

日	曜日	1.2歳児 朝おやつ	給食	食材	おやつ	食材	1.2歳児 エネルギーー たんぱく質	3.4.5歳児 エネルギーー たんぱく質
19	木	牛乳 バナナ	黒糖パン 鶏肉とプロッコリーのケチャップ 切り干しサラダ かぶのスープ	鶏もも 薄力粉 片栗粉 プロッコリー 切り干し大根 人参 きゅうり 酢 ごま油 かぶ かぶ葉	麦茶 チーズおかか おむすび	米 かつお節 チーズ のり	379 kcal 17.2 g	424 kcal 19.9 g
20	金	牛乳 りんご	ごはん 肉団子と白菜のスープ 粉吹きいも オレンジ	鶏もも 玉葱 生姜 パン粉 白菜 人参 春雨 片栗粉 じゃがいも パセリ	牛乳 マカロニきなこ	マカロニ きなこ	492 kcal 20 g	515 kcal 21 g
21	土	麦茶 ぱりんこ	スパゲッティきこり風 じゃが芋としめじのサラダ バナナ	スパゲッティ シーチキン しめじ えのき 玉葱 トマト缶 ケチャップ グリンピース じゃがいも しめじ いんげん マヨドレ 酢	麦茶 カップヨーグルト カルシウムせんべい		372 kcal 14.4 g	426 kcal 16.2 g
24	火	麦茶 食べる 煮干し	ビビンバ丼 牛乳寒天 ユイミンコン	米 豚挽 小松菜 人参 もやし 大根 酢 ごま油 生姜 にんにく 牛乳寒天の素 パイン缶 卵 コーン 人参 いんげん 片栗粉	麦茶 コーンフロスト フルーツグラノーラ	コーンフロスト 牛乳	407 kcal 15.8 g	497 kcal 18.4 g
25	水	牛乳 バナナ	ごはん 豆腐とエビのケチャップ煮 マカロニサラダ 厚揚げとろみスープ	豚挽 エビ 人参 玉葱 豆腐 トマト缶 ケチャップ 片栗粉 油 マカロニ きゅうり ハム 卵 マヨドレ 生揚げ 豚挽 もやし 人参 ねぎ 片栗粉	牛乳 クリームパン		658 kcal 24 g	707 kcal 25.6 g
26	木	牛乳 オレンジ	ごはん ホワイトソースハンバーグ ごまキャベツ チンゲン菜スープ	豚挽 玉葱 パン粉 豆乳 マッシュルーム バター 薄力粉 牛乳 生クリーム キャベツ 人参 すりごま チンゲン菜 卵	牛乳 お楽しみおやつ		638 kcal 21.4 g	701 kcal 22.6 g
27	金	牛乳 バナナ	ごはん 豚肉と野菜の味噌煮 鉄骨サラダ すまし汁	豚もも 里芋 大根 人参 ひじき しらす干し 人参 ほうれん草 酢 ごま油 マヨドレ えのき にら	牛乳 チーズ蒸しパン	ミックス粉 牛乳 チーズ	471 kcal 20.4 g	479 kcal 21.2 g
28	土	麦茶 カルシウム せんべい	ごはん マーボ豆腐 プロッコリーの中華和え 味噌汁	豚挽 豆腐 玉葱 ねぎ ごま油 片栗粉 にんにく 生姜 プロッコリー 人参 酢 ごま ごま油 にら 卵	牛乳 かりんとう ウエハース		521 kcal 20.3 g	594 kcal 24.7 g

給食室より

2月3日は節分です。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。

暦の上で2月4日ごろを『立春』と呼び、春が始まる日とされ、冬と春を分ける日を『節分』と呼ぶようになったそうです。

