

令和7年2月 保育園給食献立表

| 日  | 曜 | 献立名   | 血や肉や骨になる食品                              | 働く力になる食品                           | 体の調子を整える食品  | 乳児おやつ                   | 全園児おやつ                        |
|----|---|---|---|------------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|
| 1  | 土 | うどん<br>牛乳<br>みそうどん<br>りんごゼリー                              | 牛乳 鶏肉 油揚げ<br>かまぼこ みそ<br>ゼリー             | うどん さとう                            | にんじん ねぎ えのきだけ はくさい りんご  | ソフトな塩せんべい<br>星っこ        | ザラメせんべい<br>星っこ                |
| 3  | 月 | ごはん<br>牛乳<br>ハッシュドポーク<br>オムレツ<br>フレンチサラダ                  | 牛乳 豚肉<br>ブレーンオムレツ<br>チキン水煮<br>サラダ油      | 米 さとう<br>米粉ハヤシルウ<br>カタクリ粉          | にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト にんにく<br>キャベツ きゅうり とうもろこし                              | にんじんせんべい                | お米deりんごタルト                    |
| 4  | 火 | ごはん<br>牛乳<br>麻婆豆腐<br>華風スープ<br>中華和え                        | 牛乳 豚肉 豆腐<br>みそ かまぼこ<br>ハム               | 米 さとう ごま油<br>かたくり粉                 | ねぎ たけのこ にんじん にんにく しょうが<br>たまねぎ はくさい なら とうもろこし チンゲンサイ<br>きゅうり もやし            | カルマグふわせん<br>発芽玄米入り      | クリームデニッシュ                     |
| 5  | 水 | ごはん<br>牛乳<br>タラ塩麹焼き<br>沢煮わん<br>ごま和え                       | 牛乳 タラ塩こうじ漬け<br>豚肉 油揚げ                   | 米 さとう ごま                           | だいこん にんじん たけのこ 干ししいたけ みつば<br>はくさい もやし こまつな                                  | バナナ                     | ミレービスケット<br>牛乳100ml           |
| 6  | 木 | 中華めん<br>牛乳<br>しようゆラーメン<br>春巻き(鶏肉団子あまみだれ)<br>フルーツポンチ       | 牛乳 豚肉 春巻き                               | 中華めん<br>揚げ油 ゼリー                    | にんじん メンマ とうもろこし キャベツ もやし<br>ねぎ いちご レモン ブルーベリー みかん<br>パイナップル バナナ             | かばちゃせんべい                | やさいコンソメリング                    |
| 7  | 金 | ごはん<br>牛乳<br>豚肉のしょうが炒め<br>合わせみそ汁<br>浅漬け                   | 牛乳 豚肉 豆腐<br>油揚げ わかめ みそ<br>塩こんぶ          | 米 さとう<br>かたくり粉 さといも                | しょうが にんにく たまねぎ にんじん だいこん<br>しめじ ねぎ はくさい きゅうり みずな                            | アンパンマンのベビーセンべい          | ワッフル                          |
| 8  | 土 | うどん<br>牛乳<br>五目うどん<br>ぶどうゼリー                              | 牛乳 鶏肉 かまぼこ                              | うどん ゼリー                            | たまねぎ にんじん ねぎ ほうれんそう<br>干ししいたけ ぶどう   | ソフトな小魚せんべい<br>きなこ棒      | 花せんべい<br>きなこ棒                 |
| 10 | 月 | ごはん<br>牛乳<br>かきまわし<br>いわし梅煮<br>すまし汁 みかん                   | 牛乳 鶏肉 油揚げ<br>いわし梅煮 豆腐<br>かまぼこ           | 米 さとう<br>サラダ油                      | にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく<br>はくさい えのきだけ みつば みかん                                 | カルシウム入りピースティック<br>豆乳プリン |                               |
| 12 | 水 | ごはん<br>牛乳<br>鶏そぼろ丼<br>みそけんちん汁<br>青菜和え                     | 牛乳 鶏肉 油揚げ<br>みそ                         | 米 さとう<br>さといも                      | たまねぎ にんじん とうもろこし いんげん<br>しょうが こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ<br>はくさい こまつな もやし 広島菜 京菜 大根葉 | ポテトとほうれん草の<br>おせんべい     | 厚切りバウムクーヘン                    |
| 13 | 木 | ごはん<br>牛乳<br>肉団子<br>どさんこ汁<br>新香和え                         | 牛乳 味付け肉団子<br>豚肉 豆腐 みそ                   | 米 じゃがいも                            | にんじん とうもろこし ねぎ キャベツ きゅうり<br>だいこん漬け  | フルーチェ いちご<br>牛乳         | Ca&鉄入りおこめリング<br>甘口しょうゆ味       |
