



Menu 2024.2.16-29 Ayame nursery school

日	曜	副 食	食 材	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
16	金	白身魚のピカタ 小松菜ひき肉炒め オレンジ 豆腐ポバイスープ	白身魚、卵、小麦粉、パセリ、こまつな、豚ひき肉、しめじ、にんじん、しょうゆ、料理酒、麦みそ、三温糖、鳥がらだし、片栗粉、ごま油、ネーブル、木綿豆腐、はるさめ、ほうれんそう、中華だし	牛乳 サッポロポテト	スキムミルク かぼちゃのごま団子 
17	土	鶏肉のレモン煮 キャロットサラダ バナナ ブロッコリー 厚揚げのみそ汁	鶏肉、料理酒、片栗粉、三温糖、うすくちしょうゆ、レモン果汁、にんじん、きゅうり、ツナ缶、ごま、マヨネーズ、バナナ、ブロッコリー、厚揚げ、たまねぎ、にんじん、わかめ、麦みそ、煮干し、ほうれんそう	牛乳 キウイ	牛乳 ふかし芋 
19	月	 食 育 の 日 ※おかずの入りのおべんとうをお願いします		牛乳 リンゴ	スキムミルク お好み焼き 
20	火	 おにぎり 鮭のごまみそ焼き ミニトマト	やきそばパン ひじきのサラダ ミニゼリー 卵スープ 	牛乳 オレンジ	牛乳 ルヴァンでパーティ 
21	水	イタリアンオムレツ ほうれん草の白和え キウイ ココロスープ	ベーコン、たまねぎ、ミニトマト、にんじん、ピーマン、じゃがいも、卵、牛乳、塩こしょう、トマトケチャップ、ほうれん草、焼き竹輪、にんじん、板付かまぼこ、ごま、木綿豆腐、麦みそ、三温糖、うすくちしょうゆ、キウイフルーツ、だいこん、たまねぎ、にんじん、しめじ、いんげんまめ、コンソメ	牛乳 白い風船	牛乳 ココアもち 
22	木	南瓜のコロッケ 野菜のごまおかか和え パイ えのきのみそ汁	かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、合挽肉、小麦粉、卵、パン粉、サラダ油、ほうれんそう、はくさい、にんじん、焼き竹輪、ピーマン、しょうゆ、三温糖、ごま、かつお節、パイナップル、えのきたけ、わかめ、たまねぎ、にんじん、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 ウエハース	スキムミルク きなこミルクプリン 
24	土	白身魚の竜田揚げ ほうれん草とベーコンの卵炒め ミニトマト 枝豆 さつまいのみそ汁	白身魚、しょうが、料理酒、うすくちしょうゆ、片栗粉、サラダ油、ほうれんそう、きゃべつ、たまねぎ、ベーコン、にんじん、赤ピーマン、卵、塩こしょう、中華だし、ミニトマト、えだまめ(冷凍)、さつまいも、たまねぎ、しいたけ、わかめ、麦みそ、煮干し、こねぎ	牛乳 バナナ	牛乳 フロランタン風パン 
26	月	鮭のムニエル 中華風サラダ リンゴ 小松菜のグリーンスープ	さけ、小麦粉、バター(無塩)、はるさめ、きゅうり、わかめ、ロースハム、にんじん、QP和風しょうゆごまドレッシング、りんご、こまつな、たまねぎ、さつまいも、にんじん、バター(無塩)、豆乳、牛乳、コンソメ	牛乳 バームロール	スキムミルク じゃがいもピザ 
27	火	麻婆豆腐 大根のごま酢和え キウイ 春雨スープ	豚ひき肉、木綿豆腐、しょうが、長ねぎ、たまねぎ、にんじん、ホールコーン缶、しいたけ、うすくちしょうゆ、赤みそ、三温糖、鳥がらだし、ごま油、片栗粉、だいこん、きゅうり、にんじん、焼き竹輪、ごま、酢、三温糖、キウイフルーツ、はるさめ、にんじん、たまねぎ、ロースハム、中華だし	牛乳 カルシウムせんべい	牛乳 ホットケーキ 
28	水	白身魚の照り焼き じゃことさつまいものかき揚げ ミニトマト ブロッコリー しめじのみそ汁	白身魚、三温糖、しょうゆ、みりん風調味料、料理酒、さつまいも、にんじん、たまねぎ、ピーマン、ちりめんじゃこ、天ぷら粉、サラダ油、ミニトマト、ブロッコリー、しめじ、たまねぎ、わかめ、かぼちゃ、麦みそ、煮干し、ほうれんそう	牛乳 黒糖パン	牛乳 ゴマゴマクッキー 
29	木	春巻き じゃがいもとベーコンの炒め煮 枝豆 小松菜の味噌汁	春巻きの皮、豚肉、むきえび、たけのこ、干しいたけ、はるさめ、きゃべつ、にんじん、三温糖、しょうゆ、ごま油、サラダ油、じゃがいも、にんじん、ベーコン、しめじ、こねぎ、えだまめ(冷凍)、こまつな、たまねぎ、かぼちゃ、えのきたけ、わかめ、煮干し、麦みそ	牛乳 オレンジ	牛乳 ぶどうゼリー 

