



2月予定献立



今月の献立にはくじらとうちゅう組の
リクエストメニューが入っています。
(☆印がついているもの)

2021年2月
風の子保育園

日	曜日	午前のおやつ	主食	おかず	主な材料	午後のおやつ
1	15	月	じゃが芋 ごはん	鶏肉の塩麴焼き 即席漬け ☆ひじきの煮物 ☆味噌汁	鶏肉 塩麴 白菜 きゅうり ひじき にんじん 油揚げ 糸こんにゃく くなめこ 豆腐 ネギ>	☆肉まん(小麦粉 豚ひき肉 玉ねぎ) ブロッコリー 昆布
2		火	豆乳 ドリンク	2日 節分メニュー		焼きおにぎり(米) かぶの甘酢漬け 煮干し
	16			16日 誕生会メニュー		
3	17	水	干し芋 ごはん	☆野菜の肉巻き ベーコン炒め がんと大根の煮物 ☆味噌汁	豚肉 人参 ごぼう えのき キャベツ スナップえんどう ベーコン がんと 大根 干し椎茸 くじゃが芋 玉ねぎ ワカメ>	☆きな粉団子(団子粉 豆腐 きな粉) ほうれん草の煮浸し 煮干し
4	18	木	さつま芋 ごはん	メバルの照り焼き 小松菜と竹輪炒め ☆マカロニサラダ ☆白菜と肉団子スープ	メバル 小松菜 竹輪 マカロニ きゅうり ハム キャベツ 人参 卵不使用マヨネーズ く鶏ひき肉 ネギ 白菜 人参 しめじ 春雨>	☆チキンライス(米 鶏肉 玉 ねぎ ピーマン) するめ
5	19	金	豆乳 ドリンク	☆ポテトコロッケ おほか和え 鶏肉と高野豆腐の煮物 味噌汁	豚ひき肉 じゃが芋 玉ねぎ おから 小麦粉 パン粉 ブロッコリー キャベツ 鯉節 鶏肉 高野豆腐 にんじん 糸こんにゃく 干し椎茸 く大根 えのき>	焼き芋(さつま芋) スナップえんどう 煮干し
8	22	月	干し芋 ごはん	☆マーボー豆腐 茄子のオープン焼き 白菜とりんごのサラダ かき玉汁	豚ひき肉 豆腐 ネギ にんじん 生椎茸 茄子 白菜 きゅうり りんご 卵不使用マヨネーズ く卵 えのき ほうれん草>	☆揚げじゃが芋(じゃが芋 青 海苔) キャベツの煮浸し 煮干し
9		火	じゃが芋 ごはん	かじきの梅しょうゆ焼き 大豆もやしの和え物 豚肉と大根の煮物 味噌汁	かじき 梅干し 大豆もやし にんじん ほうれん草 ゴマ 豚肉 大根 く玉ねぎ ワカメ>	こぎつねごはん(米 油揚げ ネギ) 白菜の即席漬け 昆布
10	24	水	豆乳 ドリンク	豚肉の照り焼き キャベツ炒め コロコロサラダ ☆味噌汁	豚肉 キャベツ コーン ツナ じゃが芋 さつま芋 きゅうり 人参 ハム 卵不使用マヨネーズ く豆腐 ネギ 油揚げ>	☆磯辺団子(上新粉 刻み海 苔) 小松菜の煮浸し 煮干し
	25	木	さつま芋 ごはん	☆ハンバーグきのこソース じゃが芋のオープン焼き ☆春雨サラダ 味噌汁	牛豚合いびき肉 玉ねぎ 片栗粉 豆腐 しめじ じゃが芋 スナップえんどう 春雨 きゅうり もやし にんじん ハム く大根 小松菜>	お好み焼き(小麦粉 キャベツ ネギ 豚肉 卵 青海苔) するめ
12	26	金	豆乳 ドリンク	☆鶏肉の衣揚げ ほうれん草の海苔和え 五目きんぴら 味噌汁	鶏肉 小麦粉 片栗粉 ほうれん草 もやし 刻み海苔 ごぼう れんこん にんじん さつま揚げ 糸こんにゃく くかぶ 油揚げ>	豚たまごはん(米 豚肉 卵 ネギ) 大根の甘酢漬け 昆布

麦茶は食事時ほか必要に応じてお出ししています。

食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。

2日(火) 節分メニュー

大豆ごはん(大豆 にんじん 油揚げ)
 いわしの竜田揚げ(いわし 片栗粉 ゴマ)
 梅昆布和え
 (白菜 ほうれん草 梅干し 塩昆布)
 ☆豚汁
 (豚肉 じゃが芋 大根 にんじん ごぼう
 ネギ 糸こんにゃく)
 花みかん

16日(火) 誕生会メニュー

ワカメごはん おほか昆布ごはん
 ミートローフ(牛豚合ひき肉 玉ねぎ にんじん いんげん パン粉)
 鮭とごぼうの揚げ南蛮(鮭 ごぼう 片栗粉 ネギ)
 さつま芋の甘煮(さつま芋)
 キャベツとツナのサラダ
 (キャベツ ブロッコリー にんじん コーン ツナ 卵不使用マヨネーズ)
 いよかん りんご

おやつ 飾りごはん(米 玉ねぎ ウインナー 刻み海苔) 昆布

※緊急事態宣言が解除された場合、25日(木)にきりん組がお好み焼きを作ります。