

※表示のエネルギー(kcal)表示は、ご飯1食あたり240g(パン1食あたり食パン1枚とロールパン2個)、牛乳1日200mlとして計算しています。

2月	16日(金)	17日(土)	18日(日)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)
朝食	ご飯 味噌汁(麩) 焼き豆腐と卵の煮物 大根のゆかり和え ふりかけ(のりかつお) 牛乳	ホットケーキ ポトフ 豆と野菜のサラダ バナナ1/2 牛乳	ご飯 小松菜のスープ ミートボールのケチャップ煮 野菜のしそ和え のり佃煮 牛乳	ご飯 味噌汁(油揚げ) 焼き魚(鯖) キャベツの煮びたし 納豆 牛乳	パン食③ 野菜のスープ チーズオムレツ ハムサラダ バナナ1/2 牛乳	ご飯 味噌汁(豆腐) えのき豚 からし和え 焼きのり 牛乳	【選択食】パン/ご飯 かぶのスープ じゃがいものクリーム煮 ブロッコリーサラダ バナナ1/2 牛乳	ご飯 味噌汁(豆腐ねぎ) 車麩の卵とじ ハムと野菜の和え物 ふりかけ(ひじき) 牛乳
昼食	冬野菜のカレー 南瓜のパン粉焼き チーズサラダ	ご飯 すまし汁(はんぺん) さんまの生姜煮 青菜の卵とじ マカロニサラダ	肉うどん れんこんのきんぴら アスパラとかにかまの和え物 りんごジュース	やきとり丼 すまし汁(豆腐) 蒸しポテト 小松菜の和え物	ご飯 中華風スープ 家常豆腐 青梗菜とちくわの炒め物 大根の中華和え	あんかけラーメン 煮豆 わかめの和え物	ご飯 すまし汁(青菜) タンドリーフィッシュ 生揚げの炒め煮 ささみと野菜の和え物	三色丼 小松菜のスープ 豆きんとん ラーバーツアイ
間食			【麺禁】鮭の塩焼き シュートケーキ			【麺禁】鶏の照り焼き		
夕食	◎きつねご飯 かき玉汁 カジキの野菜あん 里芋そぼろ煮 おひたし みかん	ご飯 とろろ昆布汁 鶏肉の甘味噌だれ 厚揚げのみぞれ煮 じゃこサラダ ダイゼリー(りんご)	ご飯 じゃがコーンスープ 鯖のトマトガーリックソース もやしのソテー 大根サラダ みかん	◎ツナピラフ カリフラワーのスープ マカロニグラタン えびサラダ ミックスフルーツ缶	ご飯 すまし汁(青菜) いかバーグ 里芋と野菜の含め煮 青菜のおかか和え 寒天フルーツ	ご飯 コンソメスープ 鮭のポテトチーズ焼き 卵と野菜の炒め物 コーンサラダ みかん	【選択食】 ご飯・青梗菜のスープ 鶏のトマト煮/鮭フライ キャベツ炒め 大根サラダ ミックスフルーツ缶	◎しめじご飯 すまし汁(ふ) 鯖の塩焼き 大根煮 かにかま入りサラダ りんご1/4
栄養価	エネルギー(kcal) 2,360 たんぱく質(g) 89.1 脂質(g) 64.6	エネルギー 2,389 たんぱく質 91.6 脂質 77.2	エネルギー 2,573 たんぱく質 94.5 脂質 75.5	エネルギー 2,306 たんぱく質 89.5 脂質 68.5	エネルギー 2,204 たんぱく質 102.2 脂質 65.5	エネルギー 2,125 たんぱく質 89.8 脂質 48.9	エネルギー 2,276 たんぱく質 99.6 脂質 72.5	エネルギー 2,300 たんぱく質 90.9 脂質 67.4

園の行事
18日 誕生日会ケーキ配布

検食当番
2月下旬 2棟
3月上旬 3棟

選択食 朝食
22日 パン又はご飯

選択食 夕食
22日 (A)鶏のトマト煮
(B)鮭フライ

* 選択食の入力はお早めに!

2月	24日(土)	25日(日)	26日(月)	27日(火)	28日(水)
朝食	ドックパン ポテトのスープ ポイルソーセージ キャベツソテー バナナ1/2 牛乳	ご飯 ザーサイスープ 豆腐とわかめのいりたまご 青菜の和え物 黄桃缶 牛乳	ご飯 味噌汁(じゃがいも) 焼き魚(鮭) 野菜の煮びたし 納豆 牛乳	パン食⑤ ほうれん草のスープ スクランブルエッグ 鮭サラダ バナナ1/2 牛乳	ご飯 味噌汁(油揚げ) ひき肉と豆腐の煮物 ツナとオクラの和え物 温泉卵 牛乳
昼食	ご飯 すまし汁(豆腐) 鶏のマヨ焼き葱ポン酢 五目きんぴら 野菜の和え物 豆乳バナナ	カルボナーラ ポテトのツナトマト焼き サラミのサラダ 野菜ジュース	ご飯 もずく汁 すき焼き煮 長芋のマヨ炒め 野菜のたくあん和え	ご飯 すまし汁(青菜) 鯖の煮つけ 里芋と野菜の含め煮 わかめの酢の物	海鮮焼きそば 小松菜のスープ スイートポテト風 アスパラとささみの和え物
間食		【麺禁】鮭のムニエル		【麺禁】ハンバーグ	
夕食	ご飯 コーンスープ 鯖の豆板醤ソース ピーマンの炒め物 青菜のごま和え ダイゼリーぶどう	ご飯 すまし汁(豆腐) 豚肉の2色巻 さつま揚げと野菜の煮物 青菜の昆布和え みかん	◎チキンライス 野菜スープ きのこのキッシュ コールスローサラダ いちご	ご飯 ニラ玉スープ ジャンボ揚げ餃子 厚揚げのキムチ煮 白菜の中華和え カットマンゴー	ご飯 南瓜のクリームスープ 鶏肉のパン粉焼き ほうれん草とパプリ ハムと卵のサラダ ミックスフルーツ缶
栄養価	エネルギー(kcal) 2,239 たんぱく質(g) 92.2 脂質(g) 67.6	エネルギー 2,391 たんぱく質 87.7 脂質 78.8	エネルギー 2,309 たんぱく質 87.6 脂質 75.2	エネルギー 2,330 たんぱく質 103.0 脂質 72.3	エネルギー 2,287 たんぱく質 99.5 脂質 68.8

平成30年度 食事の提供はどうなるの～?(児童・成人共通)

30年度より食事の提供の方法が変わります!!

- ①調理室で作られた料理を盛り付します。
- ②温冷配膳車に入れます。
- ③各食堂に運びます。



冷たいお料理と温かいお料理が
提供まで適温で保管されます。お
いしく、楽しく、安全な食事を提供
します。

2月下旬 平均	エネルギー(kcal)	2315
	たんぱく質(g)	93.6
	脂質(g)	69.4