



令和7年度											
日	曜	献立	材料	おやつ	材料	日	曜	献立	材料	おやつ	材料
2	月	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	16	月	焼きそば	中華麺・豚肉・キャベツ・人参・玉葱・もやし・青のり・ソース・塩	牛乳	普通牛乳
		鯖の塩焼き	鯖・塩	麩ラスク	麩・バター・グラニュー糖			大根の塩昆布和え	大根・白菜・ちくわ・塩昆布・醤油・三温糖	★コーンブレッド	小麦粉・卵・牛乳 三温糖・塩・油・コーン ベーキングパウダー
		ひじきの煮物	ひじき・厚揚げ・グリーンピース・だし・醤油・三温糖					みそ汁	なめこ・小松菜・南瓜・鰹節・昆布・みそ		
		南瓜とコーンのサラダ	南瓜・コーン・きゅうり・酢・油・塩					フルーツ	バナナ		
		みそ汁	豆腐・えのき・わかめ・鰹節・昆布・みそ								
3	火	☆節分メニュー☆				17	火	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		赤鬼ライス	米・強化米・卵・人参・きゅうり・ちくわ・グリーンピース・のり 昆布・醤油・塩	牛乳	普通牛乳			玉子焼き	卵・ツナ・玉葱・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖	ウインナードッグ	ウインナー・小麦粉・ケチャップ ベーキングパウダー・油
		いわしの梅煮	鰯缶・生姜・梅干し・醤油・三温糖	きな粉クッキー	小麦粉・バター・三温糖 きな粉・牛乳			厚揚げの中華和え	厚揚げ・大根・きゅうり・パプリカ・ごま・酢・ごま油・塩・醤油		
		青のり大豆	大豆・片栗粉・油・青のり・塩					すまし汁	えのき・ほうれん草・鰹節・昆布・塩・醤油		
		すまし汁	花麩・椎茸・菜の花・鰹節・昆布・醤油・塩								
		デザート	ゼリー								
4	水	☆お誕生日会メニュー☆				18	水	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		五目うどん	うどん・鶏肉・人参・大根・白菜・椎茸・葱・油揚げ・鰹節・昆布 醤油・みりん・片栗粉	牛乳	普通牛乳			鯖のみそ煮	鯖・生姜・酒・みそ・醤油・みりん	芋もち	さつま芋・三温糖・醤油 片栗粉
		ブロッコリーの梅おかか和え	ブロッコリー・ひじき・しらす・梅干し・鰹節・酢・醤油・三温糖	マーマレードケーキ	小麦粉・油・三温糖・塩 ベーキングパウダー・生クリーム 牛乳・マーマレードジャム			大豆のトマト煮	大豆・牛挽肉・玉葱・ニンニク・トマト缶・小麦粉・ケチャップ・塩・コショウ		
		フルーツ	いよかん					ひじきの炒め物	ひじき・人参・コーン・グリーンピース・醤油・三温糖・ごま油		
5	木	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	19	木	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		カレイの洋風焼き	カレイ・コーン・パプリカ・マヨネーズ・ケチャップ・塩・コショウ	カル鉄スティック				ハンバーグ	合挽肉・玉葱・卵・パン粉・牛乳・ケチャップ・ソース・三温糖・塩・コショウ	あんこパイ	パイ生地・こしあん
		きゅうりの酢の物	きゅうり・人参・わかめ・酢・醤油・砂糖					人参と春菊のナムル風	人参・春菊・もやし・ごま・ごま油・酢・塩・醤油・三温糖		
		すまし汁	玉葱・しめじ・葱・鰹節・昆布・醤油・塩					さつま芋の煮物	さつま芋・三温糖・塩		
		フルーツ	オレンジ								
6	金	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	20	金	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		鶏肉のあんかけ	鶏肉・玉葱・しめじ・醤油・三温糖・だし・片栗粉	バナナヨーグルト	バナナ・ヨーグルト・三温糖			鯖のゆず風味焼き	鯖・ゆず・醤油・三温糖	パンプリン	食パン・卵・牛乳 三温糖・バニラエッセンス
