

2023年 2月 小樽幼稚園 献立表

1日 (水)	主食	大豆入り ドライカレー	ごはん	カロリー	玉葱：北海道	
			玉葱、鶏挽肉、豚挽肉、大豆、人参、ピーマン、トマトケチャップ（トマト、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料/増粘剤（タマリンドシードガム））、ダイスカットトマト（トマト、トマトジュース/クエン酸）、醤油（大豆、小麦、食塩）、チキンコンソメ（食塩、デキストリン、砂糖、チキンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、鶏油、オニオンパウダー、粉末醤油、香辛料/調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、クチナシ色素、酸味料、（一部に小麦、大豆、鶏肉を含む））、キャノーラ油、カレー粉（ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料）、にんにく、しょうが、干しぶどう（レーズン、植物油脂）、コリアンダー、クミン、ターメリック	442kcal	鶏挽肉：日本	
				蛋白質	豚挽肉：アメリカ	
			16.8g	人参：千葉、茨城		
		脂質	ピーマン：ホルトガル			
		7.2g	大豆：北海道			
		マンガプリン	乳又は乳製品を主原料とする食品、果糖ぶどう糖液糖、マンゴピューレ/ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、カロチノイド色素、（一部に乳成分、大豆を含む）	食塩		
				2.1g		
2日 (木)	主食	ごはん	ごはん	カロリー	たら：北海道	
			揚げたらの 野菜あんかけ	たら、もやし、片栗粉、キャノーラ油、醤油（大豆、小麦、食塩）、小葱、砂糖、しょうが、本みりん、清酒、食塩、こしょう	371kcal	もやし：北海道
			じゃがいもの みそバター煮	馬鈴薯、豚挽肉、スイートコーン、バター（生乳、食塩）、醤油（小麦、大豆、食塩）、味噌（大豆、米、食塩/酒精）、清酒、本みりん、すりごま、がらすープの素（動物油脂、デキストリン、食塩、粉末醤油、砂糖、オニオンエキス、ゼラチン、チキンエキス、たん白加水分解物、植物油脂/調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン、ごまを含む））、にんにく、しょうが	13.7g	馬鈴薯：北海道
				脂質	豚挽肉：アメリカ	
			コールスローサラダ	キャベツ、人参、ハム（豚肉、でん粉、大豆たん白、還元水あめ、食塩、卵たん白、水あめ、乳たん白、豚コラーゲン、砂糖、香辛料/調味料（有機酸等）、加工デンプン、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、クチナシ色素、カゼインNa、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（一部に卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉を含む））、卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物、（一部に大豆を含む））、穀物酢（穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす）、砂糖、食塩、こしょう	9.9g	コーン：アメリカ
				食塩	キャベツ：北海道、愛知	
		1.6g	人参：千葉、茨城			
		パイナップル	パイナップル（生）		パイナップル：フィリピン	
7日 (火)	副食	豚肉の オニオンソース	豚肉、玉葱、醤油（大豆、小麦、食塩）、キャノーラ油、本みりん、清酒、砂糖、食塩、にんにく、こしょう	カロリー	豚肉：フランス、ハンガリー	
				211kcal	玉葱：北海道	
				蛋白質	大根：千葉、鹿児島	
			12.9g	小松菜：茨城、群馬、福岡		
		がんもの煮物	がんも（丸大豆、植物油脂、大豆たん白、いりごま/豆腐用凝固剤、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、（一部に大豆、ごまを含む））、大根、醤油（大豆、小麦、食塩）、本みりん、砂糖	脂質	人参：千葉、茨城	
		小松菜と人参の ゴマ和え	小松菜、人参、砂糖、醤油（大豆、小麦、食塩）、すりごま	12.3g		
		パンケーキ	小麦粉、液全卵、糖類（砂糖、ぶどう糖）、植物油脂、全粉乳、脱脂粉乳、食塩/pH調整剤、ベーキングパウダー、加工でん粉、乳化剤、香料、着色料（V.B2）、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）	食塩		
				1.3g		
8日 (水)	主食	バターロール	小麦粉、卵、砂糖、マーガリン、乳等を主要原料とする食品、加工油脂、パン酵母、食塩、ショートニング/香料、V.C、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）	カロリー	鶏肉：日本	
				416kcal	さつまい：茨城	
				蛋白質	玉葱：北海道	
			13.9g	人参：千葉、茨城		
		副食	牛乳、鶏肉、さつまい、玉葱、シチューミクス（小麦粉、植物油脂、砂糖、でんぷん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、乳等加工品、玉葱加工品、オニオンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、野菜エキス、ポークエキス、醤油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー/調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）、（一部に乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む））、人参、キャノーラ油、乾燥パセリ	脂質	乾燥パセリ：イタリア	
		14.4g				
		ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖、ブルーベリー果汁/酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、加工でん粉、野菜色素、カラメル色素、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料	食塩		
				2.5g		

