



2 月 の 給 食



献立		食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ		献立	食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ		
1	月	ご飯 鮭のチーズフライ 千切大根とカニカマのサラダ 五目汁	米 鮭・チーズ・小麦粉・パン粉・卵白・塩・こしょう・油 千切大根・カニカマ・きゅうり・コーン缶・黒ごま・淡口醤油・マヨネーズ 大根・ささがきごぼう・人参・春雨・わかめ・ねぎ・だし・淡口醤油・みりん	ミニぼん えびせん	バイン缶	エントリー	16	火	ご飯 ★肉みそおでん きゅうりとしらすの酢の物 麩と水菜のすまし汁	米 大根・人参・うずら卵缶・ちくわ・平天・こんにゃく・鶏ミンチ・砂糖・みりん・酒・淡口しょうゆ・八丁味噌・だし・油 きゅうり・しらす・わかめ・砂糖・酢・淡口醤油 麩・水菜・だし・淡口醤油	豆乳 どーなっつ	りんご	ぼたぼた 焼き
2	火	ご飯 炒り鶏 ほうれん草の磯和え 厚揚げとねぎのみそ汁	米 鶏肉・人参・ごぼう・三度豆・がんも・里いも・干し椎茸・板こんにゃく・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 ほうれん草・のり・淡口醤油・ごま油 厚揚げ・青ねぎ・だし・みそ	畑の クラッカー	りんご	ファイバー ヨーグルト	17	水	ビビンバ 中華サラダ キャベツの野菜スープ	米・牛ひき肉・ほうれん草・大根・もやし・人参・卵・砂糖・みりん・酢・淡口醤油・ごま油 春雨・きゅうり・梅焼き・すりごま・淡口醤油・酢・ごま油 キャベツ・人参・えのき・コンソメ	野菜入り ソフト せん	ミニゼリー	みかん缶の ヨーグルト 和え (手作り)
3	水	炊き込みご飯 さつまいもの天ぷら 三度豆のおかか和え いわしのつみれ汁	米・ささがきごぼう・人参・しめじ・うす揚げ・ひじき・板こんにゃく・だし・酒・みりん・淡口醤油 さつまいも・小麦粉・卵・油 三度豆・おかか・淡口醤油 いわしのすり身・水菜・酒・みりん・塩・淡口醤油・だし	カルテツ いわし おかき	ボール チーズ	豆乳プリン ～黒みつ きなこ ソース～ (手作り)	18	木	ご飯 肉じゃが もやしときゅうりのゆかり和え 白菜とわかめのみそ汁	米 牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・淡口醤油 もやし・きゅうり・ゆかり 白菜・わかめ・だし・みそ	どうぶつ おかき	いちご ヨーグルト	エース コイン
4	木	ロールパン 白身魚のムニエル チーズ入りポテトサラダ ミネストローネ	ロールパン 白身魚・小麦粉・バター・塩・こしょう チーズ・じゃがいも・きゅうり・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう マカロニ・ウインナー・ブロッコリー・玉ねぎ・トマトピューレ・コンソメ	かまぼこ ちっぷす	ミニゼリー	ハーベスト	19	金	ご飯 照り焼きチキン ほうれん草とえのきのおひたし 豚汁	米 鶏肉・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 ほうれん草・えのき・淡口醤油・だし 豚肉・大根・白菜・人参・板こん・だし・みそ	アスパラ ガス	ボール チーズ	国産 ぶどう ゼリー
5	金	レタスチャーハン ミニハンバーグ 大豆サラダ 白菜の野菜スープ	米・レタス・玉ねぎ・人参・ベーコン・卵・コンソメ・油 牛ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・牛乳・塩・こしょう 大豆水煮・キャベツ・きゅうり・人参・淡口醤油・マヨネーズ 白菜・えのき・人参・コンソメ	ミニ のりすけ	ベビー ダンノン	マドレーヌ ホット カルピス	20	土	パン バナナ ウインナーと野菜のスープ	ウインナー・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ	海苔 チップス		
6	土	おにぎり かぼちゃのそぼろ煮 のっぺい汁	米・混ぜるわかめ 鶏ミンチ・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・かぼちゃ・片栗粉 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・里いも・なめこ・椎茸・こんにゃく・だし・淡口醤油・みりん・片栗粉	豆乳ラスク	ミニゼリー		22	月	冬野菜のカレーライス カニスパサラダ ポテトスープ	米・牛肉・玉ねぎ・大根・れんこん・人参・ほうれん草・カレールウ・王子様・油 スパゲティ・カニカマ・きゅうり・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう じゃがいも・人参・わかめ・昆布・淡口醤油	カルシウム せんべい	ミニゼリー	ビスコ (小麦胚芽入り)
