



2月のきゅうしょくだより

2025年 2月

さくらんぼ保育園

日付	昼食	おやつ (○朝おやつ◎昼おやつ)	赤色の食品 (骨・筋肉・血をつくる)	黄色の食品 (力と体温のもと)	緑色の食品 (身体の調子を整える)
1 土	ちゃんぽんうどん 竹輪とじゃがいものきんぴら 鉄強化チーズ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	豚もも肉、焼き竹輪、鉄強化チーズ、牛乳	干しうどん、ごま油、じゃがいも、油、砂糖、いりごま	干し椎茸、玉ねぎ、人参、キャベツ、もやし、小松菜
3 月	ごはん おにバーグ 小松菜ともやしのごま和え 春雨とわかめの中華スープ みかん	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎鬼蒸しパン	木綿豆腐、豚ひき肉、きなこ、牛乳、豆乳	精白米、油、蒸し中華めん、砂糖、すりごま、春雨、小麦粉	玉ねぎ、人参、グリーンピース、小松菜、もやし、椎茸、万能ねぎ、みかん
4 火	ごはん 魚のごま味噌煮 じゃがいもとウインナーのチーズ焼き むらも汁	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	鮭、ポークウインナー、ピザ用チーズ、スキムミルク、木綿豆腐、卵、牛乳	精白米、砂糖、すりごま、じゃがいも	生姜、玉ねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、干し椎茸、万能ねぎ
5 水	ごはん ツナナゲット 切干大根の納豆和え 豆腐と小松菜の味噌汁 みかん	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎焼きいも	ツナ缶、鶏ひき肉、木綿豆腐、挽きわり納豆、絹ごし豆腐、牛乳	精白米、上新粉、油、さつまいも	玉ねぎ、にんにく、生姜、ブロッコリー、切干大根、キャベツ、小松菜、長ねぎ、みかん
6 木	ごはん 厚揚げ豆腐の卵とじ キャベツともやしのおかか和え わかめと麩の澄まし汁 鉄強化チーズ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎ころころポテト	鶏ひき肉、厚揚げ、卵、かつお節、鉄強化チーズ、牛乳	精白米、砂糖、白玉麩、じゃがいも、片栗粉、油	玉ねぎ、人参、キャベツ、もやし、小松菜、長ねぎ
7 金	ごはん 鶏肉の照り煮 パンピングリル 白菜と厚揚げ豆腐の豆乳ごま味噌汁 バナナ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎きなこあんこクッキー	鶏もも肉、厚揚げ、調製豆乳、牛乳、きなこ、こしあん	精白米、砂糖、油、すりごま、小麦粉	生姜、ブロッコリー、かぼちゃ、白菜、ごぼう、人参、しめじ、バナナ
8 土	焼きそば 白菜と椎茸のスープ 鉄強化チーズ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	豚もも肉、ベーコン、鉄強化チーズ、牛乳	蒸し中華めん、油、いりごま	キャベツ、人参、もやし、小松菜、玉ねぎ、白菜、干し椎茸
10 月	ポークカレーライス 春雨サラダ 鉄強化ヨーグルト	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	豚もも肉、スキムミルク、鉄強化ヨーグルト、牛乳	精白米、じゃがいも、油、上新粉、春雨、砂糖、ごま油	玉ねぎ、人参、切干大根、小松菜、レーズン
12 水	ごはん 豚肉とごぼうの味噌マヨ炒め しょうゆフレンチ ベーコンと白菜のスープ みかん	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎豆腐マフィン	豚もも肉、ベーコン、牛乳、絹ごし豆腐	精白米、さつまいも、砂糖、油、ホットケーキミックス、すりごま	ごぼう、人参、えのき茸、万能ねぎ、小松菜、もやし、白菜、玉ねぎ、みかん
13 木	味噌煮込みうどん 花形たまご きなこサラダ りんご	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎人参とツナの炊き込みおにぎり	豚もも肉、卵、スキムミルク、きなこ、牛乳、ツナ缶	干しうどん、すりごま、油、精白米、押麦	干し椎茸、人参、白菜、小松菜、長ねぎ、ブロッコリー、りんご
14 金	ごはん 鶏肉のくわ焼き とんぶりときのこの納豆和え 豚汁 バナナ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎レモンケーキ	鶏もも肉、挽きわり納豆、豚ばら肉、木綿豆腐、牛乳	精白米、片栗粉、油、砂糖、ホットケーキミックス	とんぶり、えのき茸、ごぼう、人参、玉ねぎ、大根、長ねぎ、バナナ、レモン
15 土	野菜ラーメン じゃがいもとひじきの炒め煮 鉄強化チーズ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	豚もも肉、さつま揚げ、鉄強化チーズ、牛乳	蒸し中華めん、ごま油、じゃがいも、油、砂糖	白菜、人参、玉ねぎ、もやし、小松菜、長ねぎ
17 月	ごはん 鶏肉とかぶの豆乳シチュー 小松菜ともやしの和風サラダ ポイルウインナー バナナ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎黒糖蒸しパン	鶏もも肉、調製豆乳、スキムミルク、ポークウインナー、牛乳	パン、じゃがいも、油、上新粉、砂糖、黒砂糖	玉ねぎ、人参、かぶ、小松菜、もやし、バナナ



