



## 2月給食献立(乳児・幼児食)

2月1日～2月18日給食献立

	2月平均給与栄養量			
	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	食塩(g)
1～2歳児	504	19.6	17.2	1.4
3～5歳児	542	20.7	16.6	1.7

2024年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名
1	土	牛乳 ハッピーターン	ツナピラフ ほうれん草のスープ バナナ	牛乳 サラダせん ラムネ	米・ツナ・玉ねぎ・人参・コーン・なたね油・コンソメ・塩・パセリ ほうれん草・玉ねぎ・ベーコン・コンソメ・塩 バナナ 牛乳・サラダせん・ラムネ
3	月	牛乳 ルヴァン	巻き寿司 白菜の昆布和え すまし汁	牛乳 カラメル大豆	米・酢・上白糖・塩・高野豆腐・干し椎茸・きゅうり・だし巻き卵・カニ棒・桜でんぶ・のり 白菜・人参・塩昆布・しょうゆ・上白糖 玉ねぎ・えのき・花麩・みつば・しょうゆ・塩 牛乳・大豆・片栗粉・なたね油・上白糖・しょうゆ・酒
4	火	牛乳 オレンジ	ご飯 治部煮(郷土料理・石川県) ブロッコリーのじゃこ和え 味噌汁	牛乳 フライドポテト	米・鶏肉・小麦粉・大根・人参・椎茸・おつゆ麩・上白糖・みりん・しょうゆ・だし汁 ブロッコリー・人参・ちりめんじゃこ・青じそドレッシング ほうれん草・玉ねぎ・揚げ・味噌 牛乳・ナチュラルカットポテト・パセリ・塩・植物油
5	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 鯖の塩焼き 小松菜の錦糸和え 味噌汁	牛乳 レーズンクッキー	米・さば・塩・なたね油 小松菜・錦糸玉子・人参・しょうゆ・上白糖 厚揚げ・玉ねぎ・わかめ・味噌 牛乳・小麦粉・片栗粉・ベーキングパウダー・無塩バター・上白糖・牛乳・干しぶどう
6	木	牛乳 たべっこベイビー	ロールパン クリームシチュー キャベツのサラダ みかん缶	牛乳 ビスコ サラダせん	ロールパン・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・ブロッコリー・マッシュルーム・クリームシチュールー・コンソメ・牛乳 キャベツ・ツナ・人参・和風ドレッシング みかん缶 牛乳・ビスコ・サラダせん
7	金	牛乳 野菜クラッカー	カレーうどん 大根の酢の物 黄桃缶	お茶 ピラフおにぎり	うどん・牛肉・玉ねぎ・人参・白ねぎ・揚げ・カレールー・塩・だし汁・しょうゆ・片栗粉 大根・人参・わかめ・酢・しょうゆ・上白糖 黄桃缶 ほうじ茶・米・ウインナー・玉ねぎ・人参・グリーンピース・なたね油・コンソメ・塩
8	土	牛乳 ハッピーターン	鶏そぼろ丼 味噌汁 バナナ	牛乳 マリー ニコニコゼリー	米・鶏ミンチ・玉ねぎ・上白糖・みりん・しょうゆ・だし汁・片栗粉・なたね油・ほうれん草・人参・上白糖・しょうゆ さつま芋・玉ねぎ・ねぎ・味噌 バナナ 牛乳・マリービスケット・ニコニコゼリー
10	月	牛乳 ルヴァン	ご飯 豚肉の生姜炒め ほうれん草のごまだれ和え 味噌汁	牛乳 マカロニきな粉	米・豚肉・玉ねぎ・キャベツ・人参・しょうゆ・上白糖・みりん・しょうが・なたね油 ほうれん草・人参・コーン・ごまだれ 揚げ・玉ねぎ・ねぎ・味噌 牛乳・マカロニ・上白糖・きな粉
12	水	牛乳 ぱりんこ	和風スパゲティ キャベツのサラダ ミネストローネ	お茶 たぬきおにぎり	スパゲティ・塩・ベーコン・ほうれん草・えのき・なたね油・しょうゆ・みりん・酒・上白糖・のり キャベツ・コーン・かにかま・マヨネーズ じゃが芋・玉ねぎ・ウインナー・人参・トマト缶・ケチャップ・コンソメ・塩 ほうじ茶・米・しょうゆ・みりん・天かす・ねぎ
13	木	牛乳 たべっこベイビー	ご飯 鮭のチャンチャン焼き 粉ふき芋 かき玉汁	牛乳 スコーン	米・鮭・上白糖・しょうゆ・酒・キャベツ・えのき・玉ねぎ・人参・味噌・しょうゆ・上白糖・酒・みりん・なたね油 じゃが芋・塩・青のり 鶏卵・玉ねぎ・みつば・しょうゆ・塩 牛乳・小麦粉・ベーキングパウダー・無塩バター・上白糖・塩・牛乳・いちごジャム
14	金	牛乳 野菜クラッカー	ご飯 ひじきと厚揚げの煮物 インゲンのツナ和え 味噌汁	牛乳 ブラウニー	米・厚揚げ・鶏肉・ひじき・大根・人参・上白糖・みりん・しょうゆ・だし汁 インゲン・人参・ツナ・上白糖・しょうゆ さつま芋・玉ねぎ・しめじ・ねぎ・味噌 牛乳・豆腐・牛乳・ホットケーキミックス・上白糖・ココア・なたね油・粉糖
17	月	牛乳 ルヴァン	大豆カレー インゲンのサラダ オレンジ	牛乳 プリン	米・豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・大豆・カレールー・なたね油 インゲン・人参・ツナ・ごまだれ オレンジ 牛乳・プリンミックス
18	火	牛乳 バナナ	☆お誕生会☆ ご飯・チキン南蛮 豆菜サラダ オニオンスープ	牛乳 みかんケーキ	米・鶏肉・片栗粉・植物油・酢・しょうゆ・上白糖・タルタルソース 大豆・青梗菜・ツナ・人参・和風ドレッシング コンソメ・しょうゆ・塩・玉ねぎ・コーン・パセリ 牛乳・小麦粉・無塩バター・上白糖・ベーキングパウダー・鶏卵・みかん缶・ホイップ

