



2月の給食



社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 篠瀬 実千

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 絹揚げのみそ炒め ブロッコリーの梅肉和え キャベツとえのきのみそ汁	米 絹揚げ・豚肉・人参・玉ねぎ・ピーマン・じゃが芋・みそ・砂糖・みりん・酒・淡口醤油・油 ブロッコリー・豆苗・梅肉・ボン酢・おほか キャベツ・えのき・豆苗・みそ・だし	ふわふわ チップ	みかん缶	さやえんどう	17 水	米粉パン 鶏ささみのレモン煮 ポテトサラダ クラムチャウダー	ひじき あられ	スティック チーズ	りんごすていっく
2 火 ご飯 ミニおでん 小松菜としめじのおひたし いわしのつみれ汁	米 鶏肉・じゃが芋・絹揚げ・大根・人参・平天・こんにゃく・砂糖・酒・淡口醤油・みりん・だし 小松菜・しめじ・かつお節・濃口醤油・だし 餅つみれ(鶏肉・サメすり身・鱈すり身・小麦粉・砂糖・調味料※アミノ酸等・鯖エキス・食塩) 三つ葉・醤油・だし	ミニわかめ ちゃん	スティック チーズ	牛乳かりんとう	18 木	みそラーメン 春巻き ひじきサラダ	米粉ロール クッキー かぼちゃ味	もも缶	エースコイン
3 水 あんかけうどん 納豆のぼくだん揚げ ほうれん草と人参のお浸し	うどん・鶏肉・かぼちゃ・しいたけ・しめじ・えのき・白ねぎ・淡口醤油・みりん・片栗粉・しいたけ戻し汁・だし 納豆・あみえび・さつま芋・玉ねぎ・人参・三つ葉・片栗粉・塩・油 ほうれん草・人参・だし・醤油	米粉ロール クッキー	ミニゼリー	★カルシウムおにぎり (米・じゃこ・小松菜・醤油・みりん・ごま・ごま油)	19 金	ご飯 筑前煮 干切大根ののりごま和え 豆腐とえのきのみそ汁	ミニわかめ ちゃん	ミニゼリー	フルーツヨーグルト (ヨーグルト・もも缶・ パイン缶・みかん缶・ スキムミルク) 幼児牛乳
4 木 ひじきご飯 あじの塩焼き れんこん入りきんぴらごぼう のっぺい汁	米・ひじき・塩 あじ・酒・塩 れんこん・ごぼう・人参・こんにゃく・ごま・酒・砂糖・みりん・醤油・ごま油 鶏肉・大根・人参・絹揚げ・里芋・なめこ・椎茸・だし・醤油・みりん・片栗粉	紫芋チップ	ベビー ダノン	カリボテ	20 土	おにぎり(わかめ・鮭)2 炒り鶏2 ほうれん草の磯和え(土曜)	紫芋チップ	ミニゼリー	塩味せんべい
5 金 チキンカレー キャベツとハムのサラダ みかん缶ヨーグルト(さっぱり風味)	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・カレールウ・スキムミルク・油 キャベツ・ハム・アスパラ・オリーブオイル・醤油・酢 みかん缶・ブルガリアヨーグルト・砂糖・レモン汁・スキムミルク	木葉 せんべい	おさかな ソーセージ	源氏パイ	22 月	ヒピン丼 ブロッコリーのごま和え わかめスープ	ふわふわ チップ	パイン缶	ムーンライト するめ(幼児)
6 土 おにぎり(ゆかり・わかめ) 牛肉の甘みそいため(土曜) 三度豆のおかか和え(土曜)	米・ゆかり・混ぜるわかめ 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・油・みそ・酒・砂糖・醤油・ごま油 三度豆・人参・おほか・醤油	こめ棒くん	ミニゼリー	星食べよ	23 火	天皇誕生日			
8 月 とうもろこしご飯 ★野菜のうま煮 ほうれん草の梅焼き和え 麩とわかめのみそ汁	米・コーン・塩・酒 豚肉・大根・人参・じゃが芋・こんにゃく・絹揚げ・平天・三度豆・だし・醤油・みりん・砂糖・油 ほうれん草・梅焼き・砂糖・醤油・だし 麩・わかめ・ねぎ・みそ・だし	おかか せんべい	もも缶	ボンスケ	24 水	雑穀ご飯 肉じゃが 小松菜とツナのごま酢和え なめこえのきのすまし汁	木葉 せんべい	ブルーベリー ヨーグルト	ポップコーン(手作り) (ポップコーンの素・塩・油) 幼児牛乳
