

2025年度

2月給食こんだて表

【食材の都合上変更がある場合があります】

手をつなごうあおき保育園 もいぐち

	1・3・5	材料		2・4・6	材料
月	ごはん ・ふい大根 ・小松菜のごま和え	・ﾌﾞﾘｰﾝ大根・きび糖・みりん・濃口醤油 ・小松菜・人参・白ごま・濃口醤油	月	・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
2 16	・牛乳 ・豆乳くずもち	・豆乳・きび糖・片栗粉・きな粉	9	・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	・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・生薑・濃口醤油・みりん ・豆腐・しめじ・味噌・だしかつお ・ﾊﾞﾌﾞﾘｰｶ大根	火	・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・生薑・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
3 17	・牛乳 ・おにぎりパン	・小麦粉・ベーキングパウダー・さつま 芋・きび糖	10 24	・牛乳 ・果物・ビスケット	・いよかん
水	・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・生薑・ 油・きび糖・濃口醤油 ・白菜・油揚げ・青ねぎ・味噌・だしかつ お	水	・あんかけうどん ・ほうれん草ともやし のナムル	・ゆでうどん・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
4 18	・牛乳 ・果物・ウエハース	・バナナ	25	・牛乳 ・じゃがいももち	・じゃが芋・油・片栗粉・濃口醤油
木	・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	木	・パン ・ボルシチ ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのサラダ ・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・パ ター・スープの素・生クリーム ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・人参・油・酢・きび糖 ・ﾊﾞﾌﾞﾘｰｶ大根
5 19	・牛乳 ・黒砂糖ラスク	・食パン・黒砂糖	12 26	・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	・ごはん ・さわらの梅干煮 ・千んげん菜のごま和 え ・さつま芋と油揚げの 味噌汁	・さわら・濃口醤油・みりん・梅干し ・千んげん菜・人参・白ごま・濃口醤油 ・さつま芋・油揚げ・味噌・だしかつお	金	・ごはん ・鶏肉と切干大根の 炒煮 ・千んげん菜とえのき だけの味噌汁	・鶏肉・油揚げ・切干大根・人参・油・きび 糖・薄口醤油・だしかつお ・千んげん菜・えのきたけ・味噌・だしかつ お
6 20	・牛乳 ・クラッカーサンド	・クラッカー・いちごジャム	13 27	・牛乳 ・マカロニのきな粉和え	・マカロニ・きな粉・きび糖
土	・みそうどん ・小松菜の甘酢和え	・ゆでうどん・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	・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
7 21	・牛乳 ・果物・せんべい	・いよかん	14 28	・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！

