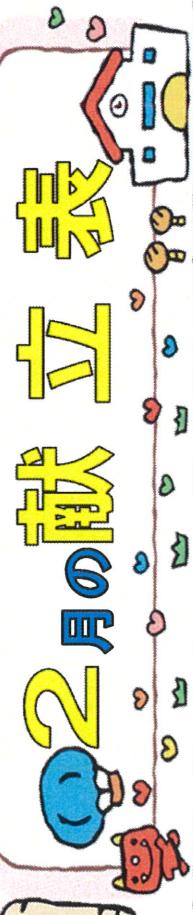


2019
年度

2月の献立表



献立

材料

今日は節分にちなんで、大豆を使ったメニューを取り入れています。

いろいろな大豆を味わって下さい。

行事食もかわいい鬼が登場します！！

お楽しみに！！

最近は核家族が多く、節分に豆まきをする家庭も少なくなっています。季節感のある現代、子ども達に伝えていきたい行事のひとつです。保育園でも「鬼は外、福は内」と豆まきをし、鬼をはらって健康すごせるように節分の行事を行います。



献立	材料	3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)
献立	（節分鬼さんランチ）豆まきごはん・鶏の唐揚げめざし・みそ汁	魚の照り焼き 切り干し大根の煮付 中華スープ フルーツ	豚の生姜焼き 拌三絲（バシサンスー） 中華スープ フルーツ	卵どじうどん おひひたし フルーツ	卵どじうどん おひひたし フルーツ	卵どじうどん おひひたし フルーツ
献立	材料	大豆、人参、イワシ ちりめんじゃこ、鶏肉 キヤベツ、人参、胡瓜 ミニトマト、ねぎ じやが芋、玉ねぎ、豆腐 巻きすし・お茶	魚の切り身、鶏ひき肉 ひじき、人参、油揚げ 切り干し大根、大豆 玉ねぎ、麩	豚肉、玉ねぎ、人参 ピーマン、春雨、胡瓜 ハム、卵	うどん、鶏肉、玉ねぎ 人参、干し椎茸、青菜 キヤベツ、青菜 コーン缶	うどん、鶏肉、玉ねぎ 人参、干し椎茸、キヤベツ 青菜、キヤベツ、コーン缶、玉ねぎ えのき、ねぎ
献立	材料	竹輪のカレー揚げ 人参甘煮 レバーの生姜煮 かき玉汁 フルーツ	ロールサンド・牛乳	麩のラスク・牛乳	鬼まんじゅう・牛乳	ヨーグルトスコーン・牛乳
献立	材料	黒らくわ、南瓜、人参 鶏卵	おでん 酢の物 みそ汁 フルーツ	蒸魚 金時煮豆 おかか和え すまし汁 フルーツ	蒸魚 金時煮豆 おかか和え すまし汁 フルーツ	ホットドック プロッコリー・チーズ ミニトマト コーンスープ フルーツ
献立	材料	抹茶ミルク餅・牛乳	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)
献立	材料	すき焼き風煮 のり和え みそ汁 フルーツ	17(月)	18(火)	19(水)	20(木)
献立	材料	牛肉、玉ねぎ、白菜 人参、のき、焼き豆腐 キヤベツ、のり、大根 麩、ねぎ 大學芋・牛乳	すき焼き風煮 岩石揚げ ごま和え すまし汁 フルーツ	ハヤシライス ドレッシングサラダ フルーツ	焼魚 カレーピーフン みそ汁 フルーツ	クラッカーサンド・牛乳 ココアケーキ・牛乳
献立	材料	牛肉、玉ねぎ、白菜 人参、のき、焼き豆腐 キヤベツ、のり、大根 麩、ねぎ 大學芋・牛乳	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)
振替休日	材料	魚のカレー煮 切り干し大根の和え物 みそ汁 フルーツ	魚のカレー煮 切り干し大根、白菜 ハム、玉ねぎ ねぎ	じゃが芋のそぼろ煮 ゆかり和え 茶碗蒸し フルーツ	ピラフ ライドボテト ささみフライ・ナムル オニオンスープ フルーツ	ピザトースト・牛乳
献立	材料	豚ひき肉、じゃが芋 玉ねぎ、鶏肉、卵、青菜 胡瓜、干し椎茸、かまぼこ フルーツヨーグルト・りんごゼリー	28(金)			

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールワインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。

3歳以上のお子様も、主食（ごはん等）は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

12日（水）（火）は、ケッキング（おでん）をします。らいおん・きりん・ばんだくみさんは、エプロン・三角巾の準備をよろしくお願ひします。

みずほ保育園

