

2月の予定献立表

発行日:2024年1月31日
 作成者:日野 かおり

	月	火	水	木	金	土
午前				1 牛乳	2 ぶどうジュース	3 牛乳
昼食				味噌ラーメン 炒り卵のサラダ みかん	誕生日給食 鬼ライス 野菜スープ 鶏の唐揚げ 大豆サラダ・いちご	回鍋肉丼 ポテトスープ 昆布和え
午後				牛乳 いももち	牛乳 ブッセ	牛乳 野菜かりんとう
午前	5 牛乳	6 野菜ジュース	7 牛乳	8 牛乳	9 牛乳	10 牛乳
昼食	スティックパン コーンシチュー 鶏肉のクラッカー揚げ 梅サラダ	ひじきごはん 味噌汁 焼き豆腐の野菜あんかけ バナナ	ごはん そうめん汁 煮魚 味噌炒め	カツカレー ハムサラダ りんご	ごはん すまし汁 魚の竜田揚げ かぼちやの含め煮	トマトツナスバゲティ きのこスープ ブロッコリーサラダ
午後	お茶 ツナそぼろおにぎり	牛乳 おさつスナック	牛乳 揚げパン	牛乳 ピープ	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳 クッキー
午前	12	13 牛乳	14 牛乳	15 スタミン	16 牛乳	17 牛乳
昼食	振替休日	エビピラフ マカロニスープ ごぼうサラダ	ごはん ミルクスープ ハンバーグ ポテトサラダ	ごはん 味噌汁 魚のホイル蒸し 白和え	ごはん すまし汁 筑前煮 バナナ	マーボー丼 わかめスープ 粉ふきいも
午後		お茶 桃の豆乳ゼリー	牛乳 ジャムサンド	牛乳 せんべい	牛乳 焼きそば	牛乳 カステラ
午前	19 牛乳	20 牛乳	21 牛乳	22 りんごジュース	23	24 牛乳
昼食	郷土料理(島根県) 舞茸ごはん 肉汁 赤天 わかめサラダ	カレーうどん ツナサラダ キウイフルーツ	ロールパン 卵スープ 魚の南蛮漬け ジャーマンポテト	ごはん コーンスープ ミートローフ ほうれん草サラダ	天皇誕生日	ハヤシライス コールスローサラダ みかんヨーグルト
午後	牛乳 源氏巻き	牛乳 人参とチーズの蒸しパン	お茶 味噌焼きおにぎり	牛乳 動物ビスケット		牛乳 パイ菓子
午前	26 牛乳	27 牛乳	28 のむヨーグルト	29 牛乳		
昼食	ゆかりごはん なめこ汁 レバーと芋の甘辛煮 おかかサラダ	ごはん 豚汁 魚の塩焼き 切干大根の煮物	納豆ごはん すまし汁 豚肉の生姜焼き さつま芋のマーメイド煮	ごはん 中華スープ 魚のケチャップあんかけ オレンジ		
午後	牛乳 ブルーベリーマフィン	牛乳 ピザトースト	牛乳 マカロニきなこ	牛乳 シュークリーム		

給食だより

梅の花も咲き始め、少しずつ春の足音が聞こえてきました。

☆節分
本来節分とは季節の変わり目のことで、年に四回あります。春の節分とは季節の変わり目の前日のことをさします。節分に豆を自分の年の数だけ食べると、一年間無病息災で過ごせるといわれています。

☆19日は郷土料理の日
今月は島根県の郷土料理を予定しています。

献立平均給与栄養量

エネルギー 490kcal
 たんぱく質 19.5g
 脂質 16.3g

☆園の都合により献立を変更する場合がございます。

