

令和7年度 2月 幼児食献立表

今月の目標: 節分を楽しもう

子ども園つわぶきえん

*はセンター調理、○は園での調理です。

月 2 16	火 3 17	水 4 18	木 5 19	金 6 20	土 7 21					
<p>* 南瓜挽肉フライ</p> <p>南瓜 豚肉 玉ねぎ パン粉 砂糖 しょう油 ウスターソース 油</p> <p>* 人参チャムブル</p> <p>人参 ツナ缶 ピーマン しょう油 塩 砂糖 油</p> <p>○ キャベツのごま味噌和え</p> <p>キャベツ ブロッコリー 炒りごま こうじ味噌 みりん しょう油 だし(かつお・昆布)</p> <p>○ 大根のサイコロスープ</p> <p>大根 玉ねぎ 人参 ウインナー だし(かつお・昆布) しょう油 塩</p>	<p>* いわし生姜煮</p> <p>いわし 砂糖 しょう油 塩 生姜 だし(かつお・昆布)</p> <p>* 五目豆</p> <p>大豆水煮 こんにやく グリーンピース 人参 ごぼう 昆布 砂糖 かつおだし しょう油</p> <p>○ 三度豆と豚肉の炒め物</p> <p>三度豆 豚肉 オイスターソース しょう油 みりん ごま油</p> <p>○ 味噌汁</p> <p>白菜 人参 油揚げ 玉ねぎ こうじ味噌 だし(かつお・昆布)</p>	<p>○ ポークカレー</p> <p>豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも トマト缶 カレー粉 カレールー 無塩バター</p> <p>○ 白雪サラダ</p> <p>おから レタス 水菜 ひじき ハム パプリカ 豆乳 米油 甘酢 塩</p> <p>★スプーン 持参してください</p> 	<p>* ポテトとお米のささみカツ</p> <p>ささみ じゃがいも 米パン粉 コショウ 砂糖 塩 油</p> <p>○ マカロニサラダ</p> <p>マカロニ きゅうり 人参 ハム オリーブ油 甘酢</p> <p>○ ブロッコリーときのこのソテー</p> <p>ブロッコリー エリンギ 玉ねぎ しめじ 鶏がらだし しょう油 オリーブ油</p> <p>○ 野菜スープ</p> <p>キャベツ 玉ねぎ 人参 豆腐 コンソメ 粉パセリ</p>	<p>* 鮭の照り煮</p> <p>鮭切身 かつおだし 砂糖 片栗粉 しょう油</p> <p>* 高野豆腐ツナ煮</p> <p>高野豆腐 人参 グリーンピース ツナ缶 砂糖 かつおだし しょう油</p> <p>○ チンゲン菜の和え物</p> <p>チンゲン菜 えのき 白菜 しょう油 甘酢 みりん だし(かつお・昆布)</p> <p>○ 豚汁</p> <p>豚肉 大根 人参 ごぼう さつまいも ねぎ こうじ味噌 だし(かつお・昆布)</p>	<p>○ 肉うどん</p> <p>うどん 豚肉 大根 えのき 人参 玉ねぎ しょう油 みりん だし(かつお・昆布)</p> <p>○ きゅうりの酢のもの</p> <p>きゅうり わかめ 人参 油揚げ 甘酢 炒りごま だし(かつお・昆布)</p> <p>・ムーンライト</p> <p>・牛乳</p> <p>土 14 28</p> <p>○ 味噌煮込みうどん</p> <p>うどん 油揚げ 人参 キャベツ 白ねぎ しめじ こうじ味噌 みりん だし(かつお・昆布)</p> <p>○ 白菜ツナ和え</p> <p>白菜 ツナ缶 人参 白ネギ ごま油 鶏がらだし</p> <p>・雪の宿</p> <p>・牛乳</p>					
<p>○ レーズンスコーン</p> <p>ホットケーキMIX レーズン 牛乳 無塩バター</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ 鬼まんじゅう</p> <p>さつまいも 小麦粉 牛乳 塩 砂糖 油 ベーキングパウダー</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ 乳児 きな粉団子</p> <p>白米 きな粉 砂糖</p> <p>○ 幼児 みたらし団子風</p> <p>もち米 白米 砂糖 しょう油 片栗粉</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ ベーコンパンケーキ</p> <p>ホットケーキMIX ベーコン コーン缶 牛乳 粉パセリ</p> <p>・ジョア</p>	<p>・りんご</p> <p>・ルヴァン</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ さば塩こうじ焼き</p> <p>さば 塩こうじ だし(かつお・昆布)</p> <p>* 三度豆含め煮</p> <p>三度豆 人参 えのき かつおだし しょう油 砂糖</p> <p>○ 小松菜ともやしの甘酢和え</p> <p>小松菜 ともやし 油揚げ 甘酢 