



認可保育施設



| 日     | 献立                             | 10時おやつ   | 15時おやつ       |
|-------|--------------------------------|----------|--------------|
| 1(木)  | ごはん 鶏肉のピカタ 野菜のカラフル炒め 味噌汁 果物    | クラッカー    | 麦茶 お好み焼き     |
| 2(金)  | 恵方巻 きんぴらごぼう つみれ汁 果物            | 小豆ロールケーキ | 麦茶 うどん       |
| 3(土)  | ごはん 肉じゃが 浅漬け 味噌汁 果物            | ビスケット    | 麦茶 せんべい      |
| 5(月)  | 中華丼 ひじきの煮物 スープ 果物              | クッキー     | 麦茶 さつま芋入蒸しパン |
| 6(火)  | ごはん 豆腐のつくね焼き かぼちゃサラダ 味噌汁 果物    | チーズ      | 麦茶 マカロニ安倍川   |
| 7(水)  | ごはん 豚肉の生姜焼き レタスサラダ すまし汁 果物     | ヨーグルト    | 麦茶 ホットケーキ    |
| 8(木)  | けんちんうどん 春巻き しらす和え 果物           | クラッカー    | 麦茶 わかめおにぎり   |
| 9(金)  | ごはん 鮭のパン粉焼き ポテトサラダ 味噌汁 果物      | クッキー     | 麦茶 そうめん      |
| 10(土) | 親子丼 昆布和え 味噌汁 果物                | クラッカー    | 麦茶 せんべい      |
| 13(火) | 食パン ハムフライ コロコロサラダ めった汁 果物      | チーズ      | 麦茶 おかかおにぎり   |
| 14(水) | ごはん 魚の照り焼き ブロッコリーサラダ 味噌汁 果物    | ヨーグルト    | 牛乳 ジャムサンド    |
| 15(木) | 焼きそば なめ茸和え コンソメスープ 果物          | クラッカー    | 麦茶 ツナおにぎり    |
| 16(金) | マーボー丼 春雨サラダ かきたま汁 果物           | クッキー     | 麦茶 大学芋       |
| 17(土) | チキンライス 酢の物 味噌汁 果物              | クラッカー    | 麦茶 せんべい      |
| 19(月) | ビビンバ丼 胡麻和え すまし汁 果物             | クッキー     | 麦茶 いももち      |
| 20(火) | 食パン コロッケ マカロニサラダ スープ 果物        | チーズ      | 麦茶 焼きおにぎり    |
| 21(水) | チキンカレー 野菜のマリネ スープ 果物           | ヨーグルト    | 麦茶 パンケーキ     |
| 22(木) | ごはん 魚の竜田揚げ甘酢あん さつま芋の重ね煮 味噌汁 果物 | クラッカー    | 麦茶 きな粉ラスク    |
| 24(土) | ハヤシライス コールスローサラダ コンソメスープ 果物    | せんべい     | 麦茶 ビスケット     |
| 26(月) | キーマカレー おかか和え スープ 果物            | クッキー     | 麦茶 茶巾しばり     |
| 27(火) | ごはん 鶏のから揚げ フレンチサラダ 味噌汁 果物      | チーズ      | 麦茶 リンゴゼリー    |
| 28(水) | ごはん 煮魚 大根サラダ すまし汁 果物           | ヨーグルト    | 牛乳 シュガートースト  |
| 29(木) | ナポリタン ナムル風 スープ 果物              | クラッカー    | 麦茶 鮭おにぎり     |

※10時にTOMATO・ONIONクラスはおやつがありません。※仕入れの状況や人数の変更により献立が変わる時もあります。  
 ※15時のおやつが牛乳の日はPUMPKIN・TOMATOクラスは麦茶になります。

給食室から

寒い日でもお外で元気に遊んでいる子どもたちの声や姿にいつも元気をもらっています。園庭で育てた野菜をとでもうれしそうに持ってきてくれます。給食の時間、お皿にお野菜が入っていると「ぼく・わたしがとったんだよ!」と教えてくれます。2月3日は節分です。かいっぱい豆まきをして悪さをする鬼を追い払って、幸せを呼び込みましょう。



誕生日会メニュー(12月)



<めった汁>・・・石川県の郷土料理 (2月13日)  
 めった汁の特徴は「さつまいも」を使っていること。「めったに食べられない豚肉の汁物」「やたらめったら具を入れる汁物」などの諸説があるようです。  
 材料(4人分)  
 豚肉・・・40g 大根・・・40g さつま芋・・・60g ごぼう・・・20g  
 人参・・・30g 長ねぎ・・・20g 味噌・・・30g だし汁・・・600ml



<作り方>

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ② さつま芋、人参、大根はいちょう切りまたは半月切り、ごぼうはささがきにして水にさらす。
- ③ 鍋にだし汁を煮立て①、②の材料を入れアク取りをして野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④ ③に味噌を溶き入れ味を調べて、小口切りのネギを入れひと煮立ちしたら出来上がり。