2023年 2月 小樽幼稚園 献立表

9日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：フランス
	副食	豚肉のチャンポン風炒め	豚肉、キャベツ、かまぼこ（魚肉、卵白、食塩、砂糖、植物油、たん白加水分解物、でん粉、植物せんい/加工でん粉、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）、（一部に卵、大豆、乳成分を含む）、スイートコーン、キャノーラ油、がらスープの素（動物油脂、デキストリン、食塩、粉末醤油、砂糖、オニオンエキス、ゼラチン、チキンエキス、たん白加水分解物、植物油/調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン、ごまを含む）、醤油（大豆、小麦、食塩）、清酒、食塩、しょうが、こしょう	383kcal	キャベツ：北海道、愛知
				蛋白質	コーン：アメリカ
				9.9g	ほうれん草：茨城、群馬、福岡
				脂質	白菜：茨城、埼玉
				18.3g	キウイフルーツ：和歌山、愛媛、静岡、福岡
切干大根と椎茸の煮物	切干大根、醤油（大豆、小麦、食塩）、砂糖、本みりん、椎茸	18.3g	キウイフルーツ：和歌山、愛媛、静岡、福岡		
ポパイソテー	ほうれん草、バター（生乳、食塩）、キャノーラ油、食塩、こしょう	食塩	切干大根：宮崎		
白菜のしらす和え	白菜、しらす干し（いわし類の稚魚（えび、かにが混ざる漁法で採取）、食塩）、醤油（大豆、小麦、食塩）、砂糖	1.4g	椎茸：日本		
キウイフルーツ	キウイフルーツ（生）				
14日 (火)	副食	カレー風味鶏唐揚げ	鶏肉、片栗粉、キャノーラ油、凍結全卵（鶏卵、（一部に卵を含む））、醤油（大豆、小麦、食塩）、小麦粉、清酒、しょうが、にんにく、カレー粉（ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料）	カロリー	鶏肉：日本
				252kcal	ピーマン：宮崎、熊本、鹿児島
				蛋白質	人参：千葉、茨城
				14.3g	もやし：北海道
	ビーフンソテー	ツナ水煮フレーク（きはだまぐろ、でんぷん、野菜エキス、食塩）、ビーフン（米、タピオカでん粉、コーンスターチ/せんい素グリコール酸ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル、リン酸塩製剤）、ピーマン、人参、キャノーラ油、がらスープの素（動物油脂、デキストリン、食塩、粉末醤油、砂糖、オニオンエキス、ゼラチン、チキンエキス、たん白加水分解物、植物油/調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン、ごまを含む））、食塩、こしょう	脂質	水菜：茨城、福岡	
14.5g			グレープフルーツ：アメリカ、イスラエル		
食塩					
もやしと水菜のナムル	もやし、水菜、醤油（大豆、小麦、食塩）、穀物酢（穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす）、砂糖、ごま油	1.0g			
グレープフルーツ	グレープフルーツ（生）				
15日 (水)	主食	味噌ラーメン	（麺）小麦粉、小麦たん白、卵白粉/加工デンプン、かんすい、カロチノイド色素、（一部に小麦、卵を含む）  （具）豚肉、もやし、白菜、スイートコーン、人参、キャノーラ油、食塩  （汁）味噌ラメンスープ（みそ、動植物油（ポークオイル、コーン油）、ポークエキス、醤油、食塩、砂糖、野菜、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料/デキストリン、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に大豆、豚肉、小麦を含む））、バター（生乳、食塩）	カロリー	豚肉：フランス
				387kcal	もやし：北海道
				蛋白質	白菜：茨城、埼玉
				11.5g	コーン：アメリカ
				脂質	人参：千葉、茨城
	14.7g				
副食	ヤクルト	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、脱脂粉乳/香料、（一部に乳成分を含む）	食塩		
3.5g					
16日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：フランス、ハンガリー
				392kcal	キャベツ：北海道、愛知
				蛋白質	黄ピーマン：ポルトガル
				14.1g	玉葱：北海道
				脂質	コーン：アメリカ
	11.5g	かぼちゃ：メキシコ、ニュージーランド			
副食	かにと玉葱の中華煮	玉葱、かに風味フレーク（魚肉、でん粉、発酵調味液、卵白、食塩、砂糖、植物油、風味調味料/調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、ヘニコウジ色素、（一部に小麦、卵、大豆を含む））、コーン、がらスープの素（動物油脂、デキストリン、食塩、粉末醤油、砂糖、オニオンエキス、ゼラチン、チキンエキス、たん白加水分解物、植物油/調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ゼラチン、ごまを含む））、食塩、こしょう	食塩	ごぼう：北海道	
			0.9g	オレンジ：アメリカ	
ごぼう入りかぼちゃサラダ	かぼちゃ、ごぼう、卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物、（一部に大豆を含む））、砂糖				
オレンジ	オレンジ（生）				

