

2月 こんだてひょう

※都合により食材の一部を変更することがあります。
※調理加工品を使用した場合は、主な材料で赤・黄・緑に分類しています。

香芝市教育委員会 幼稚園・認定こども園

日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン
2日 (月) 節分 献立	きつねごはん	60 g	黄		3日 (火)	こめこパン	1 c	黄	乳 麦	4日 (水)	ごはん	64 g	黄		5日 (木)	ごはん	64 g	黄	
	こめ	12 g	赤			こめこパン	0.5 本	赤	乳		こめ	64 g	黄			こめ	64 g	黄	
	あぶらあげ	1.6 g	黄			きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳
	せいしゅ	1.6 g	黄			きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳
	さとう	1.6 g	黄			ポークチャップ	36 g	赤	豚		あげだしどうふ	1 c	赤	麦 豆		さわらのさいきょうやき	1 c	赤	麦 豆
	こいくちしようゆ	4 g	黄			ぶたにく	0.02 g	黄			あげだしどうふ	6 g	赤	麦 豆		さわらのさいきょうやき	1 c	赤	麦 豆
	みりん	2 g	黄			こしとう	0.8 g	黄			こめあぶら	1 g	赤	麦 豆		くきわかめのきんびら	12 g	赤	鶏
	だしこんぶ	0.08 g	黄			こめあぶら	0.4 g	黄			さとう	2.5 g	赤	麦 豆		しょくが	0.16 g	黄	
	かつおパック	0.8 g	黄			あかぶどうしゅ	4 g	黄			みりん	0.5 g	赤	麦 豆		こめあぶら	0.4 g	黄	
	みず	8 g	黄			たまねぎ	16 g	黄			かつおパック	0.1 g	赤	麦 豆		くきわかめ	4.8 g	黄	
	きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		ソテーオニオン	5.6 g	黄			にぼし	0.1 g	赤	麦 豆		ごぼう	0.96 g	黄	
	きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		トマトケチャップ	1.04 g	黄			みず	0.5 g	赤	麦 豆		せとう	0.8 g	黄	
	いわしのしようがに	1 c	赤	黄		ウスターソース	0.16 g	黄			かたくりこ	0.5 g	赤	麦 豆		せいしゅ	1.6 g	黄	
	いわし	1.4 g	黄			コンソメ	0.24 g	黄	鶏		きゅうにくとみすなのために	9.6 g	赤	牛		こいくちしようゆ	1.6 g	麦 豆	
	しようが	1.3 g	黄			こまつなのソテー	16 g	绿			きゅうにく	0.4 g	赤	牛		かきたまじる	16 g	赤	
	さとう	0.9 g	黄			キヤベツ	20 g	绿			みすな	0.4 g	赤	牛		たまご	16 g	赤	
	せいしゅ	1.7 g	黄			こめあぶら	0.24 g	绿			はくさい	8 g	绿	牛		とうふ	4 g	赤	
	みりん	1.7 g	黄			コンソメ	0.24 g	绿			こいくちしようゆ	24 g	绿	牛		あんじん	4 g	赤	
	こいくちしようゆ	1.7 g	黄			しお	0.08 g	绿			さとう	2 g	绿	牛		たまねぎ	12 g	赤	
	みず	11 g	黄			こじょう	0.01 g	绿			きゅうにく	1.44 g	绿	牛		あおねぎ	3.2 g	赤	
	しゅんぎくのごまあえ	6.4 g	绿			ボトラ	9.6 g	赤	豚		にゅうめん	4.8 g	赤	麦 豆		だしこんぶ	0.4 g	赤	
	しゅんぎく	36 g	绿			ワインナー	0.16 g	赤			ふしうめん	3.2 g	赤	麦 豆		かつおパック	2 g	赤	
	はくさい	1.2 g	黄			にんにく	0.24 g	黄			あぶらあげ	20 g	赤	麦 豆		こいくちしようゆ	1.6 g	麦 豆	
	ごま	0.24 g	黄			あかぶどうしゅ	0.16 g	黄			だいこん	16 g	绿	麦 豆		しお	0.32 g	麦 豆	
