



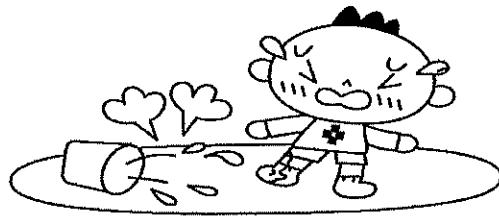
2月は「節分」の行事があります。「福は内、鬼は外」と声を出しながら、お面をかぶった鬼に豆をぶつけて玄関から家の外へ。豆を自分の年の数だけ食べると、1年間は無病息災で過ごせるといわれています。このような行事の際にぜひ、子どもとのコミュニケーションを図りましょう。日本の伝統や風習を通じて、感性を養ってもらいたいですね。



やけどに注意

冬には、やけどをしてしまう熱いものが子どもの身のまわりに増えます。沸きたてのやかん、おみそ汁、カップラーメン、スープなどに気をつけてあげてください。

【やけどをしたら……】○なるべく早く冷水に当てて、20分ほど冷やし続ける／○(冷やし終えた後は)小さなやけどなら、清潔なガーゼを軽めに当ててあげる。大きなやけどなら、濡れタオルを当てたまま(かかりつけの)病院に行く／※服の上からやけどをした場合は、服を着たまま冷水に当てる。慌てて服を脱がせて傷を広げないでください。



●分量(子ども 1人分)

とりモモ肉	50g
トマト缶	10g
ケチャップ	15g
コンソメ	0.2g
砂糖	3g
塩	0.1g
パセリ	適量

●作り方

- 1 トマト缶、ケチャップ、コンソメ、砂糖、塩を混ぜておく。
- 2 鶏肉の皮目をこんがりするまで焼き、1で混ぜた調味料を鶏肉をひっくり返したところに流し込む。
- 3 鶏肉の中に火が通るまで煮込んで、パセリをかけて完成。

