



|              |  |                          |  |  |
|--------------|--|--------------------------|--|--|
| 2月4日<br>(月)  | ゆかりおにぎり<br>マーボー豆腐<br><br>小松菜とえのきのさっと煮<br>キャベツツナサラダ<br><br>コーン焼売(蒸)       | J・K<br><br><br>D・J       | 米・ゆかり<br>豆腐・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・乾燥スライス椎茸・青ねぎ・鶏ガラだし・生姜・三温糖・料理酒・赤味噌・馬鈴薯澱粉・ごま油<br>小松菜・人参・えのき・淡口醤油・本みりん・だし汁<br>キャベツ・ツナ(きはだまぐる・米油・野菜エキス・水)・人参・きゅうり・ノック マネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう<br>コーン焼売(野菜(たまねぎ・コーン)・食肉(豚肉・鶏肉)・でん粉・皮(小麦粉)・大豆たん白・砂糖・食塩・みそ・香辛料・調味料(アミノ酸等))   | エネルギー 414kcal たんぱく質 9.8g 脂質 11.5g  |
| 2月6日<br>(水)  | ゆかりおにぎり<br>鶏の竜田揚げ<br>ポテトサラダ<br><br>ウインナーカレー天<br><br>フレッシュみかん             | D・J                      | 米・ゆかり<br>鶏もも・生姜・淡口醤油・料理酒・馬鈴薯澱粉・油<br>じゃが芋・人参・スイートポテト・きゅうり・ノック マネーズ(食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・粉末水あめ)・食塩・増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・清水)・塩・こしょう<br>ウインナー(豚肉・豚脂肪・結着材料(でん粉・粉末状大豆たん白)・糖類(砂糖・水あめ)・食塩・香辛料・にんにく・調味料(アミノ酸)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛肉を含む)・小麦粉・馬鈴薯澱粉・カレー粉・油<br>みかん   | エネルギー 423kcal たんぱく質 11.3g 脂質 17.1g   |
| 2月8日<br>(金)  | きざみのりおにぎり<br>ホイコーロー<br>春雨中華サラダ<br>大根葉としめじのおかか和え<br>南瓜煮                   | K                        | 米・刻みのり<br>豚もも・キャベツ・三色ピーマン・人参・赤味噌・濃口醤油・砂糖・料理酒・油<br>緑豆春雨・人参・もやし・スイートポテト・きゅうり・きくらげ・ごま油・穀物酢・砂糖・淡口醤油<br>大根葉・人参・本しめじ・淡口醤油・砂糖・花かつお・だし汁<br>かぼちゃ・淡口醤油・砂糖・本みりん・だし汁   | エネルギー 419kcal たんぱく質 10.7g 脂質 10.2g   |
| 2月15日<br>(金) | ゴマ塩おにぎり<br>ポークビーンズ<br><br>キャベツウインナーソーテ<br><br>インゲンともやしごま和え<br>ぶるぶるりんごゼリー | K<br>J<br><br>J<br><br>K | 米・ゴマ塩ふりかけ{胡麻・塩・でん粉・海藻カルシウム・調味料(アミノ酸)}<br>豚ミンチ・大豆水煮・じゃが芋・玉ねぎ・人参・三色ピーマン・ダイズマト・トマトケチャップ・ウスターソース(醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・塩・玉ねぎ・人参・トマト・りんご・香辛料・カラメル色素・調味料・水)・コンソメ・濃口醤油・砂糖・塩・こしょう・油<br>キャベツ・玉ねぎ・ウインナー(豚肉・豚脂・馬鈴薯でん粉・玉ねぎ・大豆たん白・食塩・香辛料・甘味料(ソルビトール)・pH調整剤・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(Vc)・発色剤(亜硝酸Na)}・スイートポテト・人参・油・淡口醤油・塩・こしょう<br>いんげん・もやし・人参・白ごま・淡口醤油・本みりん・砂糖・だし汁<br>異性化液糖・りんご濃縮果汁・ゲル化剤(増粘多糖類…カラギナン・ローカストビーンガム)・塩化カリウム・食品素材(ぶどう糖)・酸味料(クエン酸・クエン酸Na)・香料・消泡剤(加工助剤)・水 | エネルギー 417kcal たんぱく質 10.8g 脂質 12.5g   |
| 2月18日<br>(月) | ゆかりおにぎり<br>ハムカツ<br><br>ケチャップ<br>大根葉としめじのおかか和え<br>ひじき豆煮<br><br>コロコロポテト    | D・J<br><br><br>J         | 米・ゆかり<br>パン粉・小麦粉・食塩・大豆たんぱく・チョップドハム・加工でん粉・酵素・増粘剤(カラギナン・グアーガム)・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・酸化防止剤(Vc)・炭酸水素ナトリウム・着色料(パプリカ・コチニール)・発色剤(亜硝酸ナトリウム)・香料・原材料の一部に豚肉・鶏肉含む・油<br>ケチャップ<br>大根葉・人参・本しめじ・淡口醤油・砂糖・花かつお・だし汁<br>ひじき・大豆水煮・人参・油揚げ・淡口醤油・砂糖・だし汁   | じゃがいも・植物油脂・食塩・オニオンパウダー・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム・油<br>エネルギー 415kcal たんぱく質 10.1g 脂質 12.4g |