		もずく納豆	納豆・もずく・醤油					炒め納豆	納豆・豚挽肉・玉葱・人参・卵・醤油		
		切干大根のサラダ	切干大根・きゅうり・人参・もやし・ひじき・酢・ごま油・塩					野菜の浅漬け	きゅうり・人参・大根・酢・三温糖・塩		
		みそ汁	さつま芋・えのき・わかめ・鰹節・昆布・みそ								
7	土	チャーハン	米・強化米・ベーコン・卵・玉葱・ピーマン・人参・塩・コショウ・醤油	牛乳	普通牛乳	21	土	生活発表会			
		コールスローサラダ	キャベツ・きゅうり・干しぶどう・酢・塩・油	畑のクラッカー				ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		わかめスープ	わかめ・コーン・コンソメ・醤油・塩					静岡おでん	鶏肉・大根・厚揚げ・ちくわ・卵・青のり・鰹節・昆布・醤油・酒 みりん・三温糖・塩	黒ゴマ蒸しパン	ホットケーキミックス・卵・牛乳 三温糖・黒ゴマ
		フルーツ	バナナ					ベーコンのカリカリサラダ	ベーコン・キャベツ・きゅうり・トマト・酢・塩・醤油・オリーブ油		
9	月	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	25	水	ロールパン	ロールパン	牛乳	普通牛乳
		厚蒸し卵	卵・ブロッコリー・椎茸・だし・三温糖・醤油	ふかし芋	さつま芋			グラタン	合挽き肉・玉葱・マカロニ・卵・牛乳・ピザ用チーズ・米粉・塩・コショウ	◆いきなり団子	さつま芋・白玉粉 小麦粉・こしあん 塩
		大根の酢の物	大根・きゅうり・わかめ・しらす・酢・醤油・三温糖					水菜のサラダ	水菜・大根・きゅうり・パプリカ・酢・油・塩		
		高野豆腐の煮物	高野豆腐・しめじ・グリーンピース・だし・醤油・三温糖					スープ	キャベツ・人参・玉葱・パセリ・コンソメ・塩・コショウ・醤油		
		すまし汁	麩・玉葱・人参・鰹節・昆布・醤油・塩								
10	火	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	26	木	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		鮭の照り焼き	鮭・生姜・醤油・三温糖	ごまラスク	バケット・バター・ごま 三温糖			カレイの煮つけ	カレイ・生姜・醤油・三温糖	黒糖ミルクパン	
		ツナサラダ	キャベツ・きゅうり・コーン・セロリ・ツナ・酢・油・塩・コショウ					厚揚げの酢みそ和え	厚揚げ・わけぎ・蓮根・パプリカ・ごま・みそ・酢・醤油・三温糖		
		南瓜の煮物	南瓜・醤油・三温糖					ブロッコリーの天ぷら	ブロッコリー・小麦粉・ベーキングパウダー・塩		
		◆呉汁	人参・大豆・豆腐・油揚げ・葱・鰹節・昆布・みそ								
12	木	食パン(イチゴジャム)	食パン・イチゴジャム	牛乳	普通牛乳	27	金	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		オムレツ	卵・玉葱・ピーマン・牛乳・塩・ケチャップ	おにぎり	米・梅干・しらす ごま・塩			から揚げ	鶏肉・ニンニク・生姜・醤油・みりん・片栗粉	ういろう	米粉・片栗粉 三温糖・ゆで小豆 塩
		マカロニサラダ	マカロニ・キャベツ・人参・きゅうり・マヨネーズ・塩・コショウ					小松菜の煮物	小松菜・パプリカ・ひじき・油揚げ・だし・醤油・三温糖		
		★ガンボ	ウインナー・玉葱・オクラ・トマト・ニンニク・バター・小麦粉・コンソメ・塩・コショウ					人参のマリネ	人参・玉葱・キャベツ・貝割れ大根・酢・塩・コショウ・油		
		フルーツ	バナナ								
13	金	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	28	土	チキンライス	米・強化米・鶏肉・玉葱・人参・グリーンピース・ケチャップ・塩・コショウ	牛乳	普通牛乳