## 2月給食献立(乳児・幼児食)

2月19日～2月28日給食献立

2024年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名
19	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 けんちん煮 きゅうりのポン酢和え 味噌汁	牛乳 じゃが芋のバター焼き	米・豚肉・大根・人参・椎茸・ごぼう・しょうゆ・上白糖・酒・なたね油・グリーンピース きゅうり・人参・ポン酢・しょうゆ・だし汁 玉ねぎ・揚げ・ねぎ・味噌 牛乳・じゃが芋・有塩バター
20	木	牛乳 たべっこベイビー	ご飯 白身魚のみそ焼き 小松菜と厚揚げの煮物 にゅうめん汁	牛乳 チーズトースト	米・たら・白みそ・上白糖・酒 小松菜・人参・厚揚げ・だし汁・上白糖・しょうゆ・みりん・塩 そうめん・玉ねぎ・みつば・しょうゆ・塩 牛乳・食パン・チーズ・パセリ
21	金	牛乳 野菜クラッカー	野菜入りあんかけうどん ちくわの磯辺揚げ 黄桃缶	お茶 菜飯おにぎり	うどん・豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・ねぎ・なたね油・だしの素・しょうゆ・みりん・塩・片栗粉 ちくわ・塩・青のり・小麦粉・植物油 黄桃缶 ほうじ茶・米・菜めしの素
22	土	牛乳 ハッピーターン	牛丼 味噌汁 バナナ	牛乳 ぱりんこ ラムネ	米・牛肉・玉ねぎ・人参・ねぎ・しょうゆ・上白糖・みりん じゃが芋・玉ねぎ・ねぎ・味噌 バナナ 牛乳・ぱりんこ・ラムネ
25	火	牛乳 オレンジ	ご飯 牛肉の柳川風 ブロッコリーのおかか和え 味噌汁	牛乳 ホットケーキ	米・牛肉・玉ねぎ・ごぼう・人参・水菜・鶏卵・上白糖・しょうゆ・だしの素 ブロッコリー・人参・粉かつお・しょうゆ・上白糖 豆腐・玉ねぎ・わかめ・味噌 牛乳・ホットケーキミックス・鶏卵・牛乳・メープルシロップ
26	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 鶏のマーマレード焼き ほうれん草のサラダ コンソメスープ	牛乳 ふのラスク	米・鶏肉・しょうゆ・マーマレード ほうれん草・ツナ・コーン・マヨネーズ コンソメ・しょうゆ・塩・キャベツ・玉ねぎ・人参 牛乳・おつゆ麩・なたね油・上白糖
27	木	牛乳 たべっこベイビー	ご飯 鯖の煮付け 白菜のごま和え 豚汁	牛乳 オレンジ蒸しパン	米・さば・上白糖・しょうが・酒・しょうゆ 白菜・人参・ごま・しょうゆ・上白糖 豚肉・大根・ごぼう・こんにゃく・人参・ねぎ・味噌 牛乳・ホットケーキミックス・上白糖・オレンジジュース
28	金	牛乳 ルヴァン	焼きそば チンゲン菜の和え物 きのこスープ	お茶 鮭わかめおにぎり	焼きそば・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・なたね油・焼きそばソース・おたふくソース・塩・粉かつお・青のり 青梗菜・コーン・しょうゆ・上白糖 しめじ・えのき・にら・鶏がらだし・塩 ほうじ茶・米・わかめ御飯(鮭)



節分…節分とは、季節の変わり目のことです。

立春の前日が「節分」としてその風習が伝承されるようになりました。

### ★豆まき

「鬼は外、福は内」と言ってお豆をまき、その豆を年の数だけ食べるという風習がありますが、「鬼」は冬の寒さや病気、災難などの悪いことをあらわしています。

豆を食べるのは健康(まめ)に暮らせるようにという縁起によるものです。



### ★恵方巻き

その年の最もよい方角を向いて食べると良いことが起こると言われています。この風習は大阪から始まりました。福を巻き込むということから、巻きずしを食べます。今年の方角は西南西です♪



### ★いわし

焼いたイワシの頭を玄関に飾ったり、イワシを食べるという風習があります。焼いたときのおいでで鬼を追い払うという意味があり、またイワシは栄養があり、昔から悪いことを追い払う力があると言われています。

