

# 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 H25・2月

	月	火	水	木	金	土
昼食					1 ごはん なめこの味噌汁 すき焼き風煮 大根の酢の物	2 ごはん きゃべつの味噌汁 豆腐のきのこあんかけ かみかみサラダ
午前のおやつ (もも、つくし組)					うどんきな粉	煮干せんべい
午後のおやつ					五平もち	ゆかりおむすび
昼食	4 ごはん 白菜の味噌汁 ホンモロコから揚げ ブロッコリーサラダ	5 ★ごはん 節分豚汁 いわしのかずら焼き 白和え・黒豆煮	6 鯖とわかごのごはん かき玉汁 切干大根の煮物 かぶの酢の物	7 もち麦ごはん 根菜の味噌汁 レバーのからめ煮 チンゲンサイの炒め物	8 ごはん ちゃんこ汁 にら玉あんかけ ひじきの酢の物	9 親子丼 豆腐のくずし汁 春雨の酢の物
午前のおやつ (もも、つくし組)	焼き芋	せんべい	南瓜の煮物	季節のくだもの	チヂミ	粉ふきいも
午後のおやつ	間引き菜おむすび	恵方巻き	わかめおむすび	卵うどん	きな粉おむすび	のりおむすび
昼食	11 *建国記念日*	12 ごはん なめこの味噌汁 魚の塩焼き ひじきと高野豆腐の煮物	13 ごはん 豆腐とわかめの味噌汁 筑前煮 ほうれん草の磯香和え	14 カレーライス 白菜サラダ 豆腐の田楽みそ 季節のくだもの	15 ごはん けんちん汁 ぶりの照り焼き 納豆和え	16 ごはん きゃべつの味噌汁 豆腐のきのこあんかけ かみかみサラダ
午前のおやつ (もも、つくし組)		チヂミ	焼きじゃが	せんべい	うどんきな粉	煮干せんべい
午後のおやつ		大豆おむすび	おからクッキー	梅じゃこおむすび	五平もち	ゆかりおむすび
昼食	18 ごはん ちゃんこ風汁 マーボー大根 ひじきの酢の物	19 ごはん 白菜の味噌汁 鯖の竜田揚げ 和風サラダ	20 鯖とわかごのごはん かき玉汁 切干大根の煮物 かぶの酢の物	21 お弁当の日	22 ごはん きのこの味噌汁 ぶり大根 白和え	23 親子丼 豆腐のくずし汁 春雨の酢の物
午前のおやつ (もも、つくし組)	南瓜の煮物	黒豆煮	季節のくだもの	せんべい	ころころおむすび	粉ふきいも
午後のおやつ	間引き菜おむすび	一口寿司	紫芋もち	きな粉おむすび	きな粉おむすび	のりおむすび
昼食	25 ごはん なめこの味噌汁 魚の塩焼き ひじきと高野豆腐の煮物	26 ごはん にゅうめん にら玉あんかけ 白菜のゴマ酢和え	27 ごはん 豆腐とわかめの味噌汁 筑前煮 ほうれん草の磯香和え	28 ☆もち麦ごはん 根菜の味噌汁 魚の照り焼き チンゲンサイの炒め物		
午前のおやつ (もも、つくし組)	焼き芋	せんべい	焼きじゃが	季節のくだもの		
午後のおやつ	炊き込みおむすび	大豆おむすび	わかめおむすび	梅じゃこおむすび		

★「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」

今月の給食献立で、真砂豆腐の味噌田楽と、おからクッキーを入れました。これは、真砂中学校の生徒さんが、保育園の子どもを対象に考えたメニューで、真砂の食材を使い、食べやすさや見た目にこだわって考えられたメニューです。  
さくら組の子どもたちと調理担当者と一緒に作ろうと思います！

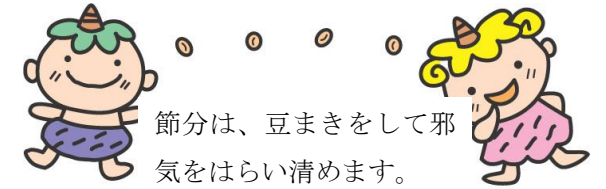
## 冬(12月～3月)の旬の食材

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・ほうれん草・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・りんご

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。学校では午後も授業がありますから、さくら組は、平日のお昼寝を1月からなくしています。

その時間にクッキングを考えています。他のクラスのお友達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。

お誕生日会は、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。今年南南東です！



2月4日に「ホンモロコ」という魚を給食で出します。この魚は、美都町の休耕田を使って養殖されています。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、なかなか手に入らないのですが、今回地元の食材を子どもたちにということで提供していただくことになりました！

から揚げにする予定です。

楽しみにしててくださいね！

