

2月給食だよ

年が明けてあっという間に1ヶ月が過ぎました。寒い日が続く、朝も布団からなかなか起きられない季節ですが、少しずつ木の芽たちも春の準備を始めているようです。春の訪れが待ち遠しいですね。

園では引き続きインフルエンザなど感染症が流行しやすい時期なので、お茶の水分補給や、手洗いなど感染症対策に気を付けていきたいと思います。

【節分】

節分の2月3日に、給食でいわしの梅煮を楽しみたいと思います♪

ひいらぎいわしといって、昔ながらの風習でいわしの頭をひいらぎの枝に刺し、玄関にかけるといわしの強い匂いが鬼を遠ざけ、尖った葉のひいらぎが鬼除けになるとされていたのです。

1月におもちつきでついたおもちが鏡餅になりました。

1月に幼児さんのお部屋でほうれん草のホットケーキを焼きました。

1月にゆりぐみさんがラップでごはんを包んでおにぎりを握ってくれました。

色々なクッキングを今後も予定しています。幼児ぐみさんだけでなく、乳児さんも葉っぱちぎりや、玉ねぎの皮むきなど食材に触れる機会を作っていこうと思っています。

2月の予定献立

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
2月16日	月	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 厚揚げのカレー炒め ブロッコリーの胡麻和え 味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 厚揚げ、豚ミンチ、白ネギ (カレールウ、酒、ケチャップ、塩胡椒、ウスターソース、生姜、にんにく) ブロッコリー、人参 (胡麻、醤油、砂糖、胡麻油) 大根、人参、ワカメ (味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 みかん お菓子
3月17日	火	<ul style="list-style-type: none"> ごはん いわしの梅煮 切干大根 味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 いわし、梅干し (生姜、醤油、酒、みりん、砂糖) 切干大根、人参、油揚げ、三度豆 (醤油、みりん、酒、砂糖) 麴、玉葱、人参 (味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 鬼蒸し饅頭 (米粉、さつま芋、砂糖、片栗粉、塩、油、ベーキングパウダー、豆乳)
4月18日 お誕生日 参観の日	水	<ul style="list-style-type: none"> 根菜うどん お好み風ポテト 18日・果物 	<ul style="list-style-type: none"> うどん、豚肉、牛蒡、人参、大根、しめじ、青葱 (醤油、砂糖、みりん、酒) じゃが芋 (お好みソース、マヨドレ、青のり、花かつお、油) りんご 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 4日・いろいろ (小麦粉、砂糖) 18日・米粉のいちごケーキ (米粉、大豆粉、B.P、苺、砂糖、油、豆乳)
5月19日	木	<ul style="list-style-type: none"> ごはん バーベキューボーク 友禅和え 味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 豚肉 (にんにく、ケチャップ、ウスターソース、砂糖) 大根、人参、胡瓜、ハム、パプリカ (醤油、砂糖、酢、塩、胡麻油) さつま芋、玉葱、人参 (味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 チーズトースト (食パン、チーズ)
6月20日	金	<ul style="list-style-type: none"> ロールパン クリームシチュー マカロニサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ロールパン 鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、牛乳、ブロッコリー (クリームシチューールウ、小麦粉、塩胡椒) マカロニ、人参、胡瓜、ハム (マヨドレ、酢、砂糖、塩胡椒) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 6日・ゆかりおにぎり (精白米、ゆかり) 20日・塩昆布おにぎり (精白米、塩昆布、海苔)
7月21日	土	<ul style="list-style-type: none"> 豚すき丼 味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米、豚肉、白菜、人参、玉葱、焼き豆腐、麴 (醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉) 南瓜、玉葱 (味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 お菓子
9月	月	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鯖の味噌煮 ラーメンサラダ すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 鯖 (味噌、みりん、砂糖、酒、生姜) 中華麺、人参、胡瓜、ツナ、胡麻 (醤油、酢、砂糖、胡麻油、塩) ほうれん草、人参 (醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ヨーグルト お菓子
10月	火	お弁当の日 幼児・すみれ 一時・ちゅうりっぷ・たんぽぽ	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 いちご大福 (いちご、白玉粉、砂糖、こしあん、片栗粉) ホットケーキ (ホットケーキミックス、豆乳、砂糖、油) いちご 	
24日	火	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鯖の味噌煮 ラーメンサラダ すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 鯖 (味噌、みりん、砂糖、酒、生姜) 中華麺、人参、胡瓜、ツナ、胡麻 (醤油、酢、砂糖、胡麻油、塩) ほうれん草、人参 (醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 抹茶ツイスト
25日	水	<ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス 南瓜とブロッコリーの胡麻マヨサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米、豚肉、人参、玉葱、しめじ、じゃが芋 (ハヤシルウ、ケチャップ、ウスターソース、砂糖) ハム、南瓜、ブロッコリー、人参 (胡麻、醤油、砂糖、マヨドレ、胡麻油) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 チヂミ (小麦粉、上新粉、ツナ、ニラ、人参、玉葱、胡麻油、ボン酢)
12月26日	木	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 煮込みハンバーグ ひじきの煮物 すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 合挽きミンチ、玉葱、人参、豆腐 (パン粉、ナツメグ、塩、ビーフシチューールウ) ひじき、人参、油揚げ、三度豆 (醤油、砂糖、みりん、酒) そうめん節、人参、三つ葉 (醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ココアマフィン (小麦粉、ココア、砂糖、B.P、牛乳、マーガリン、卵、マシュマロ、粉糖)
13月27日	金	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏のさっぱり煮 ほうれん草ナムル 味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米 鶏肉 (ボン酢、砂糖、にんにく、生姜) ほうれん草、人参、もやし (鶏ガラ、胡麻油、にんにく) じゃが芋、玉葱、人参 (味噌) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 バナナ お菓子
14月28日	土	<ul style="list-style-type: none"> チャーハン 中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 精白米、焼き豚、玉葱、人参、三度豆、コーン (鶏ガラ、塩胡椒、油) チンゲン菜、玉葱、人参 (鶏ガラ) 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。