| 14 | 金 | 米粉入りパン<br>牛乳<br>メンチカツ(若鶏の照り焼き)<br>コーンスープ<br>グリーンサラダ       | 牛乳 鶏肉<br>キャベツ使用メンチカツ                    | 米粉入りパン<br>揚げ油 ドレッシング<br>米粉ホワイトルウ   | たまねぎ にんじん とうもろこし バセリ<br>プロッコリー きゅうり キャベツ                                    | かばちゃボーロ                 | ミニハート<br>りんごジュース100ml         |
| 15 | 土 | うどん<br>牛乳<br>わかめうどん<br>ももゼリー                              | 牛乳 豚肉 かまぼこ<br>わかめ                       | うどん ゼリー                            | たまねぎ にんじん ねぎ もも   | ふわふわチップにんじん味            | ミニのりすけ<br>星たべよ しお味            |
| 17 | 月 | ごはん<br>牛乳<br>焼きそば<br>キャベツ入り平つくね<br>ナムル                    | 牛乳 豚肉 かまぼこ<br>キャベツ入り平つくね<br>青のり         | ブチパンキンパン<br>焼きそばめん サラダ油<br>さとう ごま油 | にんじん キャベツ もやし だいこん きゅうり   | ハイハイ                    | コンソメコーン                       |
| 18 | 火 | ごはん<br>牛乳<br>カレーライス(ブラウンシチュー)<br>ポイルウインナー<br>コーンサラダ       | 牛乳 豚肉<br>ポークスキンレスフランク                   | 米 じゃがいも                            | にんじん たまねぎ トマト とうもろこし<br>キャベツ きゅうり   | Ca&鉄入り<br>きらきらコーンのおぼしさま | カリボテミニ<br>白ぶどう&ほうれん草ジュース125ml |
| 19 | 水 | ごはん<br>牛乳<br>ごぼう入りつくね<br>味噌おでん<br>お湯                      | 牛乳 ごぼう入りつくね<br>豚肉 厚揚げ はんぺん<br>みそ        | 米 さといも                             | こんにゃく にんじん だいこん はくさい<br>もやし ほうれんそう  | ヨーグルト<br>いちごソース         | ういろう 白<br>(おこさませんべい)          |
| 20 | 木 | ごはん<br>牛乳<br>鶏肉の照り焼き<br>のっつい汁<br>ゆかり和え                    | 牛乳 鶏肉 豆腐                                | 米 さとう<br>さといも かたくり粉                | だいこん えのきだけ ねぎ キャベツ<br>きゅうり もやし 赤しそ粉   | 野菜入りそふとせん               | 米粉カップケーキ メープル風味               |
| 21 | 金 | ごはん<br>牛乳<br>ツナそぼろ丼<br>吉野汁<br>かぶの甘酢和え オレンジ                | 牛乳 まぐろフレーク<br>豆腐 チキン水煮 こんぶ              | 米 さとう<br>じゃがいも かたくり粉               | たまねぎ にんじん とうもろこし こんにゃく<br>干ししいたけ だいこん こまつな かぶ<br>はくさい きゅうり オレンジ             | むらさきいものせんべい             | ロールケーキ ブーン味                   |
| 22 | 土 | うどん<br>牛乳<br>きつねうどん<br>やさいゼリー                             | 牛乳 鶏肉 油揚げ                               | うどん さとう<br>ゼリー                     | たまねぎ にんじん ねぎ みかん  | ふんわりソフトせん               | こんぶあられ<br>うす焼きしょうせんべい         |
| 25 | 火 | ごはん<br>牛乳<br>ビビンバ<br>わかめスープ<br>豆乳杏仁フルーツ                   | 牛乳 牛肉 鶏肉<br>わかめ 豆乳                      | 米 さとう ごま油<br>ゼリー                   | にんにく しょうが にんじん だいこん もやし<br>ほうれんそう はくさい えのきだけ ねぎ<br>とうもろこし みかん パイン 黄桃        | サクッとあられ                 | たべっこBABY<br>ヤクルト65ml          |
| 26 | 水 | 黒糖パン<br>牛乳<br>ハンバーグのトマトソースかけ<br>ホワイトスープ<br>イタリアンサラダ       | 牛乳 ハンバーグ<br>鶏肉                          | 黒糖パン じゃがいも<br>米粉ホワイトルウ<br>ドレッシング   | にんじん たまねぎ バセリ マッシュルーム<br>とうもろこし プロッコリー キャベツ<br>きゅうり 赤ピーマン                   | オレンジ                    | コーンスナックソース味                   |
| 27 | 木 | ごはん<br>牛乳<br>さばのおかか煮<br>吳汁<br>チキンとひじきの和え物                 | 牛乳 さばおかか煮<br>大豆 油揚げ 豆腐 みそ<br>チキン油漬け ひじき | 米 さとう<br>ごま油                       | ごぼう だいこん えのきだけ ねぎ<br>にんじん きゅうり もやし とうもろこし                                   | がんばれ野菜家族                | さつまポテト                        |
| 28 | 金 | ごはん<br>牛乳<br>キャロットピラフ<br>鶏肉の唐揚げ(鶏肉団子ケチャップソース)<br>千切り野菜スープ | 牛乳 ベーコン 鶏肉<br>かまぼこ                      | 米 かたくり粉<br>揚げ油 サラダ油                | にんじん たまねぎ マッシュルーム とうもろこし<br>バセリ にんにく しょうが はくさい だいこん<br>キャベツ                 | 紫芋ふんわりせんべい              | りんごゼリー                        |

