



## 2月の給食(離乳食献立)だより

令和7年

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・キャベツ・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)
3	月	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)
4	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・かぼちゃ・ブロッコリー)
5	水	おかゆ・味噌汁(小松菜・豆腐・ねぎ)・さつまいものそぼろ煮(挽肉・ブロッコリー・玉ねぎ・さつまいも) 納豆あえ(納豆・キャベツ・小松菜)
6	木	おかゆ・澄まし汁(豆腐・麩・ねぎ)・じゃがいものそぼろあん(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) 野菜のおかかあえ(人参・キャベツ・もやし・小松菜・かつおぶし)
7	金	おかゆ・味噌汁(豆腐・人参・白菜)・ブロッコリーのそぼろ煮(挽肉・ブロッコリー・人参) かぼちゃマッシュ(かぼちゃ)・焼きバナナ(バナナ)
8	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・キャベツ・人参・もやし・白菜・小松菜・玉ねぎ・昆布だし) さっぱり和え(キャベツ・人参・もやし・白菜・小松菜)
10	月	おかゆ・スープ(人参・玉ねぎ)・じゃがいものそぼろ煮(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも) 春雨サラダ(春雨・小松菜・人参)
12	水	おかゆ・スープ(人参・玉ねぎ・白菜・小松菜・ねぎ・もやし)・豆腐の旨煮(挽肉・豆腐・片栗粉・玉ねぎ・小松菜) さつまいものごま風味サラダ(さつまいも・人参・すりごま)
13	木	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・白菜・小松菜・長ねぎ) ブロッコリーのごま和え(人参・ブロッコリー・すりごま)・煮りんご(りんご)
14	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・玉ねぎ・片栗粉) 納豆和え(納豆・大根)
15	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) じゃがいもマッシュ(じゃがいも)
17	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・豆乳・玉ねぎ・人参・かぶ・じゃがいも・小松菜・片栗粉) 和風サラダ(人参・小松菜・もやし)
18	火	おかゆ・味噌汁(人参・小松菜・ねぎ)・大根のそぼろあんかけ(挽肉・大根・玉ねぎ・人参・片栗粉) コールスローサラダ(キャベツ・人参・コーン)
19	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・豆腐の旨煮(挽肉・豆腐・人参・ねぎ・片栗粉) もやしのチャプチェ(もやし・人参・春雨・小松菜)・煮りんご(りんご)
20	木	おかゆ・スープ(玉ねぎ・人参・じゃがいも)・豆腐ハンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参) 温野菜サラダ(人参・ブロッコリー・コーン)
21	金	おかゆ・澄まし汁(麩・豆腐・ねぎ)・豆腐と野菜のそぼろ煮(挽肉・豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー・人参) 三色野菜のごま和え(キャベツ・人参・小松菜・すりごま)
22	土	煮込みうどん(うどん・キャベツ・人参・小松菜・昆布だし) ツナサラダ(ツナ・小松菜・人参・キャベツ)
25	火	おかゆ・納豆汁(納豆・豆腐・大根・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(キャベツ・人参・もやし・小松菜)
26	水	おかゆ・スープ(春雨・玉ねぎ・小松菜・人参)・肉じゃが(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参) 和風サラダ(もやし・小松菜・人参・コーン)
27	木	おかゆ・スープ(ほうれん草・ねぎ・人参)・大根のそぼろあん(挽肉・大根・玉ねぎ・片栗粉) もやしのチャプチェ(もやし・人参・春雨・ほうれん草)
28	金	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・小松菜・ねぎ)・高野豆腐の旨煮(挽肉・高野豆腐・ねぎ・片栗粉) 野菜ののり和え(小松菜・人参・キャベツ・きざみのり)・焼きバナナ(バナナ)

### 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？今年の方角は「西南西」です。