9 火 ご飯 ブルコギ ブロッコリーのおかか和え 豆乳みそスープ	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・たれ>生姜・青ねぎ・玉ねぎ・みそ・濃口醤油・砂糖・みりん・ウスターソース・クチャップ・すりごま・こんにゃく・油 ブロッコリー・コーン・かつお節・濃口醤油 しめじ・ウィンナー・ほうれん草・豆乳・鶏ガラ・みそ	野菜入り ソフトせん	パイン缶	芋けんぴ	25 木	ご飯 鱈のチリソースかけ 春雨サラダ 青梗菜と人参のスープ	野菜入り ソフトせん	みかん缶	ビスコ チップスター(幼児) 幼児牛乳
10 水 ご飯 鰯の照り焼き 大豆の五目煮 のりふで	米 カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 大豆・ごぼう・人参・板こんにゃく・干し椎茸・ひじき・絹揚げ・砂糖・みりん・淡口醤油・だし・油 鶏ささみ・大根・人参・青ねぎ・醤油・片栗粉・刻みのり・だし	きなこ せんべい	ミニゼリー	★お豆腐ドーナツ (豆腐・ホットケーキミックス・スキムミルク・卵・油)	26 金	牛肉炒めライス えびフライ ★花野菜ポトフ	きなこ せんべい	ミニゼリー	バームクーヘン 幼児牛乳
11 木 建国記念の日					27 土	牛丼(土曜) みかんゼリー	ベジタブル せん		ほたば焼 幼児牛乳
12 金 ご飯 鶏肉の昆布茶焼き オクラの土佐和え ★しいたけと三つ葉のすまし汁	米 鶏肉・昆布茶・酒・あられ オクラ・人参・きゅうり・かまぼこ・淡口醤油・かつお節 干し椎茸・三つ葉・醤油・だし	おさつて ボン	いちご ヨーグルト	バナナ					
13 土 肉野菜あんかけ丼 りんごゼリー	米 木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・だし・油 りんごゼリー	ソフトな 塩せん		ぱりんこ					
15 月 麻婆丼 ブロッコリーの塩昆布和え 小松菜と春雨のスープ	米・豚ひき肉・玉ねぎ・豆腐・ねぎ・砂糖・淡口醤油・みそ・クチャップ・片栗粉・油 ブロッコリー・塩昆布・ごま油 春雨・小松菜・片栗粉・鶏ガラスープ	ベジタブル せん	みかん缶	野菜ゼリー					
16 火 ご飯 ぶり大根 卵の花 はんぺんと水菜のすまし汁	米 鯰・大根・生姜・砂糖・酒・みりん・淡口醤油 おから・人参・干し椎茸・こんにゃく・ごぼう・砂糖・淡口醤油・みりん・酒・だし・油 はんぺん・水菜・醤油・だし	かぼちゃ ポーロ	ミニゼリー	キウイ					

2月2日 節分

『鬼は外、福は内』…邪気である鬼を払い、福を呼び込む。

節分とは季節の変わり目のことで、本来は立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日にのこを指し1年に4回あったものでした。ところが日本では立春は1年の始まりとして重要視されたため次第に節分と言えば2月の春の節分のみを指すようになったそうです。

暦上では春とはいえ、寒さはまだまだ厳しいです。食事前の手洗い、バランスの取れた食事、そして十分な睡眠をとって元気に春を迎えましょう♪

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1~2歳児のみの提供です。
※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。