給食文献立表

2023年2月

牧野保育園

日	曜日	行事	献立名	さ い り よ つ			おやつ
				赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1	水		ごはん ホキの趙刃揚げ 切り干し大根の煮物 味噌汁	ホキ骨取りカット40g うす揚げ30g 木綿豆腐・タケヤみそ	おおの(火)茶干し 切り干しにんじん人参 カツ丁ソース(サイ(冷凍))900g/ 干しあわめカット100gりょくとうもやし	精白米 てんぶら粉、キャノーラ油16.5kg 上白糖、キャノーラ油13kg	牛乳 ケーク・サレ
2	木		ロールパン ミートスパゲッティ キャベツサラダ コンソメスープ	合ひき肉(生)	冷凍ピーマンスライス500g/P、人参 むきたまねぎ キャベツ、油ゆうり、人参 スイートコーン(ホール冷凍) 西洋かぼちゃりょくとうもやし、青ねぎ	ロールパン(3個入り)P スペナッテ(粒)、上白糖 キャノーラ油13kg 和風ドレミッシュゆ	麦茶 おにぎり(わかめ)
3	金	節分	ごはん サバの煮つけ ブロッコリーのおかか煮 すまし汁	サバ(骨取り)40gカット 花かつお醤味100g	しょうが(のろし) ミニブロッコリー(冷凍)500g、人参 (冷)粗り切りかぶ600g、西洋かぼちゃ えのき(け)生)	精白米 上白糖	牛乳 赤おにプリン
4	土	生活発表会	牛乳 春みうどん	普通牛乳 豚もも赤身こま切れ	ほうれんそう(冷凍)むきたまねぎ、人参しめじ	うどん(ゆで)、上白糖	ぶどうカッブゼリー ほたほた焼き
6	月		ごはん 回鍋肉 白菜のごま和え 中華スープ	豚もも赤身こま切れ、タケヤみそ	人参、キャベツ、冷凍ピーマンスライス500g/P 冷凍いいたけ 白菜、人参 むきたまねぎ、スイートコーン(ホール冷凍) 干しあわめカット100g	精白米 上白糖	牛乳 りんご 動物ビスケット
7	火		ごはん 鶏肉のトマト煮込み チーズ入りほうれん草サラダ コンソメスープ	皮引きとりモモ内カット100g ベーコンスライス、キューブチーズ	トマトクラッシュ1号 玉(まれんそ)そりカット(冷凍)500g、人参 スイートコーン(ホール冷凍) むきたまねぎ、人参、キャベツ	精白米 上白糖 和風ドレミッシュゆ	牛乳 さつまいも高しパン
8	水		ごはん 白身魚フライ 野菜炒め(カレー風味) 味噌汁	(冷凍)白身魚フライ50g 木綿豆腐・うす揚げ30g・タケヤみそ	人参、キャベツ、スイートコーン缶(ホールカーネット) 干しあわめカット100g	精白米 キャノーラ油16.5kg サラダ油	牛乳 コンソメポテト
9	木		ごはん ワッフルとさつまいもの豆腐グラタン ひじきサラダ コンソメスープ	皮引きとりモモこま切れ、木綿豆腐 タケヤみそ、普通牛乳	ミニブロッコリー(冷凍)500g ほしはじき 鉄蓋(乾)、人参 (まれんそ)カット(冷凍)500g むきたまねぎ、人参、冷凍カーネルコーン500g	精白米 さつまいも 味の素マヨネーズ、上白糖	牛乳 シugartースト
10	金	0歳参観日	ごはん 鶏のコーンマヨネーズ焼き ほうれん草の寝ねえ 味噌汁	ピンクサーモン骨取り80g キューピックチーズ1kg 木綿豆腐・タケヤみそ	冷凍カーネルコーン500g ほうれんそうカット(冷凍)500g 胡瓜(まぐさ)の(乾)、人参、きざみのり 干しあわめカット100g白菜	精白米 小麦粉1kg、キャノーラ油1.3kg ハイスクーマー・ガリル有塩450g 上白糖	麦茶 おにぎり(菜巻)
13	月	誕生会	ごはん とんかつ ほうれん草としめしのソテー	冷凍とんかつ80g ベーコンスライス	ほうれんそうカット(冷凍)500gしめじ むきたまねぎ、人参 パインチップ1号缶	精白米 キャノーラ油16.5kg ハイスクーマー・ガリル有塩450g キャノーラ油1.3kg シェル・マカロニ	牛乳 お點ラスク
14	火		ごはん 赤魚の変わりみそ焼き じこわん炒めサラダ すまし汁	赤魚骨取り80g・タケヤみそ ちらめんじゅご パンくず揚げ150g2個入	むきたまねぎ 干しあわめカット100g、胡瓜(まっすぐなもの) たいこん(根皮つき生)しめじ	精白米 味の素マヨネーズ 上白糖、ごま油	牛乳 コア・プラウニー
