



2月 給食献立表

						1日(土)		
昼食	普通食						豚肉の卵とじ丼 すまし汁 バナナ	
	離乳食						鶏そぼろ丼 すまし汁 バナナ	
おやつ	普通食						お菓子・牛乳	
	離乳食						お菓子	
		3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)	
昼食	普通食	カツカレーライス 野菜サラダ オレンジ	サバの味噌煮 厚揚げの煮物 かき玉汁	ハン・チーズハンバーグ 野菜添え コーンスープ	あんかけラーメン 金時煮豆	玉子焼き ひじきと大豆の煮物 根菜汁	納豆 じゃが芋の味噌汁 バナナ	
	離乳食	カレーライス 胡瓜とブロッコリーの煮物 みかん	魚の味噌煮 さつまいもと人参の煮物 すまし汁	ハンバーグ 大根とほうれん草の煮物 コーンスープ	鶏ささみの野菜あんかけ じゃが芋とりんごの煮物 味噌汁	豆腐の煮物 かぼちゃと胡瓜の煮物 里芋のスープ	納豆 味噌汁 バナナ	
おやつ	普通食	卵ボーロ	揚げあられ	ババロア	ごまいりこ	きな粉クッキー	お菓子・牛乳	
	離乳食	お菓子	茹でかぼちゃ	茹でじゃが芋とインゲン	茹できゅうりとなす	茹で大根と人参	お菓子	
		10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)	
昼食	普通食	魚のチーズムニエル 春雨サラダ トマトと卵のスープ	建国記念日	ハン・ブルコギスパゲティ わかめスープ オレンジ	松風焼 ほうれん草のナムル きのこスープ	鶏肉のごまみそ焼 ごぼうサラダ 中華スープ	ビビンバ丼 わかめスープ バナナ	
	離乳食	魚のカレー煮 ブロッコリーとさつまいもの煮物 トマトスープ		マカロニの和風煮 大根とじゃが芋の煮物 すまし汁	松風焼 人参とほうれん草の煮物 きのこスープ	鶏のごま味噌煮 りんごとかぼちゃの煮物 春雨スープ	そぼろ丼 すまし汁 バナナ	
おやつ	普通食	まあいクラッカー		ミニひじきあられ	りんご	チョコレートケーキ	お菓子・牛乳	
	離乳食	茹でじゃが芋の煮物のりかけ		茹でブロッコリーとツナ	茹で豆腐とじゃこ	茹でナスとほうれん草	お菓子	
		17日(月)		18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)
昼食	普通食	豚肉のチーズピカタ ツナサラダ 呉汁		牛肉とごぼうの炒め物 かぼちゃサラダ 味噌汁	ハン・鮭のグラタン 野菜添え 玉子スープ	鶏天うどん 桃色ヨーグルト	豚の生姜焼き 根菜の煮物 白菜のスープ	納豆 厚揚げの味噌汁 バナナ
	離乳食	鶏の背のりがけ 胡瓜とほうれん草の煮物 呉汁	南瓜のそぼろ煮 大根とさつまいもの煮物 味噌汁	魚のクリーム煮 ブロッコリーと人参の煮物 すまし汁	鶏の豆乳煮 りんごとじゃが芋の煮物 すまし汁	高野豆腐の煮物 南瓜ときゅうりの煮物 すまし汁	納豆 味噌汁 バナナ	
おやつ	普通食	バナナマフィン	オレンジ・お菓子	水族館のなかまたち	元気ごまビスケット	じゃこマヨトースト	お菓子・牛乳	
	離乳食	茹でかぼちゃとインゲン	茹できゅうりとなす	茹でじゃがいも	茹で人参と大根	茹で豆腐とツナ	お菓子	
		24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)		
昼食	普通食	振替休日	魚の香味焼き 春雨とピーマンの炒め物 すまし汁	蟹製豆腐 わかめの酢の物 豚汁	ミートソーススパゲティ わかめスープ オレンジ	鶏肉のマリネ焼き ブロッコリーサラダ 春雨スープ		
	離乳食		魚の背のりがけ ほうれん草と人参の煮物 すまし汁	鶏のごま煮 さつまいもと大根の煮物 味噌汁	マカロニのトマト煮 きゅうりとりんごの煮物 わかめスープ	鶏の玉ねぎソース 南瓜とブロッコリーの煮物 春雨スープ		
おやつ	普通食		メロンパン	バナナ・お菓子	焼き芋	アーモンドいりこ		
	離乳食		茹で南瓜	茹できゅうりと人参	茹で大根とじゃこ	茹でさつまいもとインゲン		

※おやつは、無添加・無着色のお菓子・手作りおやつを準備しています。

※0歳～1歳児は、段階に応じて離乳食を作っています。

※アレルギー対応は、その日のメニューに応じて準備しています。

～給食室からひとこと～

暦の上では「春」ですが、一年で一番寒い時期です。体調管理をしっかり行いましょう！
 今月の食材は「いりこ」です。いりこにはカルシウムが多く含まれています。
 カルシウムは、骨の形成・成長に重要な役割を持つ栄養素です。
 日々の食事に上手に取り入れ、カルシウムが不足しない食生活を心がけましょう！