だし(かつお・昆布) みりん しょう油</p> <p>○ けんちん汁</p> <p>鶏肉 豆腐 大根 しめじ 人参 ねぎ だし(かつお・昆布) しょう油 みりん 塩</p>	<p>* 鶏肉のおろし煮</p> <p>鶏肉 大根 かつおだし 砂糖 しょう油 ねぎ</p> <p>* 卵の花</p> <p>卵の花 油揚げ さつまいも かつおだし 人参 砂糖 しょう油</p> <p>○ ほうれん草おかか和え</p> <p>ほうれん草 かつお節 だし(かつお・昆布) しょう油 みりん</p> <p>○ 味噌汁</p> <p>玉ねぎ 人参 白菜 わかめ だし(かつお・昆布) こうじ味噌</p>	<p>○ ビーフハヤシシチュー</p> <p>牛肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも エリンギ トマト缶 ハヤシルウ 無塩バター</p> <p>○ 白菜とコーンのサラダ</p> <p>白菜 きゅうり 人参 りんご コーン缶 ツナ缶 甘酢 しょう油 ごま油</p> <p>★スプーン 持参してください</p> 	<p>* カツオフライ</p> <p>かつお パン粉 小麦粉 塩 油</p> <p>* 水菜煮付け</p> <p>水菜 人参 油揚げ かつおだし 砂糖 しょう油</p> <p>○ 南瓜ホットサラダ</p> <p>南瓜 ブロッコリー ハム 甘酢 オリーブ油</p> <p>○ 豆乳味噌汁</p> <p>白菜 大根 油揚げ ねぎ 豆乳 こうじ味噌 だし(かつお・昆布)</p>	<p>○ すき焼き風煮</p> <p>牛肉 白菜 玉ねぎ 焼き豆腐 えのき 人参 しょう油 砂糖 だし(かつお・昆布)</p> <p>○ もやしのナムル</p> <p>ともやし きゅうり 人参 ハム 大根 ごま油 鶏がらだし しょう油 甘酢 炒りごま</p> <p>○ 春雨スープ</p> <p>春雨 ニラ 玉ねぎ カニカマ きくらげ 鶏がらだし</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>らいおん おもいで遠足 幼児部お弁当の日</p> </div>	<p>* ハートハンバーグ</p> <p>鶏肉 玉ねぎ 豚肉 砂糖 塩 生姜 にんにく</p> <p>* トマト煮</p> <p>じゃがいも 玉ねぎ 人参 むき枝豆 大豆ミート ダイストマト ケチャップ コンソメ しょう油 砂糖</p> <p>○ アスパラソテー</p> <p>アスパラガス しめじ パプリカ しょう油 オリーブ油 みりん</p> <p>○ コーンスープ</p> <p>玉ねぎ コーン缶 コーンスープの素 豆乳 コンソメ 粉パセリ</p>
<p>○ 野菜クラッカー</p> <p>ほうれん草 人参 玉ねぎ 塩 炒りごま 小麦粉 ベーキングパウダー</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ オレンジ</p> <p>・芋けんぴ</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ ザクザククッキー</p> <p>コーンフレーク 粉糖 無塩バター ホットケーキMIX</p> <p>・牛乳</p>	<p>○ 乳児 マカロニあべかわ</p> <p>マカロニ きな粉 砂糖</p> <p>○ 幼児 きな粉団子</p> <p>もち米 白米 きな粉 砂糖</p> <p>・ジョア</p>	<p>○ 乳児 マカロニあべかわ</p> <p>マカロニ きな粉 砂糖</p> <p>○ 幼児 きな粉団子</p> <p>もち米 白米 きな粉 砂糖</p> <p>・ジョア</p>	<p>○ チョコバナナケーキ</p> <p>ホットケーキMIX 無塩バター ココア バナナ 牛乳</p> <p>・牛乳</p>					

節分 =



節分は「みんなが健康で幸せに過ごせますように」という意味を
めて悪い物を追い出す日。邪気祓いとして「鬼は外福は内」と言い
ながら豆まきをしたり恵方巻を食べたりします。
また「季節を分ける」という意味もあり特に冬から春への変わり目を
指します (節分 2月3日、立春 2月4日)

※つわぶきえんでは節分メニューとして五目豆や鬼まんじゅうを
食べます。

鬼まんじゅう

(材料: 大人2人子ども2人分)

- ・さつまいも 100g ・牛乳 75g
 - ・小麦粉 90g ・ベーキングパウダー 小まじり
 - ・塩 1つまみ ・石臼砂糖 25g
- ～作り方～
1. さつまいもは皮ごと1cm角に切り、耐熱ボウルに入れて600Wのレンジで3分加熱し冷ましておく。
 2. ボウルに①、牛乳を入れてよくこねる。
 3. ②に①を加えてよく混ぜ、クッキングシートに大きじすず乗せ、蒸し器で10分蒸す。オラップをし、レンジで600W2分程加熱して火が通ればできあがり。