

2月の献立



令和6年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤く血や肉になるもの	緑くからだの調子を整えるもの	黄く力や体温となるもの	10時おやつ
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	15時のおやつ
1	土	おにぎり(さけ・こんぶ) ソーセージ/ゼリー	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(こんぶ)	こつぶっこ
3	月	〇わかめごはん いわしのつみれ汁 和風サラダ/どうぶつえんゼリー	けずり節 いわしすりみ	レモン果汁,キャベツ,大根 だし昆布,れんこん,葱,生姜 わかめ,人参,胡瓜,玉葱	精白米 片栗粉 サラダ油,三温糖	おとうふ屋さんのビスケット とうふドーナツパニオラ アンパンマンりんごジュース
4	火	黒パン ソフト麺のカレーソースかけ 玉ねぎドレッシングサラダ アジドミルク	豚ひき肉	玉葱,人参,しめじ コーン缶,もやし,胡瓜 にんにく	黒パン ソフト麺,サラダ油 三温糖,ごま油	はなはなせんべい (乳)ふ菓子 ☆(幼)豆腐入りみたらし団子
5	水	ごはん 魚の煮付け 味噌汁 きゅうりとパイナップルの酢の物	かじき けずり節,豆腐 ロースハム	生姜,玉葱,胡瓜 だし昆布,えのきたけ,人参 わかめ,パイン	精白米 こんにゃく 三温糖,片栗粉	ふわふわチップじゃがいも味 カップdeヤクルト
6	木	ごはん 油淋鶏 キャベツ 中華スープ	鶏肉 卵,豆腐	葱,生姜 キャベツ	精白米 片栗粉,揚げ油,三温糖 ごま油	白い風船ミルククリーム マリー 牛乳
7	金	ごはん 厚揚げとエビのケチャップ煮 菜の花のお浸し/パイン	厚揚げ,むきえび,豚ひき肉	生姜,トマト缶,にんにく,白菜 玉葱,葱,人参,青梗菜,パイン コーン缶,ほうれん草,菜の花	精白米 サラダ油,三温糖,片栗粉	菓子 スイートポテト 牛乳
8	土	ランチパック(いちご・ツナ) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック(いちご) ランチパック(ツナ)	アンパンマンふんわりコーン
10	月	ごはん/小魚佃煮 高野豆腐の卵とじ きゅうりとわかめの酢みそあえ りんごゼリー	しらす干 けずり節,鶏挽肉 ちくわ高野豆腐,卵	だし昆布,干し椎茸,玉葱,人参 わかめ,胡瓜,もやし	精白米 いりごま,三温糖 三温糖,片栗粉	干しいも アンパンマンぶくっとコーン
12	水	米粉パン 魚のオーロラ和え キャベツ やさいスープ	かじき ベーコン	キャベツ 玉葱,人参,白菜	米粉パン 片栗粉,揚げ油,マヨネーズ 三温糖 サラダ油	ふ菓子 さやえんどうしお味ミニ アンパンマンぶどうとりんご
13	木	大根めし 味噌汁 和風ポテトサラダ ヤクルト	油揚げ けずり節,豆腐 ちくわ ヤクルト	大根,小松菜 だし昆布,人参,葱,えのきたけ 玉葱,胡瓜	精白米,いりごま,サラダ油 三温糖 じゃがいも,マヨネーズ	カリボテスナック ばりんこ ラムネいろりる
14	金	チキンと大豆のカレー 人参サラダ ももゼリー	大豆,鶏肉 ツナ油煮	玉葱,人参,しめじ コーン缶,胡瓜 ポッカレモン	サラダ油,精白米 三温糖	ふわふわチップ人参味 ☆ココアボール 牛乳
15	土	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(かつお)	玄米ほんせん醤油味
17	月	ごはん/(幼)味噌汁海苔 みそ煮込みおでん きゅうりとわかめのごま酢あえ/いちご	厚揚げ,鶏肉 けずり節,ちくわ,はんぺん ロースハム	いちご だし昆布,大根,人参 胡瓜,もやし,わかめ	精白米 さといも,つきこんにゃく 三温糖,白すりごま	ミルクスティック アンパンマンあげせんべい アップルキャロットジュース
18	火	バターロール 長崎ちゃんぽんそば 中華サラダ/みかん	豚肉,ちくわ,いか,むきえび	キャベツ,玉葱,もやし,干し椎茸 もやし,人参,胡瓜,白菜	バターロール 中華めん,サラダ油 三温糖,ごま油,白すりごま	さくさくぼーろかぼちゃ コアいちご
19	水	ツナそばろ丼 吸い物 おかか和え/どうぶつえんゼリー	ツナ油煮 けずり節,豆腐,かまぼこ かつお節	コーン缶 だし昆布,わかめ,えのきたけ 胡瓜,もやし,キャベツ,生姜	サラダ油,三温糖 白いりごま,精白米	菓子 ☆開口笑 牛乳
20	木	ごはん ふりかけ いりどり 大根サラダ	鶏肉,けずり節 高野豆腐 ツナ油煮	干し椎茸,人参 だし昆布,葱,たけのこ ごぼう,れんこん 大根,コーン缶,胡瓜	精白米 さといも,サラダ油 つきこんにゃく,三温糖 マヨネーズ	動物ビスケット ロールケーキ ジョア
21	金	カレーピラフ 豆乳のクリームスープ ドレッシングサラダ	鶏肉 ウインナ,豆乳	玉葱,人参,ピーマン,しめじ コーン缶,胡瓜 キャベツ,もやし	バター,精白米 じゃがいも,片栗粉 サラダ油,三温糖	りんご ぶどうゼリー
22	土	ランチパック(いちご・ツナ) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック(いちご) ランチパック(ハム)	ベジたべる
25	火	スナックスティック/味噌煮込みうどん きゅうりとみかんの酢の物 コア	鶏肉,油揚げ,かまぼこ けずり節 コア	人参,干し椎茸,白菜 わかめ,みかん 胡瓜,葱,だし昆布	うどん,三温糖 スナックスティック	ふかいしも 大島まんじゅう あげまる
26	水	米粉パン ボークビーンズ コールスロー/りんご	豚肉,大豆	トマトピューレ,りんご 人参,玉葱,トマト缶,しめじ キャベツ,胡瓜,コーン缶	米粉パン,サラダ油 じゃがいも,小麦粉,バター マヨネーズ,三温糖	カルシウムウエハース ☆甘納豆入り蒸しカステラ 牛乳
27	木	〇ごはん 鶏肉のつくね揚げ/キャベツ 味噌汁 どうぶつえんゼリー	鶏挽肉,水切り豆腐 けずり節,豆腐	人参,玉葱 キャベツ 大根,しめじ,葱	精白米 マヨネーズ,片栗粉,三温糖 揚げ油	アンパンマンソフトせんべい とうふドーナツココア マスカットほうれん草ジュース
28	金	中華飯 春雨サラダ みかん缶	豚肉,むきえび,いか	玉葱,ピーマン,たけのこ,もやし わかめ,人参,胡瓜 みかん缶,干し椎茸	精白米,サラダ油,片栗粉 はるさめ,ごま油,三温糖	おからスナックかぼちゃ味 (乳)もち小丸しょうゆせんべい (幼)きらす揚げしお

