

2月給食だより

社会福祉法人ほほえみ福祉会 吉田保育所 H26・2月

	月	火	水	木	金	土
昼食						1 親子丼 豆腐のくずし汁 米粉麺の和え物
午前のおやつ (もも、つくし組)						煮干しせんべい
午後のおやつ						焼き芋
昼食	3 ごはん 豚汁 魚の塩焼き 切干大根の煮物	4 ★じゃごはん いわしのつみれ汁 厚焼き卵 白和え	5 ごはん 豆腐とわかめの味噌汁 かき揚げ 白菜のごま酢和え	6 ごはん さつま芋の味噌汁 肉豆腐 大根の酢の物	7 ごはん そうめん汁 魚の西京焼き 納豆和え	8 豆腐のそぼろ丼 じゃが芋のみそ汁 大根の酢の物
午前のおやつ (もも、つくし組)	野菜チヂミ	ころころおむすび	南瓜の煮物	煮干しせんべい	豆の甘煮	くだもの
午後のおやつ	大豆おむすび	恵方巻き	わかめおむすび	卵うどん	芋もち	のりおむすび
昼食	10 ごはん 寄せ鍋風汁 大根の味噌煮 ひじきの酢の物	11 *建国記念日*	12 ごはん かきたま汁 筑前煮 ほうれん草のごま和え	13 お弁当の日	14 ごはん けんちん汁 ホンモロコの甘辛煮 いかの酢の物	15 親子丼 豆腐のくずし汁 米粉麺の和え物
午前のおやつ (もも、つくし組)	ころころおむすび		さつま芋の甘煮		焼きじゃが	煮干しせんべい
午後のおやつ	焼きじゃが・煮干しせんべい		一口寿司		茶むすび	焼き芋
昼食	17 じゃごはん いわしのつみれ汁 厚焼き卵 白和え	18 ごはん 豚汁 魚の塩焼き 切干大根の煮物	19 ごはん 豆腐とわかめの味噌汁 かき揚げ 白菜のごま酢和え	20 ごはん さつま芋の味噌汁 肉豆腐 大根の酢の物	21 ごはん そうめん汁 魚の西京焼き 納豆和え	22 豆腐のそぼろ丼 じゃが芋のみそ汁 大根の酢の物
午前のおやつ (もも、つくし組)	野菜チヂミ	ころころおむすび	南瓜の煮物	煮干しせんべい	豆の甘煮	くだもの
午後のおやつ	大豆おむすび	野菜おやき	わかめおむすび	卵うどん	大根もち	のりおむすび
昼食	24 ごはん なめこ汁 とりの照り焼き ほうれん草の磯香和え	25 ごはん 白菜のみそ汁 レバーのからめ煮 ブロッコリーサラダ	26 ごはん かきたま汁 筑前煮 ほうれん草のゴマ和え	27 さわらごはん わかめの味噌汁 ひじきの煮物 れんこんの和え物	28 ☆ごはん けんちん汁 とりの照り焼き いかの酢の物	
午前のおやつ (もも、つくし組)	ころころおむすび	野菜チヂミ	さつま芋の甘煮	季節のくだもの	焼きじゃが	
午後のおやつ	焼きじゃが・煮干しせんべい	かりかりせんべい	一口寿司	きなこ団子	茶むすび	

★「お誕生会メニュー」 *都合により献立が変わる場合があります。

☆「かみかみ献立」

先月のリンゴの皮、柿の干した皮を使い、白菜漬けを作りました。子どもたちと一緒に作ったので、おいしく仕上がると思います！
とっても楽しみです♥



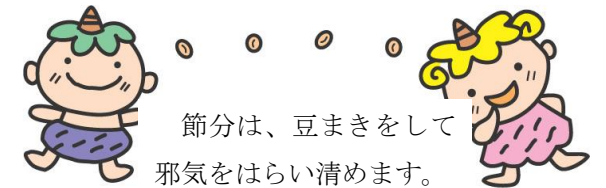
旬(2月)の食材

大根・かぶ・ねぎ・ブロッコリー
カリフラワー・白菜
小松菜・水菜
ほうれんそう・せり・にら
ぶり・あまだい・あんこう・かに
たこ・たら・かれい
みかん・いよかん

さくら組の子どもたちは、今年4月から1年生になります。平日のお昼寝は1月からなくなっています。

その時間を利用してクッキングを行います。みんなのおやつを調理担当者と一緒に作ってもらおうと思っています。

今から楽しみです！



節分は、豆まきをして邪気をはらい清めます。

「鬼は外！福は内！」と豆をまきましょう。

お誕生会は、節分にちなんで豆やいわしを使った料理にします。おやつは恵方巻きにします。

今年は東北東です！



2月14日に「ホンモロコ」という魚を給食で出します。この魚は、美都町の休耕田で養殖されています。

7～12センチほどの小さな淡水魚で、わかさぎのようなたん白な味の魚です。

料亭などで使われる高級魚で、一般的にはなかなか手に入らないのですが、地元の食材を子どもたちということで提供していただいています。

今回は、甘辛煮にする予定です。

楽しみにしててくださいね！

