

※2月7日(水)と8日(木)の献立を交換させていただきます。ご了承ください。

2月の給食(離乳食献立)だより

令和6年

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	木	おかゆ・澄まし汁(カットわかめ・ねぎ)・豆腐と野菜のそぼろ煮(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参) 三色野菜のおかか和え(きゃべつ・人参・小松菜・かつおぶし)
2	金	おかゆ・春雨スープ(春雨・カットわかめ・ねぎ)・ハンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参 ・きなこ)・三色野菜のごま和え(小松菜・人参・もやし・すりごま)
3	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・きゃべつ・もやし・小松菜・昆布だし) じゃがいもと人参のきんぴら(じゃがいも・人参)
5	月	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) 春雨サラダ(春雨・カットわかめ・人参・小松菜)
6	火	おかゆ・味噌汁(豆腐・大根・人参・ねぎ)・煮魚(白身または赤身の魚) 和風サラダ(人参・小松菜・もやし)・煮りんご(りんご)
7	水	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・白菜・小松菜・ねぎ) きなこサラダ(ブロッコリー・人参・きなこ)
8	木	おかゆ・スープ(白菜・玉ねぎ・人参・小松菜)・肉団子の旨煮(挽肉・玉ねぎ・人参・片栗粉) しょうゆフレンチ(小松菜・人参・きゃべつ)
9	金	おかゆ・澄まし汁(カットわかめ・豆腐・ねぎ)・肉そぼろ(挽肉・玉ねぎ) 三色野菜ののり和え(小松菜・もやし・人参・きざみのり)
10	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・白菜・人参・玉ねぎ・もやし・小松菜・ねぎ・昆布だし) かぼちゃのうま煮(かぼちゃ)
13	火	おかゆ・味噌汁(豆腐・ねぎ・小松菜)・大根のそぼろ煮(大根・挽肉・玉ねぎ・人参) 温野菜のごま風味サラダ(じゃがいも・ブロッコリー・人参・すりごま)
14	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・豆腐の旨煮(挽肉・豆腐・玉ねぎ・片栗粉) もやしのチャプチェ(もやし・人参・春雨・小松菜)
15	木	おかゆ・スープ(小松菜・人参・玉ねぎ・ねぎ)・豆腐のそぼろあん(挽肉・豆腐・片栗粉) コールスローサラダ(きゃべつ・人参・きゅうり・コーン)
16	金	おかゆ・豚汁(挽肉・大根・豆腐・玉ねぎ・人参・ねぎ)・鶏団子の照り煮(挽肉・片栗粉・ブロッコリー) 納豆和え(納豆・大根)・焼きバナナ(バナナ)
17	土	煮込みうどん(うどん・人参・玉ねぎ・小松菜・昆布だし) 野菜の含め煮(じゃがいも・人参・小松菜)
19	月	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) ブロッコリーのごま和え(ブロッコリー・人参・すりごま)
20	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・人参・ねぎ)・魚のムニエル(白身または赤身の魚・片栗粉) 野菜のお浸し(きゃべつ・人参・もやし・小松菜)
21	水	おかゆ・スープ(春雨・人参・小松菜)・ポテトバーグ(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・コーン・片栗粉) 和風サラダ(もやし・きゅうり・人参)
22	木	おかゆ・スープ(大根・人参・ねぎ)・野菜のそぼろあんかけ(挽肉・玉ねぎ・人参・大根・片栗粉) 春雨の炒め煮(春雨・ほうれん草・玉ねぎ・人参・もやし)・煮りんご(りんご)
24	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・きゃべつ・人参・もやし・小松菜・昆布だし) 野菜のお浸し(白菜・人参)
26	月	おかゆ・クリーム煮(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・きゃべつ・豆乳・片栗粉) 野菜のさっぱりサラダ(人参・もやし・小松菜)
27	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・玉ねぎ・ねぎ)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) 野菜のマッシュ(じゃがいも・人参・かぼちゃ・ブロッコリー)
28	水	おかゆ・味噌汁(豆腐・じゃがいも・小松菜)・チキンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・片栗粉 ・ブロッコリー)・さっぱり和え(人参・もやし・きゅうり)
29	木	おかゆ・スープ(春雨・小松菜・豆腐)・肉じゃが(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参) 温野菜サラダ(人参・きゃべつ・ブロッコリー・コーン)

