2023年2月 予定献立表











1 2 3	曜日		ET BN		あか 1 レノギリ			使	用食	₩ <u></u>					エネルギー
1 2 3	曜日	I 南大 ⁻		しょう しょく ざい 使用食材 あか しょくざい きいろ しょくざい みどり しょくざい									エネルギー		
2		献立名		あか しくざい 赤の食材 ち にく ほね 血や肉や骨になる			きいろ しょくざい 黄色の食材			みどりしょくざい 緑の食材 からだちょうし、ととの					タンパク質 脂質
2		O. + ()						熱や力にな				らだちょうし ととこの調子を整			炭水化物 塩分
2	1.	①あんかけ焼きそば	②わかめスープ ③ こ ::	豚肉	わかめ	鶏肉	中華麺	ごま油	サラダ油		もやし	にんじん	にら	長ねぎ	403
3	水	③ほうれん草の和風サラダ	④フルーチェ (ピーチ)	刻みのり	牛乳	かつおぶし	フルーチェ	(ピーチ)		ほうれん草					20.9 13
3															57.9 1.7
3		①ふりかけごはん(のり)	②味噌汁(油揚げ・キャベツ)	鶏肉	ヨーグルト	ロースハム	米	ふりかけ	カレー粉	もやし	しょうが	にんにく	キャベツ	にんじん	409
	木	③タンドリーチキン	④キャベツのごま和え	油揚げ			サラダ油	ゼリーの素	(青りんご)						16.7 9.1
		⑤青りんごゼリー					すりごま								68.3 1.7
		①タコライス	②白菜スープ	豚肉	チーズ	ウインナー	米	サラダ油	カレー粉	たまねぎ	にんじん	にんにく	トマト缶	キャベツ	435
6	金	③コーンサラダ	④みかん	ツナ			ポテト			はくさい	ブロッコリ-	- コーン	みかん		21.8 12.3
6															63.3 1.5
6		①肉うどん	②ポテトフライ	豚肉	わかめ	ツナ	うどん	ポテト	サラダ油	たまねぎ	長ねぎ	だいこん	きゅうり	レモン汁	381
	月	③わかめと大根のツナサラダ	④ヨーグルト (いちご)	ヨーグルト	(いちご)										16.8 13.7
															50.8 1.8
		①ポークカレーライス	②オニオンスープ	豚肉	ベーコン	ロースハム	*	じゃがいも	サラダ油	たまねぎ	にんじん	しょうが	にんにく	もやし	513
7	火	③もやしとハムのサラダ	④バナナ	牛乳			カレールー	カレー粉	ごま油	きゅうり	バナナ				20.7 20.4
		⑤牛乳													68.1 2.4
		①黒糖ロール	②かぶとウインナーのスープ	ウインナー	豚肉	ロースハム	黒糖ロール	じゃがいも	サラダ油	かぶ	たまねぎ	にんじん	ほうれん草	コーン	462
8	水	③コロッケ	④ポパイサラダ				小麦粉	パン粉	オリーブ油	野菜&果物	ジュース(É	ヨぶどう)			15.5 21.6
		⑤野菜&果物ジュース(白ぶどう)													58.3 1.8
		①三色丼	②味噌汁(白菜・おふ)	鶏肉	90		*	サラダ油	ごま油	しょうが	ほうれん草	直 白菜	もやし	きゅうり	457
9	木	③もやしの甘酢サラダ	④ジョア(ブルーベリー)	ジョア(プ	ルーベリー)		白玉麩			にんじん					25 11
															66.1 1.5
		①ごはん	②すまし汁(えのき・油揚げ	油揚げ	さわら	鶏肉	*	サラダ油	さといも	えのきたけ	長ねぎ	にんじん	ごぼう	いんげん	432
10	金	③さわらのねぎ味噌焼き	④筑前煮			-	-	(オレンジ)	-		-				22.6 9.3
		⑤オレンジゼリー													67.2 1.5
		①ミートソーススパゲティ	②キャベツスープ	豚肉	ツナ		スパゲティ	バター	小麦粉	たまねぎ	ピーマン	にんじん	しいたけ	にんにく	450
13	月	③ブロッコリーとツナのサラダ	④ぶどうのゼリー	n-5-1- 5				ゼリーの素		トマト缶	キャベツ		- カリフラワー		21.6 10.7
	/)						9 29 11	C 9 05	(1310)	1.41.00	エレハン	20909	737777		73,4 2,1
		 ①ココアサンド	②オニオンフーブ	^* ¬>/	死内	D 70%	<u>شاری</u>		7 #1154	たまわぎ	I= / 1° /	1.7564	<i></i>	しょうが	400
