

日	曜日	1.2歳児 朝おやつ	給食	食材	おやつ	食材	1.2歳児 エネルギー たんぱく質	3.4.5歳児 エネルギー たんぱく質
19	水	牛乳 食べる 煮干し	ごはん すき焼き風 大根炒めサラダ 味噌汁	豚もも肉 白菜 人参 玉葱 しらたき 焼き豆腐 大根 しらす ごま油 青のり えのき まいたけ	麦茶 あずき蒸しパン	ミックス粉 あずき 豆乳	392 kcal 18.3 g	397 kcal 16.4 g
20	木	麦茶 バナナ	ごはん ホワイトソースのハンバーグ じゃが芋としめじのサラダ 人参スープ	豚挽肉 玉葱 パン粉 豆乳 マッシュルーム バター 薄力粉 牛乳 クリーム じゃが芋 しめじ いんげん ベーコン マヨレ 人参 玉葱	牛乳 お楽しみおやつ		702 kcal 18.8 g	838 kcal 23.5 g
21	金	牛乳 オレンジ	ごはん 豚肉の柳川風 ひじきの白和え 味噌汁	豚もも肉 卵 ごぼう 玉葱 人参 しらたき ひじき 人参 ほうれん草 つきこんにやく いんげん 木綿豆腐 すりごま ねりごま 大根 わかめ	牛乳 ペペロンチーノ	スパゲッティ キャベツ しらす にんにく オリーブ油	475 kcal 21.2 g	486 kcal 21.1 g
22	土	麦茶 マリー ビスケット	とん丼 さつま芋の甘煮 味噌汁	米 豚もも肉 玉葱 生姜 さつま芋 玉葱 わかめ	麦茶 カップヨーグルト ウエハース		389 kcal 16.3 g	426 kcal 18.6 g
25	火	麦茶 干しいも	ごはん 鶏肉の甘辛煮 ナムル風煮浸し 味噌汁	手羽元 ねぎ 生姜 ほうれん草 人参 もやし 油揚げ ごま油 かぶ しめじ	牛乳 ホットドック	コッペパン ウィナー キャベツ ケチャップ	466 kcal 18.2 g	547 kcal 22.4 g
26	水	牛乳 バナナ	茶めし おでん 白菜サラダ みかん	米 昆布 がんもどき さつま揚げ つみれ 竹輪 ちくわぶ 大根 こんにやく 昆布 白菜 人参 きゅうり オリーブ油	麦茶 ココアワッフル カルシウムせんべい		511 kcal 17.9 g	509 kcal 17.0 g
27	木	麦茶 食べる 煮干し	ごはん 豆腐の中華煮 ほうれん草とハムの胡麻和え すまし汁	豆腐 豚もも肉 人参 キャベツ チンゲン菜 まいたけ ごま油 片栗粉 ほうれん草 もやし 人参 コーン ハム すりごま 麩 わかめ	牛乳 チャー麺	中華麺 豚挽肉 にら もやし	374 kcal 18.8 g	460 kcal 22.4 g
28	金	牛乳 オレンジ	ごはん 豚肉の生姜焼き もやしのじゃこ和え すまし汁	豚ロース 生姜 もやし チンゲン菜 人参 きゅうり しらす ごま かまぼこ わかめ	牛乳 きなこ揚げパン	コッペパン 油 きなこ	521 kcal 24.1 g	620 kcal 30.5 g

🌸 給食室より

節分は『みんなが健康で幸せに過ごせますように』という意味を込めて悪いものを追い出す日とされています。また季節を分けるという意味があり、昔の日本では春は一年の始まりとされ、特に大切にされていたそうです。春が始まる日とされている『立春』が今年は2月3日であるため、冬と春を分ける日である『節分』は、2月2日となります。