	さとう	0.8 g	黄			じやがいも	40 g	绿			たまねぎ	4.8 g	绿	麦 豆		かたくりこ	0.8 g	黄	
	こいくちしようゆ	1.6 g	黄			にんじん	12 g	绿			しろねぎ	4.8 g	绿	麦 豆		みず	104 g	黄	
	みず	104 g	黄			だいこん	32 g	绿			かつおパック	1.6 g	绿	麦 豆					
	とうにゅうプリン	1 c	黄	豆		はくさい	28 g	绿			にぼし	0.4 g	赤	麦 豆					
	とうにゅうプリン	1 c	黄	豆		コンソメ	1.2 g	绿			みそ	5.6 g	赤	麦 豆					
	エネルギー	489	kcal			ローリエ(パウダー)	0.01 g	绿			みず	108 g	赤	麦 豆					
	たんぱく質	19.0	g			こじょう	52 g	绿											
	脂質	12.7	g																
日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン
6日 (金) オリンピック (イタリア)	ガーリックライス	56 g	黄		9日 (月)	むぎごはん	57.6 g	黄		10日 (火)	パン	1 c	黄	乳 麦	12日 (木)	あぶらふどんぶり	57.6 g	黄	
	こめ	8 g	赤			こめ	6.4 g	黄			パン	1 c	黄	乳 麦		黄	6.4 g	黄	
	ベーコン	4 g	绿			むぎ	0.5 本	赤	乳		きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		黄	6.4 g	黄	
	ソテーオニオン	1.6 g	绿			ぎゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		てりやきチキン	40 g	赤	鶏		黄	20 g	黄	
	にんにく	0.32 g	黄			ぎゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		まぐろメンチカツ	40 g	赤	鶏		黄	12 g	黄	
	コンソメ	0.4 g	黄			まぐろメンチカツ	1 c	赤	麦 豆		まぐろメンチカツ	40 g	赤	鶏		黄	68 g	黄	
	しお	0.5 本	赤	乳		こめあぶら	5 g	赤	麦 豆		こめあぶら	1.2 g	赤	鶏		黄	12 g	黄	
	きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		ほうれんそうのしらあえ	9.6 g	赤	豆		せいしゅ	1.2 g	赤	麦 豆		黄	4 g	黄	
	きゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		うすくちしようゆ	2.4 g	赤	豆		みりん	1.6 g	赤	麦 豆		黄	2 g	黄	
	ミラノうからあげ	1 c	赤	黄		うすくちしようゆ	0.8 g	赤	豆		こめあぶら	2.4 g	赤	麦 豆		黄	1.6 g	黄	
	とりにくのてんぶんつき	0.01 g	黄			ねりごま	1.6 g	黄			さとう	0.8 g	赤	麦 豆		黄	2.4 g	黄	
	パセリ(かんそう)	4 g	黄			ごま	1.2 g	黄			みりん	0.8 g	赤	麦 豆		黄	48 g	黄	
	こめあぶら	0.4 g	黄			こうやこ	0.64 g	赤			うすくちしようゆ	28 g	绿			黄	0.5 本	赤	
	ミネストローネ	12 g	赤			みぞしる	3.2 g	赤	豆		きゅうにゅう	28 g	绿			黄	24 g	绿	
	とりにく	0.4 g	黄			あぶらあげ	16 g	绿			きゅうにゅう	2.4 g	赤	豆		黄	4.8 g	绿	
	こめあぶら	3.2 g	黄			はくさい	20 g	绿			にんじん	4 g	赤	豆		黄	12 g	绿	
	じやがいも	24 g	绿			だいこん	20 g	绿			コーン	4 g	赤	豆		黄	68 g	绿	
	にんじん	4.8 g	绿			あおねぎ	4 g	绿			たまねぎ								

