2020年2月分の献立

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
満児	◇2月の目標 食材の色・形・香いなど	に興味を持ちましょう!	·			1
昼食	食材に直接触れる機	会を設け、色・形・香り等に注目 かかるように調理したり、実際に	し、食べる意欲の向上につなげ 手で持って食べる料理など、五			肉味噌スパゲッティー、ヨー グルト、くだもの
午後						牛乳、ビスケット
未満児	3 麦入りごはん	4 麦入りごはん	5 雑穀入りごはん	6 麦入りごはん	7	8
昼食	さんまの香りパン粉焼き、金棒きんぴら、チーズ入り納豆、クリームシチュー、りんご	お魚ソーセージの青海苔揚げ、かぼちゃと卵のマカロニサラダ、豆腐みそ汁(小松菜)、いよかん	厚揚げマーボー豆腐、ほうれん草とかんびょうのツナ和え、ふわふわ卵スープ(玉ねぎ)、りんご 保幼小交流会(ゆ組)	やわらかトンカツ、切り干し大根と竹輪のお煮つけ、みそ汁(じゃが芋)、オレンジ 7ッキー作り	赤弁当の日 (みそ汁)	野菜たっぷりソース焼きそば、ヨーグルト、くだもの
午後	牛乳、味噌バターピーナツラスク	スキムミルク、黒糖まんじゅう	スキムミルク、小魚せんべい	牛乳、手作りクッキー	スキムミルク、抹茶バナナケーキ	牛乳、おせんべい
未満児	10 麦入りごはん	11	12 おたんじょう会	13 麦入りごはん	14 麦入りごはん	15
昼食	粗挽き肉とごぼうのカレー、ゆでたまご、キャベツと小松菜の煮びたし、豆腐みそ汁(わかめ)、りんご	建国記念の日	雑穀入りごはん、高野豆腐の酢豚 風、彩りなます、清汁、みかんゼ リー	手作のシューマイ、味噌マヨポテトサラダ、塩ゆでブロッコリー、みそ汁(白菜)、りんご	ほっけの塩焼き、すき昆布のお煮つけ、かぼちゃのボイル、豆腐みそ汁(玉ねぎ)、オレンジ	
午後	牛乳、まほろばきりせんしょ		ジョア、ミレービスケット	牛乳、南部せんべい(豆) 職員会議	スキムミルク、おたのしみケーキ	牛乳、クラッカー
未満児	17 麦入りごはん	18 麦入りごはん	19 雑穀入りごはん	20 麦入りごはん	21 麦入りごはん	22
昼食	炒り卵、根菜の豚そぼろ煮、ひじき納豆、みそ汁(キャベツ)、りんご	さんまの生姜煮、切り干し大根の フレンチサラダ、ゴボウの甘辛ス テウィック、豆腐みそ汁(玉ね ぎ)、りんごのババロア	高野豆腐のオランダ煮(海苔)、 ほうれん草と人参の白和え、芋の 子汁、オレンジ	ひき肉コロッケ、大豆とひじきの 五目お煮つけ、みそ汁(白菜)、 いよかん	タラとかぼちゃのコーンクリーム、三色ナムル、すいとん汁(大根)、バナナ	カレー焼きそば、ヨーグル ト、くだもの
午後	スキムミルク、チーズ蒸しパン	牛乳、バウムクーヘン	スキムミルク、あんバターサンド 保育士会議 保護者会役員会		黒千石大豆おにぎり、型ぬきチーズ、ハトムギ茶	牛乳、ビスケット
未満児	24	25 麦入りごはん	26 雑穀入りごはん	27 麦入りごはん	28 麦入りごはん	29
昼食	振替休日	サーモンの竜田揚げ、ひじきと厚 揚げの炒め煮、あさりのクラム チャウダー、りんご	大豆入りカレー、ウインナーのボイル、ぱんさんすう、みそ汁(大根)、りんご	豚の生姜焼き、かぼちゃの小倉 煮、豆腐みそ汁(小松菜)、オレ ンジ	サワラの幽庵焼き、粉ふき芋、カラフルごま和え、中華風卵スープ、りんご	ヨーグルト、くだもの
午後		ココアミルク、はちみつキャロッ トケーキ	ジョア、米粉クロワッサン	牛乳、マシュマロサンド	スキムミルク、ココアがんづき	牛乳、おせんべい