

献立表 2月

※献立名にある☆印はあおぐみリクエストメニューです。
2024/1/26 やまのうちほいくえん

乳児（あひる・あかぐみ）、幼児（もも・き・あおぐみ）

2月3日は節分です。節分には季節を分けるという意味があります。給食では2月2日に豆や鰯を食べたいと思います。暦の上では立春を迎える2月は、まだまだ寒くて乾燥する日が続きます。季節の変わり目には、体調を崩しやすいので、早寝・早起きをする、手洗い・うがいの徹底、三食きちんと食事をするなど生活習慣を見直して、寒さを乗り切りましょう!!

	㊤ ㊤・26	㊤ 13・27	㊤ 14・28	㊤ 1・15・29	㊤ 2・16	㊤ 3・17
献立	すきやき風煮 みそ汁 ごはん	ささみフライ ☆ポテトサラダ コンソメスープ ごはん	聖護院大根の ふろふきと菜の花 牛肉とごぼうのしぐれ煮 すまし汁 ごはん	☆八宝菜 海そうサラダ くだもの ごはん	(あひる～もも) さばの塩焼き (き・あお) 鰯の塩焼き 五目豆の煮物 みそ汁 ごはん	牛井風 みそ汁 ごはん
	牛肉 焼豆腐 玉ねぎ 人参 まいたけ えのき 白ねぎ ふ 春菊 太もやし 酒, みりん, 砂糖, しょうゆ わかめ 白菜 油あげ 味噌	ささみ 小麦粉 パン粉 油, 塩 じゃが芋 人参 きゅうり コーン りんご マヨドレ, 塩 かぶ かぶの葉 人参 しめじ キャベツ コンソメ, 塩	聖護院大根 赤味噌, 味噌 酒, みりん, 砂糖 菜の花 牛肉 ごぼう 人参 糸こんにゃく しょうゆ, 酒, みりん, 砂糖 豆腐 人参 玉ねぎ ほうれん草 酒, みりん, 塩, しょうゆ	豚肉 白菜 人参 もやし しめじ 小松菜 鶏ガラスープ, 塩 しょうゆ, 酒, 片栗粉 海そう 大根 きゅうり 赤パプリカ 黄パプリカ 酢, 砂糖, 塩 りんごなど	(あひる～ももぐみ) さば, 塩 (き・あおぐみ) 鰯, 塩 水煮大豆 人参 ごぼう ひじき れんこん 昆布 三度豆 酒, みりん, しょうゆ, 砂糖 まいたけ えのき 油あげ 玉ねぎ 人参 味噌	牛肉 玉ねぎ 人参 しめじ ねぎ 酒, みりん, 砂糖, しょうゆ キャベツ さつまいも 人参 味噌
おやつ	☆焼きそば、牛乳 中華めん, シーチキン, 塩 キャベツ, 人参, 粉かつお 焼きそばソース ウスターソース	☆食パンかりんとう、 牛乳 食パン, 黒砂糖, サラダ油	☆ベイクドポテト、牛乳 じゃが芋, サラダ油 塩, 片栗粉	抹茶小豆焼きもちパン、 牛乳 米粉, 白玉粉, 甘納豆 抹茶, 塩, 砂糖, 油	☆スイートポテト、牛乳 さつまいも, 卵黄, バター 砂糖, レーズン, 豆乳	おせんべい・果物など、 お茶
	㊤ 5・19	㊤ 6・20	㊤ 7・21	㊤ 8・22	㊤ 9・㊤	㊤ 10・24
献立	てりやきチキン 根菜サラダ みそ汁 ごはん	☆あったかみぞれ鍋 くだもの ごはん	☆タラのコンフレク焼き 切り干しナポリタン すまし汁 ごはん	☆ビーフカレー ブロッコリーのマリネ ごはん	鶏肉と大根の煮物 小松菜と油あげの ゴマ和え みそ汁 ごはん	きつねうどん ほうれん草の おかか和え うどん
	鶏肉 酒, みりん, しょうゆ, 砂糖 れんこん ごぼう 人参 コーン シーチキン 豆苗 マヨドレ, 塩 ふ わかめ 玉ねぎ 味噌	豚肉 ウィニー 白菜 水菜 大根 人参 油あげ 白ねぎ マロニー 酒, みりん, 砂糖 しょうゆ, 塩 いよかんなど	タラ 小麦粉 コーンフレック 油, 塩 切り干し大根 シーチキン 人参 玉ねぎ ピーマン コーン ケチャップ, 砂糖, しょうゆ ゆば 人参 ごぼう みつば 酒, みりん, 塩, しょうゆ	牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 水煮大豆 バター 小麦粉 カレー粉 スキムミルク ヨーグルト チーズ ケチャップ, 黒砂糖, 塩 ブロッコリー キャベツ 赤パプリカ 黄パプリカ 酢, 砂糖, 塩, オリーブ油	鶏肉 大根 人参 れんこん 三度豆 酒, みりん, 砂糖, しょうゆ 小松菜 油あげ 人参 ゴマ しょうゆ さつまいも 玉ねぎ ねぎ 味噌	うどん 油あげ 天かす コーン ねぎ 昆布, 酒, みりん, 塩 うすくちしょうゆ, 砂糖 濃口しょうゆ ほうれん草 人参 花かつお しょうゆ
おやつ	☆ちんすこう、牛乳 小麦粉, サラダ油 黒砂糖, きび砂糖	☆ミートソースパゲティ、 牛乳 スパゲティ, 豚ミンチ 塩, 玉ねぎ, マッシュルーム トマト水煮, ケチャップ, 砂糖	ココアとりんごのバウンドケーキ、 牛乳 小麦粉, ベーキングパウダー ココア, りんご, 砂糖, 塩 サラダ油, 豆乳, レーズン	梅・じゃこ・わかめの おにぎり、お茶 米, 昆布, 塩, 梅干し ちりめんじゃこ, わかめ 焼のり(あかぐみから)	☆わらびもち、牛乳 わらびもち粉, 砂糖, きな粉	ビスケット・果物など、 お茶

※味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。