2月 こんだてひょう

※都合により食材の一部を変更することがあります。
※調理加工品を使用した場合は、主な材料で赤・^{あか}き・^き緑に分類しています。

香芝市教育委員会 幼稚園・認定こども園

日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン	日	材料名	分量	3色	アレルゲン				
	ごはん こめ	64 g	黄			ハヤシライス こめ むぎ	57.6 g	黄 黄 黄			ちゅうかおこわ こめ もちごめ	52 g	黄 黄 黄			むぎごはん こめ むぎ	57.6 g	黄 黄					
	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	0.5 本	赤	乳		ぎゅうにく あかぶどうしゅ	6.4 g	黄 黄 赤	牛		やきぶた	6.4 g	黄 黄 赤	麦 豆 豚		ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	6.4 g	黄 黄					
	ささみそうめんフライ ささみそうめんフライ	1 こ 4 g	赤 黄	麦 鶏	20	24 1.6 g	2.4 g	黄 綠 綠	2.4 g	24 1.6 g	3.2 g	黄 綠 綠	麦 鶏	24 1.6 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g				
	こめあぶら					にんじん たまねぎ	0.4 g				たけのこ にんじん	0.4 g				にこみおでん にこみおでん	0.4 g						
	かたひらあかねのおひたし かたひらあかね(つけもの)	12 g	綠 綠 黃	麦 豆	日 (金)	24 1.6 g	2.4 g	麦 鶏	2.4 g	25 1.6 g	3.6 g	綠 綠 綠	麦 豆	日 (水)	16 g	赤 赤 牛							
	こまつな ならのきんごま	24 g	ゴ			グリーンピース デミグラスソース	6.8 g	4 g	麦 豆		ほししいたけ しうすくちしょうゆ	0.24 g	0.16 g			0.4 g	0.4 g						
	こいくちしょうゆ さとう	1.6 g 0.16 g 0.08 g	黄	麦 豆		りんごピューレ ハヤシルウ トマトピューレ ウスターソース	4 g	9.6 g	麦 豆	みりん しお	0.16 g	0.16 g	0.24 g	麦 豆		12 g	赤 赤 豆						
	かすじる ぶたにく せいしゅ	12 g	赤	豚		コンソメ しお こしょう みず	0.16 g 0.24 g 0.02 g	0.16 g	鶏		はるまき はるまき こめあぶら	1 こ 5 g	黄 黄	麦 豆 豚		16 g	12 g						
	こめあぶら ちくわ さといも こんにゃく だいこん にんじん あおねぎ さけかす みそ かつおパック にぼし みず	0.4 g 0.4 g 0.4 g 0.4 g 0.4 g 16 g 8 g 16 g 8 g 4 g 4.8 g 5.6 g 1.6 g 0.4 g 96 g	黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 綠 綠 綠 綠 綠 赤 赤 豆			ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう はなやさいサラダ ベビーチーズ ベビーチーズ	0.5 本	赤	乳		チンゲンサイのオイスターいため チンゲンサイ キャベツ こめあぶら こいくちしょうゆ さとう オイスターソース	16 g	16 g	16 g	麦 豆	40 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g		
											はるさめのスープ とりにく せいしゅ こめあぶら はくさい はるさめ だいこん たまねぎ しろねぎ ちゅうかスープ(ごまぬき) うすくちしょうゆ しお こしょう みず	12 g	0.4 g 0.16 g 16 g 3.2 g 12 g 4.8 g 0.96 g 1.6 g 0.16 g 0.02 g	赤 黄 綠 黃 綠 綠 綠 綠 綠 綠 綠 豆	鶏		1 こ 1 g 3 g 1.5 g 1.5 g 1.5 g 10 g	卵					
19 日 (木) 食 育 の 日 ひ 奈 良 県 の 郷 土 料 理 く																							
	エネルギー	468	kcal			エネルギー	482	kcal			エネルギー	505	kcal			エネルギー	501	kcal					
	たんぱく質	19.7	g			たんぱく質	16.0	g			たんぱく質	14.9	g			たんぱく質	22.2	g					
	脂質	12.2	g			脂質	15.5	g			脂質	18.6	g			脂質	14.5	g					

※今月使用の地場産物（奈良県や香芝市でとれたもの）は、下線で示しています。

※一般的に魚は、えび・かにを捕食している可能性があります。

※「●」印の日は、はしの日です。

「アレルゲン」項目

特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目を記載しています。

特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目の略語表記							
北	えび	蟹	かに	麦	小麦	蕎	そば
卵	卵	乳	乳	ピ	落花生	ア-	アーモンド
鮑	あわび	介	いか	ら	いくら	れ	オレンジ
か	カシューナッツ	キ	キウифルーツ	牛	牛肉	く	くるみ
ゴ	ごま	鮭	さけ	鯖	さば	豆	大豆
鶏	鶏肉	バ	バナナ	豚	豚肉	マカ	マカダミアナッツ
モ	もも	芋	やまいも	リ	りんご	ゼ	ゼラチン



かしばしきょういくいいんかい しょくざい さんち れいとうかこう
香芝市教育委員会のホームページでは、食材の産地や冷凍加工
しょくひんなど げんざいりょう わ しりょう こうかい
食品等の原材料・アレルゲンの分かる資料を公開しています。

目平均栄養価 エネルギー 471kcal/100g 糖質 18.9g/100g 脂質 14.6g/100g

やまとやさい 大和野菜

『大和野菜』には、奈良県の特産品として特徴をアピールできる「大和の伝統野菜」と「大和のこだわり野菜」があります。

「大和の伝統野菜」

昔から奈良県で生産されていることが確認されている品種です。
地域の歴史や文化を受け継いだ特別な栽培方法などによって「味、
香り、形態、来歴」などに特徴があります。
給食で使っている「大和まな」も大和の伝統野菜の一つです。

やまと やさい 「大和のこだわり野菜」

栽培や収穫・出荷に手間をかけ、栄養やおいしさを増した
こだわりの野菜や奈良県オリジナルの野菜です。
大和ふとねぎや香りごぼうなどがあります。

2月19日(木)の給食では「太和の伝統野菜」の一つである「片平あかね」ができます!

かたひら
【片平あかわ】

「かぶ」といえば白くて丸いものを思い浮かべる人が多いと思いますが、奈良県の山添村では、根の先まで赤くて細長いかぶが昔から栽培されています。漬物やサラダなどに使われます。給食では酢につけることで芯まできれいな赤い色にそまったく片平あかねの漬物を使い、おひたしにしています。