2023年 2月 小樽幼稚園 献立表

21日 (火)	副食	鶏肉のチーズパン粉焼き	鶏肉、パン粉（小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、大豆粉末/イーストフード（V・C含有）、（一部に小麦、大豆を含む））、キャノーラ油、バルメザンチーズ（ナチュラルチーズ（生乳、食塩）/セルロース、（一部に乳成分を含む））、食塩、こしょう、乾燥パセリ	カロリー	鶏肉：日本		
		人参の甘煮	人参、砂糖、本みりん、醤油（大豆、小麦、食塩）	199kcal	人参：千葉、茨城		
		おさかなソーセージのソテー	キャベツ、おさかなソーセージ（魚肉（えび、かにを食べている魚を含む）、植物油脂、ペースト状小麦たん白、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、オニオンエキス、香味食用油、香辛料、かつおエキス、醸造酢、酵母エキス/加工でん粉、ソルビット、炭酸Ca、調味料（アミノ酸等）、着色料（クチナシ、トマトリコピン）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦、大豆を含む））、ごぼう、キャノーラ油、食塩、こしょう	蛋白質	キャベツ：北海道、愛知		
		白菜の塩昆布和え	白菜、塩昆布（こんぶ、しょうゆ、食塩、砂糖/調味料（ソルビトール）、調味料（アミノ酸等）、糊料（プルラン）、（一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む））	12.6g	ごぼう：北海道		
		ベルギーワッフル	小麦粉、マーガリン、砂糖、加糖卵黄、水あめ、液全卵、イースト、アーモンドパウダー、食塩/香料、乳化剤、V.C、着色料（カロチノイド）、（一部に小麦、卵、乳成分、アーモンド、大豆を含む）	脂質	白菜：茨城、埼玉		
				8.7g	乾燥パセリ：イタリア		
				0.9g			
22日 (水)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：フランス、ハンガリー産		
	副食	豚肉の甘辛炒め	豚肉、もやし、玉葱、醤油（大豆、小麦、食塩）、本みりん、砂糖、キャノーラ油	377kcal	もやし：北海道		
		クルリンの玉子焼き	鶏卵、砂糖、醤油、醸造酢、米発酵調味料、食塩、和風だし、食用植物油脂/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、（一部に小麦、卵、大豆を含む）	蛋白質	玉葱：北海道		
		ミックスベジタブルソテー	ミックスベジタブル（にんじん、とうもろこし、グリーンピース）、キャノーラ油、食塩、こしょう	14.2g	にんじん：アメリカ		
		小松菜のチーズおなか和え	小松菜、キュービックチーズ（ナチュラルチーズ/乳化剤、セルロース、乳たんぱく質、（一部に乳成分を含む））、醤油（大豆、小麦、食塩）、砂糖、かつお節	脂質	とうもろこし：アメリカ		
		グレープフルーツ	グレープフルーツ（生）	12.9g	グリーンピース：アメリカ		
				食塩	小松菜：茨城、群馬、福岡		
		1.3g	グレープフルーツ：アメリカ、イスラエル				
28日 (火)	副食	りんごデミグラスハンバーグ	ハンバーグ（鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、牛脂、しょうゆ、砂糖、植物油、豚肉、牛肉エキス、食塩、ウスターソース、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、粉末状植物性たん白、乾燥卵白/調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、着色料（カラメル、ココア）、安定剤（増粘多糖類）、リン酸塩（Na）、トレハロース、甘味料（カンゾウ）、（一部に卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む））、おろしりんご（りんご/香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、（一部にりんごを含む））、トマトケチャップ（トマト、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料/増粘剤（タマリンドシードガム））、ウスターソース（野菜（たまねぎ、トマト）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、香辛料/カラメル色素、調味料（アミノ酸））	カロリー	人参：千葉、茨城		
				211kcal	玉葱：北海道		
				蛋白質	ガルバンゾー：メキシコ		
				11.0g	マローファットピース：ニュージーランド		
				脂質	レッドキドニー：アメリカ他		
				8.5g	枝豆：北海道		
				食塩	パイナップル：フィリピン		
				和風ベーコンスパゲティ	スパゲティ（小麦）、ベーコン（豚ばら肉、食塩、卵たん白、大豆たん白、還元水あめ、砂糖、ポークエキス、豚コラーゲン/調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、カゼインNa、くん液、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、着色料（クチナシ、バフリカ色素）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に卵、乳成分、大豆、豚肉を含む））、人参、玉葱、キャノーラ油、本みりん、醤油（大豆、小麦、食塩）	1.1g	
				豆サラダ	ミックスビーンズ（ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー、食塩）、枝豆（大豆）、卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物、（一部に大豆を含む））、砂糖		
パイナップル	パイナップル（生）						

お米は、北海道産（ななつぼし、ふっくらんこ、きたくりん、えみまる、ゆめぴりか）を使用しております。