

2023年 2月 給食献立表 くりくま保育園

		給食	材料	りす〜そうぐみ おやつ (材料)	ひよこぐみ おやつ (材料)
1	水 15	ごはん 麻婆豆腐 かぶの甘酢漬け	白米 豚肉 豆腐 玉葱 人参 にんにく 土生姜 青葱 砂糖 醤油 味噌 片栗粉 菜種油 かぶ かぶの葉 柚子 米酢 砂糖 塩	牛乳 おとうふ屋さんのビスケット 季節のみかん	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) みかん
2	木 16	ごはん 千切り大根の煮物 春菊のナムル	白米 千切り大根 牛肉 油揚げ 人参 玉葱 絹さや 干し椎茸 削り節 砂糖 醤油 みりん 白菜 もやし 春菊 油揚げ 砂糖 醤油 塩 胡麻油	牛乳 焼き芋 ミニゼリー	焼き芋 (さつま芋) いちご
3	金 17	ごはん 鯖の照り焼き 添え野菜 豚五目豆	白米 鯖 白味噌 みりん キャベツ 豚肉 大豆 人参 大根 蓮根 ごぼう こんにゃく 干し椎茸 昆布 削り節 砂糖 醤油 みりん	牛乳 三色団子 返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) りんご
4	土	ごはん 鶏団子のスープ 長芋の磯和え	白米 鶏ひき肉 土生姜 青葱 白菜 チンゲン菜 人参 生椎茸 春雨 削り節 塩 コショウ 醤油 片栗粉 長芋 焼きのり 醤油	牛乳 ソフトせんべい 干しブルー	ベビースティック 干しブルー
6	月 20	ごはん 鯖の味噌煮 千草和え	白米 鯖 ごぼう 土生姜 味噌 砂糖 みりん 小松菜 白菜 えのき 醤油	牛乳 マカロニきな粉 チーズ	蓮根のお焼き (蓮根 片栗粉 塩 菜種油) みかん
7	火 21	ごはん かみなり揚げ かぶの煮浸し	白米 鶏ひき肉 豆腐 玉葱 青葱 干し椎茸 卵 塩 コショウ 醤油 片栗粉 菜種油 かぶ かぶの葉 人参 油揚げ 削り節 醤油	牛乳 こんぶあられ 季節のみかん	大根団子 (大根 上新粉) むらさき芋せんべい
8	水 22	ごはん おかかふりかけ 金時豆煮 豚汁	白米 削り節 砂糖 醤油 みりん 金時豆 砂糖 醤油 みりん 豚肉 豆腐 大根 人参 ごぼう キャベツ さつま芋 つきこん 青葱 削り節 味噌	牛乳 かぼちゃクッキー (薄力粉 かぼちゃ 砂糖 バター) 干しブルー	りんご蒸しパン (りんご 上新粉 重曹 酢) 干しブルー
9	木	ごはん 鮭の甘酢あんかけ さんびらごぼう	白米 鮭 玉葱 えのき 生椎茸 削り節 塩 砂糖 醤油 米酢 片栗粉 ごぼう 蓮根 人参 砂糖 醤油 みりん 菜種油	牛乳 芋けんぴ いちご	さつま芋もち (さつま芋 片栗粉) いちご
10	金 24	肉うどん さつま芋のレモン煮	うどん 牛肉 大根 人参 小松菜 白葱 しめじ 削り節 砂糖 醤油 みりん さつま芋 砂糖 レモン	お茶 かみかみ昆布 10日ごま味噌おにぎり (白米 みそ 砂糖 ごま) 24日おかかおにぎり (白米 削り節 砂糖 醤油 みりん)	人参おにぎり (白米 人参 塩) 干しブルー
	土 25	ごはん 豚肉と春雨の炒め物 ごぼうのじゃこ煮	白米 豚肉 玉葱 人参 チンゲン菜 春雨 塩 コショウ 醤油 菜種油 ごぼう ちりめんじゃこ 砂糖 醤油 みりん	牛乳 きらず揚げ 季節のみかん	さくっとあられ みかん
13	月 27	ごはん 冬野菜のポトフ なばなのお浸し	白米 牛肉 かぶ 人参 玉葱 キャベツ じゃが芋 セロリ 削り節 塩 コショウ 醤油 なばな しめじ 削り節 醤油	牛乳 桂川 ヨーグルト	アップルポテト (さつま芋 りんご) ベビースティック
14	火 28	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 添え野菜 ポテトサラダ	白米 鶏肉 マーマレード 醤油 ブロッコリー じゃが芋 人参 玉葱 きゅうり 塩 コショウ 砂糖 米酢 オリーブ油	牛乳 いちごマーブル蒸しパン (米粉 豆乳 砂糖 米酢 B.P 太白胡麻油 いちごジャム) 干しブルー	長芋のお焼き (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油) 干しブルー

2月3日は節分の日

豆まきをして邪気を払い清める日です。豆まきの豆は炒り大豆を使いますよね。
生の豆を使わないのは、”拾い忘れたものから目が出ると良くない事がある”とされているから。
給食ではホクホクの豆がたっぷり入った豚五目豆を食べます。大豆は畑の肉と言われるほど栄養が
豊富なので鬼を追い出すパワーがいっぱい詰まってるんです！！

今年も元気に… 「鬼は〜外！」 「福は〜内！」