14	NI.		②オニオンスープ	ベーコン	豚肉	ロースハム		ココア	マーガリン	たまねぎ	にんじん		にんにく	しょうか	-
	火	③ポークチャップ	④コールスローサラダ	牛乳			じゃがいも	サラダ油		トマト缶	キャベツ	きゅうり			18.5 19.7
		⑤牛乳													44.8 2
<i>1</i> =		①ごはん	②味噌汁(こまつな・たまねぎ)	鶏肉	ヨーグルト	(いちご)	米	ごま油	片栗粉	こまつな	たまねぎ	レモン汁	きゅうり	にんじん	449
15	水	③揚げ鶏のレモンソース	④華風和え				サラダ油								20.2 15.3
		⑤ヨーグルト(いちご)													60.4 1.3
		①ふりかけごはん (おかか)	②味噌汁(おふ・キャベツ)	あかうお	油揚げ		米	白玉麩	片栗粉	キャベツ	しょうが	にんじん	大根おろし	いんげん	436
16	木	③赤魚のみぞれ煮	④切干大根の炒め煮				サラダ油	ゼリーの素	(ピーチ)	切干大根					18.7 8.9
		⑤ピーチゼリー					ふりかけ								70.8 1.6
		①豚丼	②味噌汁(えのき・豆腐)	豚肉	豆腐	ロースハム	*	ごま油	片栗粉	たまねぎ	にんじん	しょうが	にんにく	グリンピース	471
17	金	③中華サラダ	④ジョア(ブルーベリー)	ジョア(プ	ルーベリー)					えのきたけ	もやし	きゅうり			20.6 12.1
															71.8 1.6
		①ごはん	②味噌汁(大根・人参)	ほき	鶏肉	牛乳	米	カレー粉	バター	だいこん	にんじん	きゅうり	キャベツ	みかん	400
20	月	③白身魚のカレー風味焼き	④鶏とキャベツのゴママヨ和え				小麦粉	マヨドレ	すりごま						19.4 12.4
		⑤みかん													56.3 1
		①ロールパン	②ブラウンシチュー	豚肉	ロースハム	牛乳	バターロール	サラダ油	じゃがいも	たまねぎ	にんじん	マッシュル	-A	グリンピース	423
21	火	③小松菜サラダ	④バナナ				シチューミク	7ス(ピーフ)	マヨドレ	こまつな	きゅうり	バナナ			18.1 18.3
		⑤牛乳													53.1 2.4
		①麻婆豆腐丼	②もやしの中華スープ	豆腐	豚肉	ロースハム	*	サラダ油	片栗粉	長ねぎ	にんじん	しいたけ	しょうが	にんにく	410
22	水	③大根サラダ	④フルーチェ (いちご)	ツナ	牛乳		ごま油	フルーチェ	(いちご)	グリンピース	もやし	はくさい	だいこん	きゅうり	17 12.8
															60.9 2
					6	3.5	da								
23	木			R	1	延	E	*	-		1				
				7		A A	, - 6				-		-		
			-		_		<u> </u>								
		①ごはん	②味噌汁(白菜・人参)	鶏肉	豆腐		米	サラダ油	ねりごま	はくさい	にんじん	キャベツ	きゅうり	たまねぎ	416
24	金	③バーベキューチキン	④お豆腐サラダ							にんにく	オレンジジ	シュース			18.9 9.2
		⑤オレンジジュース													67.9 1.4
		①ごはん	②味噌汁(ねぎ・わかめ)	わかめ	からすかれい	油揚げ	米	サラダ油	片栗粉	長ねぎ	たまねぎ	にんじん	はくさい	しいたけ	452
27	月	③白身魚の野菜あんかけ	④ひじきの煮物	ひじき	ヨーグルト										19.4 15
		⑤ヨーグルト													63.8 1.7
		①ツナサンド	②マカロニスープ	ツナ	ウインナー	豚肉	食パン	マヨドレ	マカロニ	たまねぎ	にんじん	いんげん	キャベツ	きゅうり	380
28	火	③豚とポテトのカレー炒め	④フレンチサラダ	ロースハム				サラダ油		レモン汁			. , .,		16.2 16.7
		⑤ヤクルト					,,,,,,,	/W	100						46 1.7

[※] 肉加工品(ハム・ウインナー・ベーコン)は、すべて無添加(アレルゲンフリー)のものを使用しています。 ※ カレールー・シチュールー・ふりかけは、アレルゲンフリー(27品目不使用)のものを使用しています。 ※ 甲殻類・ナッツ・そば・魚卵は、使用していません。