

# 2月の献立

持子保育園

日	曜日	献立	主な食材	おやつ	日	曜日	献立	主な食材	おやつ
1	月	ひじき入りつくね ほうれん草の胡麻和え 味噌汁	鶏挽肉 玉葱 ひじき ほうれん草 人参 ｺｰﾝ しめじ しらす干し 大根 人参 豆腐 わかめ さつま芋 なす	牛乳 マフィン	15	月	鱈のおろしダレ 肉じゃが かきたま汁	鱈 大根 葱 牛肉 人参 玉葱 じゃが芋 椎茸 糸こんにゃく いんげん 色板 玉葱 人参 わかめ チンゲン菜 薄揚げ 卵	牛乳 スノーボール
2	火	鮭のピカタ マカロニサラダ コンソメスープ	鮭 マツタケ マカロニ ハム 人参 胡瓜 玉葱 ｺｰﾝ 玉葱 人参 チンゲン菜 じゃが芋 絹厚揚げ わかめ	牛乳 お菓子	16	火	ちゃんぽん麺 根菜炒め フルーツ	中華麺 豚肉 人参 玉葱 キャベツ 筍 牛挽肉 人参 れんこん ごぼう ｺｰﾝ いんげん バナナ	牛乳 ミニあんまん
3	水	巻き寿司 豚汁 フルーツ	胡瓜 ツナ 人参 竹輪 卵 たくあん ウイナー しらす干し れんこん 人参 いんげん 錦糸卵 豚肉 さつま芋 人参 薄揚げ なす わかめ バナナ	牛乳 ミニメロンパン	17	水	鮭の和風焼 ひじきのかわり煮 味噌汁	鮭 えのき 玉葱 葱 ホタテ ひじき 人参 玉葱 ｺｰﾝ いんげん 豆腐 さつま芋 人参 ごぼう 大根 チンゲン菜	牛乳 パウンドケーキ
4	木	鱈の竜田揚げ 金平ごぼう かきたま汁	鱈 鶏挽肉 ごぼう 人参 ｺｰﾝ 玉葱 いんげん 豆腐 人参 大根 色板 卵 じゃが芋 わかめ	牛乳 スコーン	18	木	肉団子 大根サラダ わかめスープ	豚挽肉 玉葱 椎茸 筍 ホタテ 大根 人参 ｺｰﾝ 胡瓜 キャベツ わかめ 人参 もやし 絹厚揚げ なす じゃが芋	牛乳 お菓子
5	金	パン 鶏のカレーソース ﾌﾞｯｸﾘｰのクリーム煮 コーンチャウダー	イエローロール 鶏肉 玉葱 しめじ ﾌﾞｯｸﾘｰ ホタテ 人参 ｺｰﾝ 玉葱 マツタケ 大根 人参 薄揚げ 南瓜 なす キャベツ クリームｺｰﾝ	クロレラ おやき	19	金	パン 鶏のトマト煮 キッシュ コンソメスープ	ワッサンデニッシュ 鶏肉 人参 マツタケ 玉葱 大豆 いんげん ツナ 玉葱 パプリカ ｺｰﾝ 卵 大根 竹輪 人参 うす揚げ 南瓜 チンゲン菜	クロレラ 焼きおにぎり
6	土	ハヤシライス 清汁 フルーツ	牛肉 人参 いんげん 玉葱 マツタケ 絹厚揚げ じゃが芋 玉葱 しめじ わかめ りんご	お菓子	22	月	鶏の葱ソース揚げ 春雨サラダ 野菜スープ	鶏肉 白葱 ツナ 胡瓜 ｺｰﾝ 春雨 人参 チンゲン菜 人参 玉葱 わかめ 大根 色板 キャベツ しめじ	牛乳 フワフワパン
8	月	ツナナゲット ひじきのドレッシング和え コンソメスープ	鶏挽肉 豆腐 ツナ ひじき 玉葱 人参 ｺｰﾝ 胡瓜 ハム 大根 人参 豆腐 南瓜 チンゲン菜	牛乳 ヨーグルトケーキ	24	水	ブリのゴマダレ焼き 柳川風 清汁	ブリ 牛肉 玉葱 人参 椎茸 糸こんにゃく 卵 葱 ごぼう 大根 人参 じゃが芋 わかめ ほうれん草 えのき 豆腐	牛乳 さつま芋のパイ
9	火	鮭の味噌ミルク煮 牛肉と野菜の卵とじ 清汁	鮭 人参 じゃが芋 いんげん 牛肉 玉葱 しめじ 糸こんにゃく ごぼう 卵 葱 玉葱 人参 色板 わかめ 薄揚げ なす	牛乳 巻き巻きロールパン	25	木	鮭わかめご飯 ハンバーグ コールスローサラダ コンソメスープ フルーツ	鮭フレック わかめふりかけ 合挽肉 玉葱 キャベツ ツナ 玉葱 ｺｰﾝ 人参 胡瓜 大根 わかめ しめじ ごぼう 南瓜 薄揚げ みかん	ジョア レモンケーキ
10	水	チャーハン チンゲン菜の炒め物 野菜スープ フルーツ	焼豚 玉葱 ｺｰﾝ 人参 マツタケ 葱 ツナ チンゲン菜 人参 ｺｰﾝ 玉葱 薄揚げ わかめ 大根 キャベツ 玉葱 南瓜 しめじ みかん	牛乳 ショートブレッド	26	金	パン カレーのパン粉焼き ほうれん草のソテー コーンチャウダー	クリームエスカルゴ カレー ほうれん草 人参 玉葱 マツタケ ｺｰﾝ ベーコン ウイナー 大根 人参 玉葱 しめじ じゃが芋 クリームｺｰﾝ	牛乳 お菓子
12	金	カレーのきのこあんかけ 人参の白和え 味噌汁	カレー しめじ えのき 葱 鶏挽肉 人参 れんこん ｺｰﾝ 豆腐 いんげん なす 玉葱 人参 わかめ さつま芋 もやし	クロレラ お菓子	27	土	親子丼 清汁 フルーツ	鶏肉 玉葱 しめじ 人参 葱 卵 色板 玉葱 豆腐 わかめ 南瓜 もやし りんご	お菓子
13	土	麻婆豆腐丼 わかめスープ フルーツ	豚挽肉 豆腐 人参 玉葱 葱 わかめ 大根 薄揚げ チンゲン菜 もやし じゃが芋 りんご	お菓子	夕間食はおにぎりです。				



2月9日はクッキングです。エプロン・三角巾の用意をお願いします。

### 巻き巻きロールパン

サランラップの上に耳なしの食パンを置き、スライスチーズをのせる。  
ウイナーを乗せサランラップで巻き、端っこをひねって、キャンディ型にする。  
少し時間が経ったらサランラップを外してオーブンで焼く。



