



幼児食献立表



日	月	火	水	木	金	土
						1日
						米飯 カレイのピザ風焼き かぼちゃの含め煮 フルーチェ ピーチ味 みそ汁 (白菜・庄内麩) ばかうけ (甘口しょうゆ) ビスコ (みるく&いちご)
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
米飯 肉じゃが ほうれん草のごま和え フルーツミックスゼリー みそ汁 (大根・葉大根)	鬼さんオムライス コールスローサラダ 牛乳プリン コンソメスープ (エリンギ・コーン)	米飯 サバの味噌煮 がんと根菜の含め煮 バナナ すまし汁 (花麩・水菜)	米飯 おさかなふりかけ 豚肉のスタミナ炒め もやしの胡麻しょうゆ和え 森永カルシウムヨーグルト みそ汁 (かぶ・わかめ)	米飯 鶏肉の照り焼き ウインナーとじゃが芋の炒め物 野菜&果実 グレープ みそ汁 (いんげん・白玉麩)	米飯 鮭のみぞれあんかけ 稲庭バンバンジー風サラダ 青りんごゼリー みそ汁 (キャベツ・あおさ)	米飯 麻婆豆腐 キャベツの中華風サラダ プロセスチーズ(ディズニー) 中華スープ (大根・水菜)
カステラ蒸しケーキ	恵方ロールパン	かぼちゃマフィン	いちごスティック	クリームパン	ブルーベリータルト	ぼたぼた焼き
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
米飯 鶏肉のトマト煮込み アスパラベーコン炒め 果物缶(洋ナシ) みそ汁 (オクラ・なめこ)	ほうとう風うどん 豆腐焼売 人参しりしり いちごゼリー	米飯 タラのみりん焼き さつまいもの煮物 フルーチェ りんご味 みそ汁 (もやし・葉大根)	米飯 中華煮 稲庭うどん和風サラダ パインゼリー わかめスープ (わかめ・えのき)	3色そぼろ丼 すき昆布炒り煮 ジョア みそ汁 (じゃが芋・玉ねぎ)	ハートハンバーグのロコモコ丼 もやしときゅうりのサラダ いちごのハートカップ コンソメスープ (大根・人参)	米飯 タラの野菜あんかけ ひじき炒り豆腐 果物缶(フルーツミックス) すまし汁 (オクラ・花麩)
今川焼き (カスタード)	鮭おにぎり	バウムクーヘン	バナナケーキ	ももタルト	手作りココアケーキ	ドーナツ
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
米飯 おさかなふりかけ 豚肉のバター醤油炒め 切干大根和風ごまサラダ ふじりんごゼリー みそ汁 (油揚げ・葉大根)	米飯 鮭チーズフライ 稲庭うどんちゃんぷる みかんヨーグルト みそ汁 (いんげん・白玉麩)	しょうゆラーメン 餃子 人参じゃこ炒め バナナ	米飯 焼き鳥卵焼き添え 根菜のきんぴら 牛乳プリン みそ汁 (キャベツ・あおさ)	米飯 サバのごま味噌焼き かぶのえびあんかけ 野菜&果実 ピーチ 具だくさん汁	ロールパン ポークハヤシ マカロニサラダ 森永カルシウムヨーグルト	米飯 鶏つくね焼き あんかけ卵豆腐 果物缶(黄桃・パイナップル) みそ汁 (オクラ・白玉麩)
雪の宿	バナナスティック	マシュマロおこし	星たべよ ビスコ (みるく&きなこ)	ととやき (いちご)	おふラスク	豆乳プリンタルト
23日	24日	25日	26日	27日	28日	
米飯 鱈のみそバター焼き かぼちゃのそぼろあんかけ フルーチェ イチゴ味 オニオンスープ(玉ねぎ・エリンギ)	米飯 親子煮 ほうれん草しらす和え ぶどうゼリー みそ汁 (高野豆腐・なめこ)	米飯 メンチカツ ナポリ風稲庭うどん レアチーズイチゴ みそ汁 (キャベツ・庄内麩)	米飯 カレイのマヨコーン焼き 蒸し鶏ときゅうりの和え物 ジョア みそ汁 (かぶ・葉大根)	ジャージャー麺 人参しりしり (ツナ) オレンジゼリー 白菜スープ(白菜・水菜)	ひじき入り炊き込みご飯 チキン南蛮 キャベツとちくわのサラダ フルーツカクテルゼリー 卵スープ(卵・えのき・小松菜)	
牛乳ケーキ	フルーツヨーグルト	ハッピーターン 白い風船	スイートポテト	りんごタルト	手作りピーチケーキ	



今年の節分は2月2日です



節分は「みんなが健康で幸せに暮らせますように」という願いを込めて、季節の変わり目に起こりやすい病気や災害を鬼に見立てて悪いものを追い出す日といわれています。節分の日には「鬼は外～！福は内～！」という掛け声に合わせて豆まきを行います。また節分の日には食べる太巻き寿司を「恵方巻」といい、その年の恵方(今年は西南西です)を向いて無言でお願いごとをしながら食べると、縁起が良いとされています。ご家庭でもお子さんと一緒に1年の健康と幸せをお祈りしながら過ごしてみたいと思います。

