

2月 給食だより

日付	献立	材 料 名			乳児 (1~2才) 午前おやつ	午後おやつ
		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの		
1(月)	ごはん、鶏肉の照り焼き 白菜のごま和え、チンゲン菜のみそ汁	牛乳 鶏肉 みそ	米(七分)、植物油 三温糖、本みりん 白ごま、上白糖	にんじん、はくさい チンゲン菜、えのきたけ 玉ねぎ、果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
2(火)	節 分 (恵方巻)			お菓子 牛乳	蒸しパン 牛乳	
3(水)	ごはん、豆腐の小判揚げ 切干大根の煮付け、小松菜のみそ汁	牛乳、木綿豆腐 鶏ひき肉、ちりめんじゃこ 油揚げ、みそ	米(七分)、かたくり粉 揚げ油、植物油 上白糖	にんじん、みつば 切干しだいこん、こまつな えのきたけ、玉ねぎ、果物	果物 牛乳	コーンフレーク 牛乳
4(木)	ホワイトスパゲティー 醤油フレンチ(白菜)	牛乳、牛肉 クリーム(乳脂肪) あおのり	スパゲティー、植物油 じゃがいも、薄力粉 上白糖、ごま油、揚げ油	にんじん、玉ねぎ ぶなしめじ、クリームコーン きゅうり、はくさい、果物	果物 牛乳	ポテトフライ 牛乳
5(金)	ごはん、魚のカレームニエル フレンチサラダ、豆腐のスープ	牛乳 魚 木綿豆腐	米(七分)、薄力粉 植物油 上白糖	にんじん、キャベツ きゅうり、にら 玉ねぎ、果物	果物 牛乳	ヨーグルト 果物
6(土)	中華丼 お茶	牛乳 豚肉	米(七分) 植物油 かたくり粉	にんじん、はくさい 青ねぎ、しょうが 果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
8(月)	ごはん、魚の煮付け ほうれん草の和え物、じゃがいものみそ汁	牛乳 魚 みそ	米(七分)、上白糖 本みりん じゃがいも	ほうれん草、にんじん 玉ねぎ、青ねぎ 果物	お菓子 牛乳	果物 お菓子 牛乳
9(火)	ビビンバ 華風スープ	牛乳、牛肉 刻みのり コンデンスミルク	米(七分)、植物油 上白糖、ごま油 食パン	にんにく、にんじん、にら 生ぜんまい(ゆで)、もやし、果物 玉ねぎ、干し椎茸、ほうれん草	果物 牛乳	練乳サンド 牛乳
10(水)	きつねうどん 筑前煮	牛乳、すしあげ 鶏肉、豚ひき肉 かつおパック、あおのり	乾めん、三温糖、本みりん さといも、植物油 薄力粉、長芋	青ねぎ、にんじん たけのこ(ゆで)、れんこん さやいんげん、キャベツ、果物	果物 牛乳	お好み焼き お茶
12(金)	ごはん、鶏肉のから揚げ にんじんの炒り煮、小松菜のスープ	牛乳 鶏肉	米(七分)、かたくり粉 揚げ油、植物油 本みりん	にんじん、さやいんげん こまつな、えのきたけ 玉ねぎ、果物	果物 牛乳	プリン 牛乳
13(土)	ミートサンド(鶏) 牛乳	鶏ひき肉 牛乳	食パン 植物油 薄力粉	にんじん 玉ねぎ 果物	果物	お菓子 牛乳
15(月)	ごはん、鶏肉の照り焼き 白菜のごま和え、チンゲン菜のみそ汁	牛乳 鶏肉 みそ	米(七分)、植物油 三温糖、本みりん 白ごま、上白糖	にんじん、はくさい チンゲン菜、えのきたけ 玉ねぎ、果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
16(火)	オムライス 野菜スープ	牛乳 鶏ひき肉 全卵	米(七分)、植物油 薄力粉 上白糖	にんじん、玉ねぎ ホールコーン、キャベツ セロリ	お菓子 牛乳	蒸しパン 牛乳
17(水)	ごはん、豆腐の小判揚げ 切干大根の煮付け、小松菜のみそ汁	牛乳、木綿豆腐 鶏ひき肉、ちりめんじゃこ 油揚げ、みそ	米(七分)、かたくり粉 揚げ油、植物油 上白糖	にんじん、みつば 切干しだいこん、こまつな えのきたけ、玉ねぎ、果物	果物 牛乳	コーンフレーク 牛乳
18(木)	ホワイトスパゲティー 醤油フレンチ(白菜)	牛乳、牛肉 クリーム(乳脂肪) あおのり	スパゲティー、植物油 じゃがいも、薄力粉 上白糖、ごま油、揚げ油	にんじん、玉ねぎ ぶなしめじ、クリームコーン きゅうり、はくさい、果物	果物 牛乳	ポテトフライ 牛乳
19(金)	ごはん、魚のカレームニエル フレンチサラダ、豆腐のスープ	牛乳 魚 木綿豆腐	米(七分)、薄力粉 植物油 上白糖	にんじん、キャベツ きゅうり、にら 玉ねぎ、果物	果物 牛乳	ヨーグルト 果物
20(土)	中華丼 お茶	牛乳 豚肉	米(七分) 植物油 かたくり粉	にんじん、はくさい 青ねぎ、しょうが 果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
22(月)	ごはん、魚の煮付け ほうれん草の和え物、じゃがいものみそ汁	牛乳 魚 みそ	米(七分)、上白糖 本みりん じゃがいも	ほうれん草、にんじん 玉ねぎ、青ねぎ 果物	お菓子 牛乳	果物 お菓子 牛乳
24(水)	ビビンバ 華風スープ	牛乳、牛肉 刻みのり コンデンスミルク	米(七分)、植物油 上白糖、ごま油 食パン	にんにく、にんじん、にら 生ぜんまい(ゆで)、もやし、果物 玉ねぎ、干し椎茸、ほうれん草	果物 牛乳	練乳サンド 牛乳
25(木)	きつねうどん 筑前煮	牛乳、すしあげ 鶏肉、豚ひき肉 かつおパック、あおのり	乾めん、三温糖、本みりん さといも、植物油 薄力粉、長芋	青ねぎ、にんじん たけのこ(ゆで)、れんこん さやいんげん、キャベツ、果物	果物 牛乳	お好み焼き お茶
26(金)	ごはん、鶏肉のから揚げ にんじんの炒り煮、小松菜のスープ	牛乳 鶏肉	米(七分)、かたくり粉 揚げ油、植物油 本みりん	にんじん、さやいんげん こまつな、えのきたけ 玉ねぎ、果物	果物 牛乳	プリン 牛乳
27(土)	ミートサンド(鶏) 牛乳	鶏ひき肉 牛乳	食パン 植物油 薄力粉	にんじん 玉ねぎ 果物	果物	お菓子 牛乳

行事などの都合により献立が変更になる場合があります

2月2日は節分です



☆節分とは

季節の変わり目のことです。立春・立夏・立秋・立冬と、四季それぞれの前日を節分といいます。現在では、立春の前日が「節分」をさすようになってきました。

☆豆まき

節分には豆まきをして、年の数だけその豆を食べるといふ風習があります。鬼は病気や災害を意味します。豆をまくことで鬼(災難)を追い出し、豆を食べることで健康に過ごすことが出来ると考えられています。

豆まきの豆は?

豆まきに使用される豆は、地域によって様々です。大阪では主に大豆を使用して豆まきを行っています。大豆は「畑のお肉」とも言われるほど良質なたんぱく質を含み、いろいろ調理加工され食べられています。保育園の献立にも使用されています。

