

幼児食献立表



日	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
***	88			米飯 中華煮 春雨のサラダ バナナ みそ汁 (大根・葉大根) スイートポテト	鬼のかお丼 ブロッコリーサラダ ラ・フランスゼリー すまし汁 (稲庭うどん・鬼のかまぼこ) クリームパン	米飯 鶏肉と大根の甘辛煮 かぼちゃの含め煮 ジョア みそ汁(白玉麩・わかめ) 雪の宿
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
米飯 おさかなふりかけ 豚肉とピーマンの炒め物 さつまいもの煮物 ミックスゼリー みそ汁(白菜・ふのり)	米飯 鮭チーズフライ 人参しりしり 果物缶(黄桃・洋梨) みそ汁 (キャベツ・庄内麩)	しょうゆラーメン 餃子 ほうれん草ツナサラダ みかんゼリー	ポークハヤシ キャベツの和風サラダ 森永カルシウムヨーグルト コンソメスープ (白菜・コーン)	米飯 鱈のオーロラソースかけ 塩トロミ炒め レアチーズイチゴ みそ汁(えのき・葉大根)	米飯 焼き鳥卵焼き添え 大根のきんぴら 野菜&果実 グレープ みそ汁(なめこ・白玉麩)	米飯 すき煮 ほうれん草とひじきの胡麻和え フルーチェ みかん味 すまし汁(花麩・オクラ)
バナナスティック	豆乳プリンタルト	ブルーベリークレープ	あんぱん	ドーナツ	カスタードワッフル	白い風船/ぱりんこ
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
┃鶏肉のトマト煮 ┃春雨の酢の物	肉うどん 豆腐焼売 もやしの和え物 ももゼリー	米飯 赤魚の野菜あん 切干大根和風ごまサラダ フルーチェ りんご味 みそ汁(ほうれん草・油揚げ)	米飯 ハート型ハンバーグ マカロニサラダ いちごのハートカップ コンソメスープ(玉ねぎ・人参)	チキンカレー アスパラサラダ 青りんごゼリー わかめスープ (わかめ・えのき)	米飯 メンチカツ ひじき炒り煮 パインゼリー みそ汁(豆腐・しめじ)	米飯 鯖の味噌煮 がんもと根菜の含め煮 バナナ すまし汁(花麩・水菜)
カットロール(いちご)	今川焼(こしあん)	ももタルト	かぼちゃマフィン	アンパンマンせんべい ビスコ	たいやき (カスタード)	みかんクレープ
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
もやしの胡麻しょうゆ和え	ウインナーとじゃが芋の炒め物 みかんヨーグルト	米飯 鮭の味噌マヨ焼き 蒸し鶏ときゅうりの和え物 プロセスチーズ(ディズニー) みそ汁 (もやし・いんげん)	米飯 麻婆豆腐 ナムル 野菜&果実 ピーチ 中華スープ (エリンギ・コーン)	米飯 かれいみぞれあん 切干大根マヨサラダ フルーチェ ぶどう味 みそ汁(オクラ・玉ねぎ)	ロールパン ミートボールのブラウンシチュー アスパラベーコン炒め ジョア	米飯 かれいのマヨコーン焼き 洋風きんぴら 果物缶(パイン・黄桃) みそ汁(豆腐・あおさ)
ブルーベリータルト	ぽたぽた焼き	ドームケーキ(カスタード)	マンナウエファー コーンポタージュせん	ヨーグルトクレープ	わかめおにぎり	ととやき (いちご)
25日	26日	27日	28日	29日		
焼きそば 人参じゃこ炒め フルーチェ イチゴ味 コンソメスープ(いんげん・玉ねぎ)	米飯 おさかなふりかけ 肉じゃが ほうれん草のごま和え	米飯 えびカツ バンバンジー風サラダ 森永カルシウムヨーグルト みそ汁 (えのき・白玉麩)	米飯 鱈のみそバター焼き 里芋の煮物 オレンジゼリー すまし汁 (豆腐・水菜)	ミートソーススパゲッティ たこさんウインナーとポテト コールスロー ピーチフレッシュ コーンスープ		**
牛乳ケーキ	カステラ蒸しケーキ	りんごタルト	たいやき (あんこ)	ショートケーキ		23



節分



2月3日は節分です。節分に恵方巻きを食べるというご家庭も多いのではないでしょうか。

その年の恵方(縁起のよい方角)を向いて無言で丸かじりをすると願い事が叶うというもので、関西地方の風習が全国に広がったとされています。 今年の恵方は、『東北東』です。恵方巻きの具は「福を巻き込む」ということから七福神にあやかり、「かんぴょう」「しいたけ」「卵焼き」 「ウナギやアナゴ」「エビ」「きゅうり」「桜でんぶ」の7つを入れるのが一般的です。

2月3日は1年の健康と幸せを祈りながら、お子さんと一緒に恵方巻を作ってみてはいかかでしょうか。