8	月	白いパン／キャラメルクリーム 鶏のカレー風味フライ ブロッコリーのサラダ ふわふわスープ	白いパン／キャラメルクリーム 鶏肉・小麦粉・カレー粉・パン粉・塩・こしょう・油 ブロッコリー・コーン缶・フレンチドレッシング ベーコン・卵・じゃがいも・玉ねぎ・小松菜・人参・コンソメ・パン粉	こども クッキー	ブルー ベリー ヨーグルト	ごぼう スナック スルメ	23	火	野菜たっぷりマーボー丼 ハリハリサラダ 春雨スープ	米・豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・砂糖・淡口醤油・鶏ガラスープ・みそ・片栗粉・ごま油 千切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ チンゲン菜・人参・春雨・コンソメ	胚芽 スティック	みかん缶	マカロニ きなこ (手作り)
9	火	ご飯 白身魚のもみじおろし和え ひじきの煮物 しめじと白菜のみそ汁	米 白身魚・塩・こしょう・小麦粉・大根・人参・砂糖・酢・淡口醤油 ひじき・糸こんにゃく・うす揚げ・人参・だし・みりん・淡口醤油 しめじ・白菜・だし・みそ	おさつで ボン	ベビー ダンノン	シュガー トースト (手作り)	24	水	全粒粉のパン／いちごジャム ミートボール コールスローサラダ クラムチャウダー	全粒粉のパン／いちごジャム 鶏ひき肉・酒・みりん・淡口醤油・塩・小麦粉・油 キャベツ・人参・きゅうり・コーン缶・フレンチドレッシング ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・チャウダーの素・スキムミルク	ミレー ビスケット	ボール チーズ	りんご
10	水	みそ煮込みうどん さつまいものレモン煮 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ	うどん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・だし・酒・淡口醤油・みそ さつまいも・砂糖・レモン汁 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油	りんご ジャム サンド	バナナ	シスコーン (マイルド チョコ) 牛乳	25	木	ご飯 鯖の塩焼き チャブチェ 大根となめこのみそ汁	米 鯖・塩 牛肉・人参・春雨・ほうれん草・干し椎茸・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 大根・なめこ・だし・みそ	鉄入り たっぷり しらす くん	バナナ	麦ふあー パニラ
11	木		建国記念の日				26	金	ご飯 じゃがいもとツナの炊き合わせ 白菜のお浸し 納豆汁	米 じゃがいも・玉ねぎ・人参・ツナ缶・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 白菜・きゅうり・人参・もやし・おかか・淡口醤油 納豆・青ねぎ・だし・みそ	きなこ せんべい	ベビー ダンノン	たべっ子 どうぶつ
12	金	ご飯 吉野煮 三度豆とツナのサラダ えのきとわかめのみそ汁	米 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・板こんにゃく・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・片栗粉・油 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ えのき・わかめ・だし・みそ	ミニハート	もも缶	ムーン ライト ホット ココア	27	土		生活発表会			
13	土	パン バナナ 鶏と野菜のスープ	鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ	きな粉 ウエハース			29	月	ミネラルロール おからナゲット ごぼうサラダ スパゲティシチュー	ミネラルロール (パン) 乾燥おから・豚ひき肉・玉ねぎ・じゃがいも・酒・みりん・淡口醤油・塩・片栗粉・油 ささがきごぼう・きゅうり・コーン缶・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ スパゲティ・白菜・玉ねぎ・人参・もやし・コンソメ・淡口醤油	パリパリ ポテト	ミニゼリー	こめ棒くん
15	月	チャンボン麺 春巻き ブロッコリーのごま和え	中華そば・豚肉・むきえび・いか・白菜・もやし・人参・椎茸・ねぎ・かまぼこ・中華だし・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・醤油・塩・砂糖・油 ブロッコリー・すりごま・淡口醤油	ベジかりん	ボール チーズ	ミニ クリーム パン	(新メニューには★印をつけています。) “今月の郷土料理” 「肉みそおでん」 みそおでんは愛知県の郷土料理です。八丁味噌をベースにして甘めに仕上げた汁で、大根やこんにゃくな						

(新メニューには★印をつけています。)

“今月の郷土料理” 「肉みそおでん」

みそおでんは愛知県の郷土料理です。八丁味噌をベースにして甘めに仕上げた汁で、大根やこんにゃくなどの具を煮込んで食べます。八丁味噌でじっくりと煮込んだ具は、しっかりと味噌の味が染み込み、みその赤黒い色に染まります。
八丁味噌とは、かつて八丁村と呼ばれていた地域で作られる豆味噌の名称です。現在も昔ながらの製法が守られていて、熟成には3年もかかるそうです。八丁味噌はうまみが豊富なため、煮込んでも風味がとびにくいのが特徴です。
今回の給食では少しアレンジして肉みそおでんにします！