15	水		ごはん ほうれん草入り卵焼き おでん酒煮物 味噌汁	卵(M)、豚もも赤身ミンチ 冷凍積厚揚げ あじ(き)ボーグクワインナー タケヤみそ	ほうれんそうカット(冷凍)500g、人参 大根 しめじ、白菜	精白米 上白糖 上白糖 おつゆM_200g/P	牛乳 非常食クッキー(2~5歳) ピスコ(0~1歳)
16	木		春雨サラダ 中華スープ	木綿豆腐、豚もも赤身ミンチ、赤だし ロースハムスライス	人参、きゅうり しめじ、カット・チン・ゲン・サン(冷凍)500g/ りょくとうもやし	精白米 キヤノーラ油1.3kg、片栗粉 味の素マヨネーズ(乾)、白ごま(すり) ごま油、上白糖	麦茶 おにぎり(チーズのおか)
17	金		ごはん サバの照り焼き 真ださんひじきの煮物 味噌汁	サバ(骨取り)40gカット 冷凍積厚揚げ、冷凍ちくわ5本入り 豚もも赤身ミンチ タケヤみそ	ほしはじき 鉄蓋(乾)、人参 えだれめさやな(冷凍)500g むきたまねぎ、ほうれんそうカット(冷凍)500g 人参	精白米 上白糖、片栗粉 キャノーラ油1.3kg、上白糖	牛乳 オレンジ ピスコ
18	土		牛乳 ちくわ入り焼きそば	普通牛乳 豚もも赤身こま切れ 冷凍ちくわ5本入り	キャベツ、むきたまねぎ、人参	蒸し焼きそば麺	みかんカッブゼリー ぱりんこ
20	月		ふりかけご飯 生姜炒め 里芋ヒインゲンの煮物 味噌汁	豚もも赤身こま切れ さといも2本(冷凍) タケヤみそ	むきたまねぎ、人参、キャベツ、しょうが(のろし) インゲン(冷凍)、人参 しめじ、むきたまねぎ	精白米 上白糖、キャノーラ油1.3kg 上白糖 おつゆM_200g/P	牛乳 お好みマカロニ
21	火		カレーシチュー マカロニサラダ 果物	牛もも赤身こま切れ、スキムミルク ロースハムスライス	むきたまねぎ、人参、ミニブロッコリー(冷凍)500g トマトジュース、食塩無添加 人参、胡瓜(まっすぐなもの) 黄桃(缶詰)	精白米 じゃがいも、メーケインジL マカロニ(乾)、味の素マヨネーズ	麦茶 おにぎり(昆布)
22	水		ごはん 味噌ラーメン もやし・ミル	豚もも赤身こま切れ、タケヤみそ	むきたまねぎ、キャベツ、人参、青ねぎ りょくとうもやし	精白米 (冷)青菜葉、ごま油 上白糖、ごま油、白ごま(すり)	牛乳 ほうれん草ドーナツ
24	金		親子丼 キャベツのおかか和え 味噌汁	皮引きとりモモこま切れ、卵(M) 花かつお醤味100g タケヤみそ	むきたまねぎ、青ねぎ キャベツ(よくともやし)、人参 西洋かぼちゃ干しあわめカット100g えのき(け)生)	精白米 上白糖	牛乳 オレンジケーキ
25	土		牛乳 ロールパン クリームシチュー	普通牛乳 皮引きとりモモこま切れ 毎日からだにCa鉄 1000ml	むきたまねぎ、人参	ロールパン(3個入り)P じゃがいも、メーケインジL キャノーラ油1.3kg	りんごカッブゼリー 星たべよ
27	月	お別れ会	ごはん 鶏のから揚げ マカロニサラダ 飼育スープ 果物	皮引きとりモモ肉カット30g ロースハムスライス 卵(M)	人参、きゅうり ほうれんそうカット(冷凍)500g、えのき(け)生) パインチップ1号缶	精白米 片栗粉、キャノーラ油1.3kg マカロニ(乾)、味の素マヨネーズ ごま油	麦茶 みかんヨーグルト
28	火		ごはん 他人焼き ブロッコリーのごま酢和え すまし汁	牛ミンチ(赤身)、卵(M) 冷凍ちくわ5本入り	むきたまねぎ、人参 ミニブロッコリー(冷凍)500gしめじ えのき(け)生) たいこん(根皮つき生)、青ねぎ	精白米 上白糖 上白糖、ごま油、白ごま(すり)	麦茶 おにぎり(ひじき・んじん)

献立種類	3歳未満児						3歳以上児					
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩		
栄養素	エネルギー 453 kcal	16.9 g	15.0 g	66.6 g	1.7 g	エネルギー 657 kcal	20.8 g	18.4 g	61.8 g	2.3 g		
平均栄養素 目標栄養素	0 kcal	0.0 g	20 g ~ 25 g	0.0 g	0.0 g	608 kcal	22.8 g	20 g ~ 25 g	90.0 g	1.6 g		