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、  
上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、  
メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。



|                      |   |                          |  |
|----------------------|---|--------------------------|--|
| <p>2月20日<br/>(水)</p> | <p>きざみのりおにぎり<br/>ハンバーグ</p> <p>照り焼きソース<br/>ブロッコリー<br/>キャベツコーンソテー<br/>いんげんのじゃこの和え物</p> <p>とうもろこし煮</p> | <p>J</p>                 | <p>米・刻みのり<br/>ハンバーグ【食肉(鶏肉・豚肉)・粒状植物性たん白・たまねぎ・豚脂・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・食塩・赤ワイン・香辛料・植物油脂・炭酸ca・着色料・焼成ca・ピロリン酸鉄・原材料の一部に大豆含む】・油<br/>玉ねぎ・濃口醤油・本みりん・砂糖・馬鈴薯澱粉・だし汁<br/>ブロッコリー・塩<br/>キャベツ・玉ねぎ・スイートソーン・人参・油・塩・こしょう・淡口醤油<br/>いんげん・人参・ちりめんじゃこ・淡口醤油・本みりん・だし汁</p> <p>カットコーン・塩</p> <p>エネルギー 415kcal たんぱく質 10.8g 脂質 11.6g</p>  |
| <p>2月27日<br/>(水)</p> | <p>ケチャプライス</p> <p>おさつクロック</p> <p>ブロッコリー<br/>大根葉とえのきのさつと煮<br/>わかめともやしのごま和え<br/>ぶるぶるりんごゼリー</p>        | <p>J<br/>D・J・K<br/>K</p> | <p>米・ウインナー【豚肉・豚脂・馬鈴薯でん粉・玉ねぎ・大豆たん白・食塩・香辛料・甘味料(ソルビトール)・pH調整剤・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(VC)・発色剤(亜硝酸Na)】・玉ねぎ・人参・三色ビーツ・マングォ・ケチャップ・コンソメ・淡口醤油</p> <p>さつまいも・ごま・砂糖・食塩・パン粉(パプリカ色素)・バター液・小麦粉・でん粉・食塩・グルタミン酸ナトリウム・増粘剤・乳化剤・水・ばれいしょでん粉・油<br/>ブロッコリー・塩<br/>大根葉・えのき・人参・淡口醤油・本みりん・だし汁<br/>もやし・わかめ・人参・白ごま・淡口醤油・砂糖・だし汁<br/>異性化液糖・りんご濃縮果汁・ゲル化剤(増粘多糖類…カラギナン・ローカストビーンガム・塩化カリウム・食品素材(ぶどう糖))・酸味料(クエン酸・クエン酸Na)・香料・消泡剤(加工助剤)・水</p> <p>エネルギー 415kcal たんぱく質 7.2g 脂質 11.7g</p> |

<注> 園の方でメニューを選択しております関係で、  
上記の期日のメニューと業者のホームページにある期日のメニューが異なる場合がありますので、  
メニューをご確認のうえご覧ください。(業者のホームページには、他の期日に掲載されています)。