献立名の( )内は0・1歳児の別献立です。

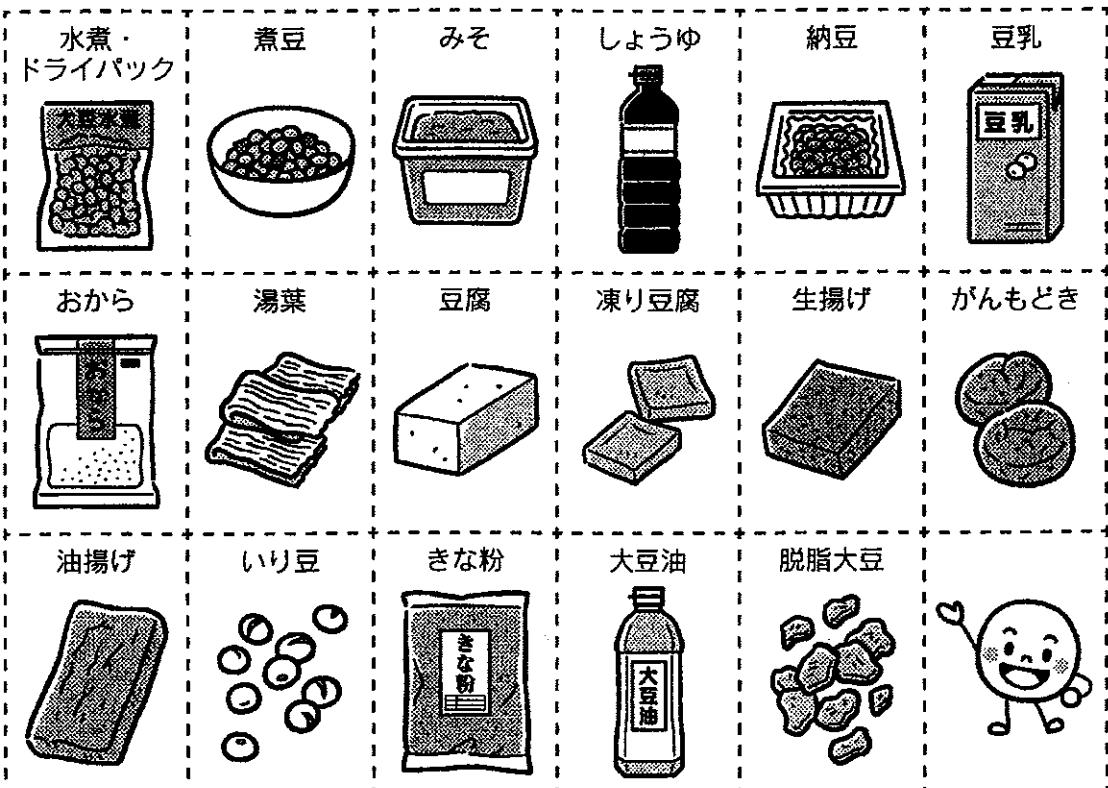
毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です。

※都合により献立を変更する場合があります。

# いろいろな食べ物に変身できる大豆

生の大豆には独特のにおいと、味に苦みや渋みがあるため、加工して食べられてきました。加工方法には、煮る、いる、蒸す、発酵させるなどがあります。

大豆を加工した食品には、豆腐や油揚げ、納豆、豆乳、みそやしょうゆ、大豆油など、たくさんの種類があります。日本の食生活には欠かせない食品です。



## 大豆の栄養を食事にプラスしてみましょう

大豆は「畠の肉」と呼ばれるようにたんぱく質や脂質が豊富で、ビタミンやミネラル、また大豆イソフラボンなどの大豆特有の体によい成分も含んでいます。手軽に使える水煮の大豆をカレーやサラダなどにトッピングして、大豆の栄養を食事にとり入れましょう。



## 今年の節分は2月2日です

節分とは、本来、季節のわかれ目のことですが、二十四節気の立春、立夏、立秋、立冬の前日を指していました。今では、立春の前日のみが節分といわれるようになりました。病気や災いを鬼に見立てて、豆まきをしたり、いり豆を年の数や、年の数にひとつ足した数だけ食べたりする風習があります。