揚げ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	まいたけ	米 大麦		403
金	愛知のれんこん入りつくね	鶏肉			れんこん 玉ねぎ しょうが			17.6
	冬野菜たっぷりみそ汁	生揚げ 米みそ 豆みそ		小松菜 にんじん	白菜 大根	里芋		

献立表の見方 []:卓上物 【 】業者配送 太字 新献立 ◆我が家じまん料理 旬の料理 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》



幼稚園

	五穀ご飯	牛乳		飲用牛乳			米 大麦 玄米 きび		
16 月	ほうれん草入りオムレツ	卵		ほうれん草					440
	きのこストロガノフ	豚肉	脱脂粉乳	赤パブリカ 黄パブリカ	玉ねぎ にんにく しめじ エリンギ			デミグラスソース ハヤシルウ	20.0
	キャロットラペ			にんじん パセリ	レモンの皮 レモン果汁	砂糖	オリーブオイル		
17 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		416
	ちくわのカレー揚げ	ちくわ					小麦粉	米油	
	有機豆乳みそ汁	豆腐 有機豆乳 合わせみそ		小松菜	キャベツ 玉ねぎ 大根				17.5
18 水	じゃが芋きんぴら	豚肉		にんじん さやいんげん	じらつき		じゃが芋 砂糖		
	小型ロールパン	牛乳		飲用牛乳			小型ロールパン		
	ハンバーグのオニオンソースかけ	豚肉 鶏肉			玉ねぎ しょうが にんにく		砂糖 でん粉		443
19 木	ワインナーとじゃが芋のスープ煮	ポークワインナー		にんじん	大根 しめじ		じゃが芋		19.8
	ブロッコリーのサラダ			ブロッコリー	キャベツ		トレッシング		
20 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	めひかりのフライ	地元の旬を味わう日		めひかり			パン粉 でん粉 小麦粉	米油	399
	煮みそ	豚肉 八丁みそ		にんじん	こんにゃく 大根 玉ねぎ 白ねぎ		里芋 砂糖		16.3
(旬) 愛知県産ほうれん草の和風サラダ									
24 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	鶏肉とじゃが芋のうま煮	鶏肉 生揚げ		にんじん ねぎ	玉ねぎ		じゃが芋 砂糖		442
	ごぼう入りつくね	鶏肉			玉ねぎ ごぼう しょうが				17.0
ひじきサラダ									
25 水	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	厚焼き卵	卵							447
	豚肉と野菜のしょうが煮	豚肉 大豆		にんじん 小松菜	こんにゃく 玉ねぎ しょうが		じゃが芋 砂糖		19.5
いよかん									
26 木	カレーうどん (白玉うどん・汁)	牛乳 鶏肉 かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	玉ねぎ 白菜		白玉うどん でん粉	カレールウ	521
	コロッケ				玉ねぎ		じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油	18.4
	キャベツの青菜あえ	かつお節		広島菜 京菜 大根葉	キャベツ		砂糖		
27 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	ホイコーロー	豚肉 豆みそ		ピーマン にんじん にんじん	キャベツ 玉ねぎ しめじ にんにく しょうが		砂糖 でん粉	米油	512
	春巻き	豚肉			玉ねぎ キャベツ しょうが しいたけ		はるさめ 春巻きの皮	米油	16.9
きゅうりとわかめのサラダ									
27 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	いわしの煮付け	いわし							481
	ちゃんこ煮	豚肉 豆腐		小松菜 ねぎ	キャベツ えのきだけ にんにく		はるさめ		21.3
じゃが芋のごまサラダ									

愛知県産の食材
(今月の予定)

主食(米(刈谷市産) 小麦) 飲用牛乳 小松菜 チンゲンサイ にんじん ねぎ ブロッコリー ほうれん草
キャベツ きゅうり 大根 玉ねぎ 白菜 豚肉 大豆 豆みそ 切り干し大根 干ししいたけ

地元の旬を味わう日

今月の旬は「ほうれん草」です。



ほうれん草 主な産地:尾張西部(一宮市、稻沢市、愛西市) 旬の時期:10月~4月

ほうれん草は、一年中出荷されていますが、愛知県のほうれん草は、主に秋から冬に出荷されます。寒さが増すと、ほうれん草は、繊維が柔らかく甘みも増します。選ぶ時のポイントは、根に近い部分から葉が密生していて、葉の色が鮮やかな緑色で、根元の赤みが鮮やかなものほど甘みがあり香りも豊かです。保存する時は、ポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室へ畳で育っていた時のように立てておきます。葉が重なり合わないので鮮度が保てます。