

2025年度

【食材の都合上変更がある場合があります】

2月給食こんだて表

手をつなごうあおき保育園みなど

1・3・5		材料	2・4・6		材料
月	・麦茶 ・干菓子	○せんべい	月	・麦茶 ・干菓子	○せんべい
2 16	・ごはん ・ぶり大根 ・小松菜のごま和え	○ぶり大根・きび糖・みりん・濃口醤油 ○小松菜・人参・白ごま・濃口醤油	9	・ごはん ・鮭のちゃんちゃん焼き風 ・豆腐と三つ葉の澄まし汁	○生鮭・キャベツ・玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン・油・味噌・きび糖・濃口醤油 ○豆腐・三つ葉・薄口醤油・だし昆布・だしかつお
	・牛乳 ・豆乳くずもち	○豆乳・きび糖・片栗粉・きな粉		・牛乳 ・米粉ココアケーキ	○米粉・ベーキングパウダー・ココア(ピュアココア)・豆乳・きび糖・油
火	・麦茶 ・果物	○バナナ	火	・麦茶 ・果物	○バナナ
3 17	・ごはん ・豚肉と野菜の五目炒め ・豆腐としめじの味噌汁 ・野菜スティック	○豚肉・玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン・マロニー・油・生姜・濃口醤油・みりん ○豆腐・しめじ・味噌・だしかつお ○パプリカ・大根	10 24	・ごはん ・白菜の中華風スープ煮 ・じゃがもろこし ・野菜スティック	○豚肉・白菜・人参・もやし・生姜・春雨・油・スープの素・薄口醤油・片栗粉 ○じゃが芋・コーン缶・油 ○人参・きゅうり
	・牛乳 ・おに蒸しパン	○小麦粉・ベーキングパウダー・さつまいも・きび糖		・牛乳 ・果物・ビスケット	○いよかん
水	・麦茶 ・干菓子	○せんべい	水	・麦茶 ・干菓子	○せんべい
4 18	・牛肉とごぼうの甘辛丼 ・白菜と油揚げの味噌汁	○米・牛肉・玉ねぎ・ごぼう・人参・生姜・油・きび糖・濃口醤油 ○白菜・油揚げ・青ねぎ・味噌・だしかつお	25	・あんかけうどん ・ほうれん草ともやしのナムル	○ゆであうどん・鶏肉・玉ねぎ・人参・水菜・薄口醤油・だしかつお・だし昆布・片栗粉 ○ほうれん草・もやし・酢・きび糖・濃口醤油・ごま油
	・牛乳 ・果物・ウエハース	○バナナ		・牛乳 ・じゃがいももち	○じゃが芋・油・片栗粉・濃口醤油
木	・麦茶 ・果物	○バナナ	木	・麦茶 ・果物	○バナナ
5 19	・ごはん ・おでん ・ほうれん草のおかか和え ・野菜スティック	○鶏肉・厚揚げ・じゃが芋・大根・糸こんにゃく・きび糖・濃口醤油・薄口醤油・だしかつお・だし昆布 ○ほうれん草・人参・花かつお・薄口醤油 ○人参・きゅうり	12 26	・パン ・ポルシチ ・フロッキーのサラダ ・野菜スティック	○食パン ○牛肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・かぶ・トマトピューレ・パセリ・ニンニク・セロリ・油・バター・スープの素・生クリーム ○フロッキー・人参・油・酢・きび糖 ○パプリカ・大根
	・牛乳 ・黒砂糖ラスク	○食パン・黒砂糖		・牛乳 ・ツナとほろおにぎり	○米・ツナ油漬け缶・人参・きび糖・濃口醤油・油
金	・麦茶 ・干菓子	○せんべい	金	・麦茶 ・干菓子	○せんべい
6 20	・ごはん ・さわらの梅干煮 ・千ゲン菜のごま和え ・さつまいもと油揚げの味噌汁	○さくら・濃口醤油・みりん・梅干し ○千ゲン菜・人参・白ごま・濃口醤油 ○さつまいも・油揚げ・味噌・だしかつお	13 27	・ごはん ・鶏肉と切干大根の炒煮 ・千ゲン菜とえのきたけの味噌汁	○鶏肉・油揚げ・切干大根・人参・油・きび糖・薄口醤油・だしかつお ○千ゲン菜・えのきたけ・味噌・だしかつお
	・牛乳 ・クラッカーサンド	○クラッカー・いちごジャム		・牛乳 ・マカロニのきな粉和え	○マカロニ・きな粉・きび糖
土 7 21	・みそうどん ・小松菜の甘酢和え	○ゆであうどん・豚肉・大根・人参・青ねぎ・味噌・だしかつお・だし昆布 ○小松菜・人参・酢・きび糖・薄口醤油	土 14 28	・ミートソーススパゲティ ・じゃが芋とキャベツのスープ	○スパゲティ・油・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・ニンニク・ホールトマト缶・酒・ケチャップ・スープの素・パン粉 ○じゃが芋・キャベツ・薄口醤油
	・牛乳 ・果物・せんべい	○いよかん		・牛乳 ・果物・せんべい	○バナナ

2月のバースデーメニュー

★きつねごはん（米・油揚げ・人参・だし昆布・だしかつお・薄口醤油）

★揚げないコロッケ

（牛ミンチ・じゃが芋・パン粉・ケチャップ・ウスターソース・油）

★マカロニサラダ（マカロニ・きゅうり・人参・コーン・マヨドレ）

★ブロッコリーの和風スープ

（ブロッコリー・玉ねぎ・薄口醤油・酒・だしかつお）

★おやつ（生ケーキ・バナナ・オレンジ）

2月スペシャルメニュー/クッキング（恵方巻）

★太巻き（恵方巻）

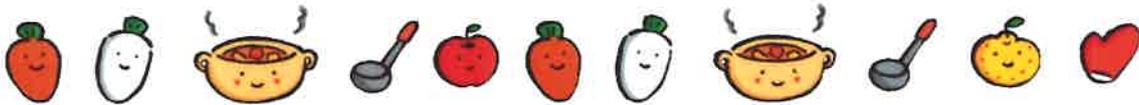
（米・かんぴょう・きゅうり・人参・桜でんぶ・のり・酢・きび糖）

★いわしのかば焼き

（いわし・片栗粉・油・きび糖・濃口醤油・みりん・だしかつお）

★大根と油揚げの味噌汁

（大根・油揚げ・味噌・だしかつお）



『2月3日は節分です』

旧暦では立春が1年の始まりとされ、大みそかにあたる節分に1年の厄を払い、福を呼び寄せるため、豆まきを行います。

また、「恵方巻」はその年の福を司る神様のいる方角（今年は南南東）を向いて、願い事をしながら無言で1本まるごと食べる事で願いが叶うと言われてしています。

保育園ではクッキングで恵方巻を子どもたちと一緒に作ります。
お家でお子さまと、クッキングでのお話をしてみてくださいね！

