



2月献立予定表

園長	給食	管理栄養士
----	----	-------

2021.2

聖隷こども園こうのとり豊田

ひづけ 日付	ようび 曜日	ぎょうじ 行事	こんだてめい 献立名	おやつ		幼児		乳児	
				乳児10時	乳幼児3時	エネルギー たんぱく質g	脂質g 塩分g	エネルギー たんぱく質g	脂質g 塩分g
				1	げつ 月		ゆかりご飯 焼き魚 みそ汁(もやし・青菜) オレンジ	飲むラクトフェリン クラッカー	575 24.2
2	か 火	まめ 豆まき	赤おにライス けんちん汁 バナナ	お茶 チーズ	644 19.3	18.5 2.0	504 16.4	15.2 1.7	
3	すい 水		ごはん いわしの蒲焼き みそ汁(大根・油あげ) りんご	お茶 バナナ	583 24.2	13.8 2.0	449 18.3	10.6 1.6	
4	もく 木		醤油ラーメン パイン	お茶 ヨーグルト	690 27.6	17.8 1.9	585 24.2	15.9 1.6	
5	きん 金		のり塩チキンドック カレースープ キウイ	お茶 せんべい	567 24.3	19.6 1.9	447 19.2	14.9 1.4	
6	ど 土		焼きうどん フルーツ	お茶 お菓子	430 19.9	12.7 1.9	359 15.2	10.2 1.3	
8	げつ 月		ごはん 豚肉の生姜煮 みそ汁(白菜・わかめ) オレンジ	お茶 チーズ	510 18.9	14.0 1.4	374 15.2	11.7 1.2	
9	か 火		ぶどうパン コーンのスープ キウイ	飲むラクトフェリン バナナ	580 20.6	16.8 1.7	501 18.0	15.4 1.3	
10	すい 水		やさいさんうどん りんご	お茶 ヨーグルト	569 18.4	13.0 1.6	498 17.3	12.6 1.3	
11	もく 木	けんこくきねんび 建国記念日							
12	きん 金		ごはん お好み焼き風卵焼き みそ汁(大根・えのき) バナナ	飲むラクトフェリン せんべい	618 21.8	17.4 2.0	566 20.6	17.3 1.8	
13	ど 土	こんだんかい 懇談会	チキンカレーライス フルーツ	お茶 お菓子	557 14.5	11.6 1.3	452 12.1	10.3 1.1	
15	げつ 月		ごはん 魚の照り焼き みそ汁(キャベツ・玉ねぎ) バナナ	飲むラクトフェリン チーズ	613 23.8	15.9 1.5	454 18.8	13.0 1.4	
16	か 火		チーズパン 豆乳のチャウダースープ りんご	飲むラクトフェリン クラッカー	698 30.5	27.1 2.0	629 26.5	25.4 1.6	
17	すい 水		こぎつねご飯 つみれ汁 パイン	飲むラクトフェリン バナナ	615 20.7	15.9 2.1	499 16.9	13.1 1.7	
18	もく 木		焼きそば メロン	飲むラクトフェリン ヨーグルト	571 20.1	22.1 1.9	483 17.7	18.5 1.5	
19	きん 金	卒園お楽しみ	羊巻き寿司(玉子・ツナきゅうり・甘藷人参・かんぴょう・焼肉) みそ汁(豆腐・なめこ) ネーブル	飲むラクトフェリン せんべい	696 25.6	21.0 1.9	557 22.0	18.3 1.5	
20	ど 土		パン2種 フルーツ	お茶 お菓子	500 17.4	11.4 1.4	454 15.5	10.8 1.1	
22	げつ 月		ハヤシライス いちご	飲むラクトフェリン チーズ	656 19.5	20.4 1.5	500 16.1	17.4 1.4	
23	か 火	てんのまんにしょうび 天皇誕生日							
24	すい 水		豆乳パン マカロニスープ	飲むラクトフェリン バナナ	590 22.9	19.5 1.6	521 20.1	17.8 1.2	
25	もく 木		スパゲティナーポリタン バナナ	飲むラクトフェリン ヨーグルト	619 20.2	20.5 1.9	541 18.8	18.6 1.6	
26	きん 金		ごはん 鮭フライ みそ汁(南瓜・玉ねぎ) りんご	飲むラクトフェリン ビスケット	641 23.1	12.9 1.2	578 21.3	14.6 1.1	
27	ど 土		中華風まぜご飯 フルーツ	お茶 お菓子	429 11.5	7.4 1.9	368 9.9	7.6 1.5	

※仕入れ等の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

☆今月の絵本献立のご紹介です☆

『やさいさん』(学研)・・・乳児から楽しめるしかけ絵本です。「すっぽーん」のセリフと共にダイナミックな動きを楽しめます。
土の中で野菜が育つことも知ってもらえたらと思います。給食とおやつの両方で楽しみます。



今年も節分の季節になりました。2日に節分の行事として「豆まき」を予定しています。「鬼は外」「福は内」と大きな声で邪気を追い払えるといいですね。
給食では子どもたちが元気に成長できるよう願いを込めて、毎年恒例の「赤おにライス」を作ります。「チキンライス」や「ひじきの煮物」などをベースにウインナーやさつま芋などを使用して可愛らしい鬼の顔を作ります。どんな様子で食べてくれるのか楽しみです！サンプルケースもぜひ見てくださいね。
さて今月は、絵本献立の「やさいさんのケーキサレ」をご紹介します。かくれんぼしている「やさいさん」を探すことが出来るかな？
材料(幼児5人分) ホットケーキミックス100g、油大さじ1、豆乳50cc、ベーコン1枚、コーン缶大さじ2、じゃが芋1/2個、玉ねぎ1/4個、にんじん1/6個、塩少々
①じゃが芋と玉ねぎ、にんじんは荒みじんじんに、野菜が軟らかくなるまでボイルして水を切っておく。②ボールに細かく切ったベーコン、①とその他の材料を入れて混ぜる。
③パウンド型等に②を流し入れ表面をならし、180度のオーブンで20分〜30分焼く。竹串を真ん中に刺して何もついてこなければ完成！