2月のきゅうしょくだより

2025年 2月

さくらんぼ保育園

日付	昼食	おやつ (○朝おやつ◎昼おやつ)	赤色の食品 (骨・筋肉・血をつくる)	黄色の食品 (力と体温のもと)	緑色の食品 (身体の調子を整える)
18 火	ごはん 大根と鶏肉のカレートマト煮 コールスローサラダ 厚揚げ豆腐と小松菜の味噌汁 みかん	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	鶏もも肉、スキムミルク、厚揚げ、牛乳	精白米、油、砂糖	にんにく、大根、玉ねぎ、人参、トマト缶、キャベツ、ホールコーン缶、小松菜、長ねぎ、みかん
19 水	ごはん 麻婆豆腐 もやしのチャブチェ わかめの中華スープ りんご	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎さつまいもミルフィーユ	豚ひき肉、木綿豆腐、牛乳、パルメザンチーズ	精白米、油、砂糖、片栗粉、ごま油、春雨、いりごま、さつまいも	生姜、にんにく、干し椎茸、長ねぎ、もやし、人参、小松菜、切干大根、えのき茸、りんご
20 木	お誕生会メニュー パン 和風えのきバーグ 温野菜のごまサラダ・フライドポテト 人参とじゃがいものコンソメスープ りんごゼリー	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎豆腐のブラウニー	豚ひき肉、木綿豆腐、きなこ、スキムミルク、牛乳、絹ごし豆腐	ロールパン、油、すりごま、砂糖、じゃがいも	えのき茸、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、ホールコーン缶
5 歳児	パン(袋入りジャム) えのきバーグ 温野菜サラダ(袋入りドレッシング) 人参とじゃがいものコンソメスープ カップゼリー 牛乳	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎豆腐のブラウニー	豚ひき肉、木綿豆腐、きなこ、牛乳	ロールパン、油、じゃがいも	いちごジャム、えのき茸、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、ホールコーン缶
21 金	ごはん 豚肉の甘味噌炒め キャベツとちくわのごま和え 豆腐と麩の澄まし汁	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎焼きいも	豚もも肉、焼き竹輪、絹ごし豆腐、牛乳	精白米、砂糖、油、すりごま、白玉麩、さつまいも	玉ねぎ、りんご、ブロッコリー、キャベツ、人参、小松菜、万能ねぎ
22 土	スープスパゲティ キャベツとツナのカレー風味サラダ 鉄強化チーズ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	ベーコン、調製豆乳、ツナ缶、鉄強化チーズ、牛乳	スパゲティ、油、砂糖	人参、玉ねぎ、小松菜、クリームコーン缶、万能ねぎ、キャベツ
25 火	ごはん たらフライのタルタルソース キャベツともやしのお浸し 納豆汁 フルーツゼリー	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎せんべい・ビスケット	たら、卵、スキムミルク、かつお節、挽きわり納豆、油揚げ、木綿豆腐、牛乳	精白米、小麦粉、パン粉、油	玉ねぎ、レモン、キャベツ、もやし、人参、小松菜、大根、長ねぎ
26 水	ごはん じゃがいもの味噌バター煮 切干大根とハムの和風サラダ 小松菜と春雨のコンソメスープ みかん	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎鮭おにぎり	鶏ひき肉、ロースハム、牛乳、塩ざけ	精白米、じゃがいも、油、砂糖、バター、春雨、押麦、いりごま	玉ねぎ、ホールコーン缶、人参、切干大根、もやし、小松菜、みかん
27 木	ふわふわ卵丼 カレー風味チャブチェ 大根と鶏肉の韓国風スープ りんご	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎ふわふわ中華まん	卵、豚ひき肉、ベーコン、鶏もも肉、牛乳	精白米、油、砂糖、片栗粉、春雨、ごま油、ホットケーキミックス	玉ねぎ、たけのこ、人参、ほうれん草、もやし、大根、長ねぎ、生姜、りんご
28 金	ごはん 高野豆腐の甘辛炒め キャベツと人参のり和え じゃがいもと切干大根の味噌汁 バナナ	○牛乳・せんべい(未満児) ◎牛乳 ◎アップルケーキ	高野豆腐、豚かたロース、さつまいも揚げ、牛乳、卵、スキムミルク	精白米、ごま油、砂糖、じゃがいも、小麦粉	椎茸、小松菜、人参、長ねぎ、りんご(皮つき)、キャベツ、切干大根、バナナ、りんご

(給食内容を変更する場合があります。どうぞご了承ください)



節分とは

節分とは季節の分かれ目、立春の前日とされています。今年の立春は2月3日なので、今年の節分は2月2日(日)です。保育園では2月3日に節分のお楽しみ会を行います。

節分にその年の恵方に向けて恵方巻を食べる習慣もすっかり定着してきましたね。七福神にちなんで具は7種が望ましいとされています。皆さんはどんな具を入れて食べますか？今年の方向は「西南西」です。