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

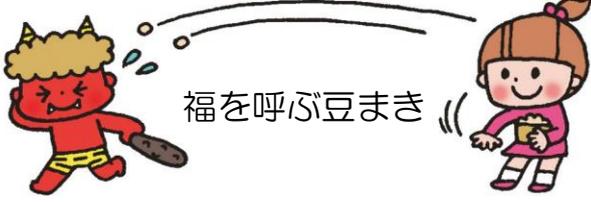
* ☆マークは手作りおやつの日/〇マークは給食のサンプル展示の日/

* …年長のみ/(乳)…幼児 / (幼)…幼児/●…有機農業で作った野菜

～ 1月7日(火)に使用した食材の産地です (献立: カレーにゆづめん,七草のごま和え,どうぶつえんゼリー) ～

食材	鶏肉	玉葱	キャベツ	人参	大根	小松菜
産地	国産	北海道	愛知	愛知	愛知	愛知





福を呼ぶ豆まき

節分の豆まきは、季節の変わり目に起きやすい体調不良（邪気＝鬼）を払い、福を呼び込むために行います。

そして、鬼をやっつけるために使われるのが、大きな豆＝「大豆」です。ちなみに大豆は、生でまくと芽が出て縁起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。

地域により殻つきの落花生で豆まきをするところもあります。鬼役になったり、豆を投げる役になったり、「鬼は外、福は内」と声を出しながら楽しんでください。



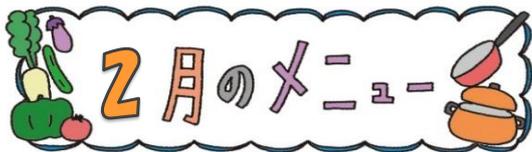
ナノハナを食べて 春を感じよう

ナノハナは春に出回る食材のひとつで、園でも春に登場します。

ナノハナはビタミン類や食物繊維が多いので、風邪予防や便秘予防に効果があります。大人にはほろ苦さが人気ですが、子どもたちには苦みが嫌で食べにくいようなので、マヨネーズで和えたり、肉といっしょに炒めたりすると食べやすくなります。

黄色の花が可愛いナノハナ、目で楽しむのはもちろん、「春」の味として味わってみましょう。





☆ いわしのつみれ汁 ☆



≪ 材料 4人分 ≫

A	• いわしのすり身	100g	• 大根	1/4本
	• 味噌	大さじ1	• 人参	1/2本
	• 片栗粉	大さじ3	• 玉葱	1/2玉
	• れんこん	100g	• だし汁	600cc
	• 葱	1/2本	• しょうゆ	大さじ1
	• 生姜	1/4ケ	• 酒	小さじ1
			• 塩	少々

≪ 作り方 ≫

- ① れんこんとしょうがは皮をむき、すりおろしておく
葱をみじん切りにする
- ② ボウルにAと①を入れて、よく混ぜる
混ぜたら冷蔵庫で30分ほど寝かせる
- ③ 大根と人参は皮をむき、短冊切りにする
玉ねぎは薄切りにする
- ④ だし汁に③を入れて煮る
野菜が煮えたら醤油と酒を加える
- ⑤ ②を団子状に成型して④へ落とし入れていく
団子に火が通るまで加熱する

2/3 (月)

サンプル展示メニューです