		鶏肉の煮物	鶏肉・玉葱・大根・糸こんにゃく・葱・醤油・三温糖	ドーナツ	小麦粉・片栗粉・卵 三温糖・ベーキングパウダー バター・牛乳			ツナサラダ	キャベツ・ツナ・干しぶどう・酢・塩・油	ミレービスケット	
		切干大根の梅和え	切干大根・きゅうり・人参・梅干・ごま・だし・醤油・三温糖					コーンスープ	コーン・じゃが芋・コンソメ・塩・コショウ・醤油		
		にゅうめん	そうめん・えのき・葱・油揚げ・鰹節・昆布・醤油・塩					デザート	ゼリー		
		フルーツ	オレンジ								
14	土	ドライカレー	米・強化米・合挽き肉・玉葱・人参・なす・トマト缶・ニンニク カレールウ・ソース・ケチャップ・三温糖・塩・コショウ	牛乳	普通牛乳	朝のおやつ ・0歳児の完了食までは、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です ・0歳児の幼児食と1、2歳児は、菓子類(野菜スティック・紫いもチップ・カル鉄スティック・ミレービスケット等)、フルーツ等と干しぶどう(週3回程度)です ※フルーツはバナナ・オレンジ・いよかん等を使用します 夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です 菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています 強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です えび、貝類、イカ、タコの提供は、幼児クラスのみになります ◆マークは熊本県の郷土料理を取り入れています ★マークは世界の料理(アメリカ合衆国)を取り入れています  は、ほしぐみ(5歳児)のリクエストメニューです					
		フレンチサラダ	キャベツ・パプリカ・コーン・酢・オリーブ油・塩	あまからせん							
		スープ	じゃが芋・わかめ・コンソメ・醤油・塩								
		フルーツ	もも缶								
<div>【節分について】</div> <div>節分とは文字通り節(季節)の分かれ目のことを指します。 昔は立春、立夏、立秋、立冬それぞれの前日のことを節分と言っていましたが、現在では立春の前日を節分といいます。 節分に行う豆まきは、季節の変わり目に起こりがちな病氣や災害を鬼に見立て、それを追い払う儀式です。 昔から節分には厄を払い新年の幸せを願う行事が日本各地で行われ、現在も大切にされています。</div> <div></div>											
<div>【2月の行事食】</div> <div>・3日 節分</div> <div>【ほしぐみリクエストメニュー】</div> <div>・2日 麩ラスク</div> <div>・13日 にゅうめん</div> <div>・20日 パンプリン</div> <div>・24日 静岡おでん</div> <div>・25日 グラタン</div>											
<div>今月のレシビ：ガンボ</div> <div>【材料】:2人分</div> <div>・ウインナー 3～4本</div> <div>・玉葱 1/2個</div> <div>・オクラ 1パック</div> <div>・トマト 1個</div> <div>・にんにく 適量</div> <div>・バター 10g</div> <div>・小麦粉 10g</div> <div>・コンソメ 小1</div> <div>【作り方】</div> <div>①玉葱は小さめの賽の目切り、にんにくはみじん切りにする。</div> <div>②トマトはざく切りにし、ウインナーは薄く切る。</div> <div>③オクラは1cm幅の輪切りにする。</div> <div>④鍋にバターを溶かし、薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒める。</div> <div>⑤別の鍋に油と①の材料を入れて炒める。</div> <div>⑥②で切ったウインナーを入れてざっと混ぜてから、④と水を加えなじませる。</div> <div>⑦②のトマトと③のオクラを加えて煮る。</div>											