

令和 8年 2月

予定献立表(一般)

こども未来局保育・子育て推進

日	曜	昼食献立名	午後おやつ 献立名	主な材料の体内での働き			
		乳児 完全給食 幼児 副食給食		血や肉となる	働く力や熱となる	体の調子を整える	調味料・その他
2 ・ 16	月	ごはん 豆腐ハンバーグ 人参サラダ コロコロスープ	牛乳 黄名粉トースト	綿豆腐 豚挽肉 牛乳 黄名粉	白米、油 パン粉、小麦粉 砂糖、じゃが芋 食パン はちみつ	人参 長ねぎ もやし 玉ねぎ コーン	塩、だし汁 しょう油、酢 水 コンソメ 鶏がらスープ
3	火	そぼろ丼 大豆のミネストローネ ほうれん草と人参のナムル	牛乳 鬼のパンツ蒸しパン	豚挽肉 大豆、牛乳 卵、チーズ	白米、油、白ごま ごま油、砂糖、小麦粉 じゃが芋、バター	人参、カットトマト缶 焼きのり、ほうれん草 ドライパセリ	ケチャップ、コンソメ 塩、しょう油、 純ココア、ベーキングパウダー
17	火	ごはん 魚のかば焼き風 ひじきのナムル 味噌汁(生揚げ・えのきたけ)	お茶 なら茶めしの焼きおにぎり	いわし、生揚げ 味噌 牛乳(乳児のみ) いり大豆 小豆	白米、米粉 油、砂糖 胡麻油、雑穀米 白胡麻 かたくり粉	干ひじき、人参 もやし きゅうり えのきたけ	だし汁、しょう油 酢 麦茶 水 みりん
4 ・ 18	水	豚汁うどん(汁) 鶏肉の生姜焼き れんこんのサラダ	牛乳 豆腐と黒糖のケーキ	豚もも肉、味噌 鶏もも肉(皮なし) まぐろ油漬、牛乳 豆乳 絹豆腐	乾麺、里芋 油、砂糖 マヨネーズ、白胡麻 小麦粉、上新粉 黒砂糖	人参、大根 ごぼう、長ねぎ 生姜汁、れんこん きゅうり レーズン	だし汁 しょう油 みりん 酢 ベーキングパウダー
5 ・ 19	木	ロールパン キッシュ ブロッコリーのソテー キャベツスープ みかん	牛乳 干いも いりこ パウムクーヘン	ピザ用チーズ 卵 豆乳 牛乳 いりこ	ロールパン じゃが芋 油 干し芋 パウムクーヘン	ほうれん草、玉ねぎ ブロッコリー キャベツ 人参 みかん	塩 こしょう 水 コンソメ
6 ・ 20	金	ごはん 鶏ちゃん 切干し大根の和え物 みかん缶	牛乳 ラーメン	鶏もも肉(皮つき) 味噌 牛乳 焼き豚	白米 油 砂糖 中華麺	にんにく、キャベツ 人参、玉ねぎ 切干し大根、きゅうり もやし、みかん缶 生わかめ、長ねぎ、コーン	酒 しょう油 酢 鶏ガラスープ 塩
9 ・ 24	月・火	カレー(ライス) フレンチサラダ	9日 牛乳 豆乳プリン 24日 いちごババロア	豚もも肉 スキムミルク、牛乳 豆乳 ゼラチン 黄名粉	白米、じゃが芋 油、バター 小麦粉 砂糖 黒砂糖	人参、玉ねぎ キャベツ きゅうり セロリ みかん缶	カレー粉、水 コンソメ、ケチャップ 中濃ソース、塩 酢 こしょう
10	火	ごはん そぼろ卵焼き 煮びたし 味噌汁(絹豆腐・生わかめ) みかん	牛乳 レーズンロール	卵、スキムミルク 鶏挽肉 絹豆腐 味噌 牛乳	白米 油 砂糖 レーズンロール	大根 人参 小松菜 生わかめ みかん	水 酒 塩 しょう油 だし汁
12 ・ 26	木	ロールパン チキングラタン カリフラワーのピクルス風 牛乳 バナナ	お茶 鶏おこわ	鶏むね肉(皮なし) スキムミルク 粉チーズ 牛乳 鶏もも肉(皮なし)	ロールパン、マカロニ 油、バター 小麦粉、パン粉 砂糖、はいが精米 もち米、白胡麻	玉ねぎ、パセリ カリフラワー、人参 きゅうり、バナナ 干しいたけ ごぼう	塩、こしょう 水、コンソメ 酢、麦茶 酒 しょう油
13 ・ 27	金	ごはん 魚の香味焼き いんげんのきんぴら 味噌汁(じゃが芋・生わかめ)	牛乳 米粉のココア蒸しパン 27日 原宿ドック(ココアバナナ)	さわら 味噌 牛乳 豆乳	白米、白胡麻 油、胡麻油、黒砂糖 砂糖、じゃが芋 米粉、コーンスターチ 原宿ドック(ココアバナナ)	生姜汁、長ねぎ さやいんげん、人参 しらたき 生わかめ レーズン	しょう油、みりん 酒、塩 だし汁 ベーキングパウダー 純ココア
25	水	ごはん レバーの立田揚げ 白菜のおひたし 煮豆 味噌汁(コーン・キャベツ)	りんご果汁 菜っちー	豚レバー、花かつお 大正金時豆、味噌 クリームチーズ 卵 牛乳(乳児のみ)	はいが精米、かたくり粉 油 砂糖 小麦粉 バター	生姜汁、白菜 りんごジュース コーン キャベツ のらぼう菜	しょう油 塩 だし汁 ベーキングパウダー

※乳児には、朝おやつとして牛乳が毎日つきます。

※川崎市保育所給食参考

アレルギー等に配慮し、使用食材を明記しています。各家庭で御確認ください。