

# 献立表 2月

2023/1/30 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。「鬼は外。福は内。」と豆まきをしたり、幼児さんは鰯の塩焼きを食べて悪い事をもたらすとされる『鬼』を追い払い、幸せの『福』を呼びこめるといいなと思います。誤えん事故防止のため福豆は食べません。まだまだ寒い日が続きますが、元気にすごせるように体調管理に気をつけたいですね。☆はあおぐみのリクエストメニューです。

	月 13・27	火 14・28	木 1・15	木 2・16	金 3・17	土 4・18
献立	牛肉のしぐれ煮 聖護院大根のふろふきと菜の花すまし汁 ごはん	とんかつ 大豆サラダ みそ汁 ごはん	豚ロース 春雨サラダ 中華スープ ごはん	☆クリームシチュー 蒸し野菜とくだもの ごはん	鰯(乳児はさば)の塩焼き 大豆とコーンの甘辛あげ 具だくさんみそ汁 ごはん	豚汁うどん 春キャベツの塩昆布和え うどん
	牛肉 ごぼう 人参 糸こんにゃく しょうゆ, 酒 みりん, 砂糖	豚ヒレ肉 小麦粉 パン粉 塩, 油 水煮大豆 さつま芋 きゅうり 人参 コーン りんご マヨドレ, 塩	牛肉 玉ねぎ 人参 ピーマン しめじ キャベツ にんにく 土生姜 しょうゆ, 砂糖, 酒 春雨 きゅうり 人参 黄パプリカ 酢, 砂糖, 塩	鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 マッシュルーム ほうれん草 バター 小麦粉 牛乳 スキムミルク チーズ 塩	幼児: 鰯 乳児: さば 塩 水煮大豆 コーン 青のり 片栗粉 砂糖, みりん しょうゆ, 油 白菜 玉ねぎ 油あげ 人参 ごぼう 味噌	うどん 豚肉 大根 玉ねぎ 人参 油あげ まいたけ 白ねぎ 味噌 春キャベツ 赤パプリカ 塩昆布
	聖護院大根 赤味噌, 味噌, 酒 砂糖, みりん 菜の花	大根 人参 油あげ えのき ねぎ 味噌	豆腐 人参 黄パプリカ 酢, 砂糖, 塩	かぶ かぶの葉 れんこん ブロッコリー りんごorいよかん 塩		
おやつ	☆いそべもち、牛乳	ホットドッグ、牛乳	2色ういろう、牛乳	かぼちゃもち、お茶	ちんすこう、牛乳	おせんべい、くだものなど、お茶
	米粉, 白玉粉, 青のり 塩, 油, 水, 砂糖 しょうゆ, 焼のり	フランスパンロール ウイニー、キャベツ 塩、ケチャップ	小麦粉, 片栗粉 砂糖or抹茶or黒砂糖	かぼちゃ, 米粉, きな粉 三温糖, 水, サラダ油 レーズン	小麦粉, 油 黒砂糖, きび砂糖	
	月 6・20	火 7・21	木 8・22	木 9・23	金 10・24	土 11・25
献立	カレー風味からあげ 根菜サラダ コンソメスープ パン	さわらの西京焼き 小松菜とささみの和えもの すまし汁 ごはん	あったか鍋 くだもの ごはん	かぼちゃコロッケ 白菜とほうれん草の塩昆布和え みそ汁 ごはん	☆ビーフカレー コールスローサラダ ごはん	鶏南蛮風うどん 小松菜のおかか和え うどん
	鶏肉 片栗粉 油 しょうゆ, 酒 カレー粉	さわら 白味噌, 砂糖 みりん, 酒 小松菜 春キャベツ ささみ 人参 酢, しょうゆ, 砂糖	豚肉 ウイニー 白菜 水菜 かぶ 人参 まいたけ 油あげ 白ねぎ マロニー 酒, みりん, 砂糖 しょうゆ, 塩	合挽きミンチ かぼちゃ 小麦粉 パン粉 油 砂糖, しょうゆ みりん, 塩	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 ヨーグルト スキムミルク チーズ 黒砂糖, ケチャップ 塩	うどん 鶏肉 人参 玉ねぎ まいたけ 白ねぎ 昆布, 酒, みりん, 塩 しょうゆ(うす口, 濃口) 砂糖
	ごぼう れんこん 人参 ひじき シーちキン 水菜 マヨドレ, 塩	大根 人参 玉ねぎ わかめ 酒, みりん しょうゆ, 塩	いよかん など	白菜 ほうれん草 人参 えのき 塩昆布 豆腐 ごぼう 人参 ねぎ 味噌		小松菜 人参 花かつお しょうゆ
	かぶ かぶの葉 玉ねぎ 人参 しめじ コンソメ, 塩				キャベツ きゅうり コーン レーズン 人参 酢, 砂糖, 塩 オリーブ油	
おやつ	コーンごはんおにぎり、お茶	ココアケーキ、牛乳	鬼まんじゅう、牛乳	グレープ、牛乳	水ようかん、お茶	ビスケット、くだものなど、お茶
	米, 昆布, 塩 コーン, ちりめんじゃこ 花かつお, しょうゆ 砂糖	小麦粉, 三温糖 ベーキングパウダー サラダ油, 塩, 豆乳 ココア	米粉, さつま芋 砂糖	小麦粉, 砂糖, バター 牛乳, 生クリーム ジャム, みかん缶など	寒天, あんこ きび砂糖, 塩	

※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。