

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 豆腐と黒糖のケーク	豚もも肉,味噌 鶏もも肉(皮なし) まぐろ油漬缶,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 ¹ キャベツスープ みかん		牛乳 干いも いりこ バウムクーヘン	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 バウムクーヘン	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	牛乳 豆乳 ゼラチン 黄名粉	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,コーンスターク 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 菜っしー	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 のらぼう葉	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。