

令和 7年 2月 献立表 (後期・完了期)

二川保育園 (川船作成)

日	曜	献立名			赤 色	黄 色	緑 色	
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	カや体温となる食品	体の調子を整える食品	
3	月	じゃが芋煮	しっぽうどん 鶏肉の煮物 ブロッコリーの和え物	♪おかかおにぎり 麦茶 オレンジ	鶏肉 豆腐 豚肉 かつお節 ごま	うどん ごはん じゃが芋	大根 人参 葱 浅葱 ブロッコリー もやし オレンジ	
4	火	人参スティック	ごはん 鱈の煮つけ 牛蒡サラダ さつま芋の味噌汁	♪蒸しパン 麦茶 バナナ	鱈 ごま	ごはん パン さつま芋	大根 牛蒡 人参 もやし 蓮根 玉ねぎ 小松菜 バナナ	
5	水	スティックパン	チキンライス ハンバーグ フレンチサラダ コーンスープ	♪いちごゼリー 麦茶 おせんべい	鶏肉 豚肉 豆腐	ごはん パン	玉ねぎ ブロッコリー もやし 胡瓜 トマト コーン いちご	
6	木	バナナ	ごはん カレイの野菜煮 人参の和え物 かぶのスープ	♪ラザニア風 麦茶 みかん	カレイ 豚肉 卵	ごはん マカロニ	きゃべつ 人参 コーン バナナ もやし 玉ねぎ かぶ みかん	
7	金	ふかし芋	ごはん 鶏肉の煮物 ほうれん草の和え物 オニオンスープ	♪ごまパン 麦茶 バナナ	鶏肉 ごま	ごはん パン さつま芋	葱 蓮根 バナナ 玉ねぎ 牛蒡 もやし 人参 ほうれん草	
22	土	おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	バナナ 麦茶 おせんべい	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ	
10	月	スティックパン	焼きそば ひじきの和え物 わかめスープ	♪ソフトクッキー 麦茶 フルーツ和え	ひじき わかめ 豚肉	中華麺 じゃが芋	きゃべつ 人参 もやし コーン 胡瓜 玉ねぎ 葱 しめじ いちご バナナ みかん	
25	火	バナナ	ごはん 鱈の玉ねぎ煮 人参の和え物 白菜のスープ	♪マカロニきな粉 麦茶 りんご	鱈 きな粉	ごはん マカロニ じゃが芋	水菜 もやし 白菜 人参 コーン 玉ねぎ バナナ りんご	
12	水	人参スティック	ごはん 筑前煮 もやしのおかか和え カルシウム味噌汁	♪麩のラスク 麦茶 みかん	鶏肉 しらす	ごはん 麩	小松菜 玉ねぎ 葱 人参 もやし 牛蒡 蓮根 みかん	
13	木	じゃが芋煮	ごはん カジキの煮物 春雨サラダ 味噌スープ	♪ピラフおにぎり 麦茶 バナナ	カジキ 豚肉 ツナ ハム	ごはん じゃが芋 春雨 ワンタン	玉ねぎ 人参 胡瓜 コーン 葱 バナナ 蓮根 ほうれん草	
28	金	ふかし芋	ごはん 冬野菜と鶏肉の煮物 マカロニサラダ ほうれん草の味噌汁	♪ホットケーキ 麦茶 オレンジ	鶏肉	ごはん マカロニ さつま芋	人参 牛蒡 蓮根 ブロッコリー 胡瓜 コーン オレンジ	
1	土	おかし	ごはん 麻婆豆腐 もやしの和え物 葱スープ	蒸しパン 麦茶 おせんべい	豚肉 豆腐 わかめ	ごはん	玉ねぎ 葱 もやし 人参 バナナ	
14	金	♥誕生会 お楽しみ給食♥						

※献立内の青色は絵本の『いっしょにたべよ!』にでてくる『チキンライス・フレンチサラダ・コーンスープ・いちごゼリー』を提供します。

※ピンク色の食材は旬の食材です。うちのごはんにも取り入れて下さいね。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

♪『いっしょにたべよ!』

一緒に食べよう!! ごちそうランチ! スプーンちゃんとフォークくん。とろとろスープはスプーンちゃんの出番。シャキシャキサラダはフォークくんに任せて。最後のデザートはどっちの出番かな? うめ・もも組さんも楽しめる絵本です。玄関に置いておくので手に取ってみて下さいね。

パクパク食べられる『ピラフおにぎり』

材料 (作りやすい分量) 米 1合 玉ねぎ 1個 人参 1/4本 コーン 40g ツナ缶(水煮) 1缶
油 少々 塩 各小さじ1/4 乾燥パセリ 小さじ1/2

①玉ねぎ、人参をみじん切りにし、フライパンに油を入れて炒める。②炊飯器に洗米した米・塩・水を1合の目盛りまで注ぎ混ぜる。③コーン・ツナ缶(汁ごと)と①を入れて通常炊飯する。炊きあがったら、乾燥パセリを入れて混ぜる。④食べやすい大きさのおにぎりにして完成。園では食べやすいように棒状に握って提供しています。余ったら、鶏ガラとバターを加えると大人も美味しくいただけます。