

2022年 2月給食献立予定表 すみれ保育園

日曜	主食	副食	主な材料	おやつ	主な材料
1 火	納豆 ごはん	長葱と豚肉の煮込み おひたし／たくあん みそ汁	小粒納豆 長葱 青りんご 人参 大根 長葱 豚小間肉 入参 / 大根 きやべつ ほうれん草 入参 / 大根 じやが芋 玉葱 入参 わかめ	にらチヂミ 小魚 牛乳 くだもの	上新粉 小麦粉 ポンカン
2 水	ごはん	みそかつ きやべつ 煮込み／たくあん 白菜スープ	豚中肉 長葱 みそ パン粉 小麦粉 きやべつ 高野豆腐 人参 昆布 / 大根 玉葱 人参 しめじ	きな粉 マカロニ するめ くだもの 牛乳	マカロニ キな粉 りんご
3 木	恵方巻	焼魚 温野菜／たくあん けんちん汁	鶏ひき肉 ごぼう 人参 かんばねう 千じいたけ ほれん草 でんぶ 丸干いわし ブロッコリー / 大根 大根 里芋 ごぼう 人参 糸こんにゃく 長葱 豆腐	鬼まんじゅう 昆布 くだもの 麦茶	小麦粉 さつまいも ポンカン
4 金	ごはん	焼肉 じやが芋のソテー ごまあん みそ汁	鶏肉 玉葱 りんご 生姜 じやが芋 ピーマン 人参 ブロッコリー 人参 ごま きやべつ 玉葱 人参 エネギ	フランスパン かわはぎ くだもの 牛乳	りんご
5 土	土曜保育		そうめん 小麦粉 スープ きやべつ 玉葱 人参	フランスパン くだもの 麦茶	りんご
7 月	ごはん	魚のパン粉焼き きやべつ／たくあん さつまいもサラダ みそ汁	生鮭 パン粉 青りんご きやべつ / 大根 さつまいも ブロッコリー 人参 豆乳 酢 ごま 白菜 玉葱 人参 にら	お好み焼 昆布 くだもの 牛乳	小麦粉 きやべつ 長葱 りんご
8 火	ごはん	筑前煮 おひたし／たくあん みそ汁	鶏肉 大根 人参 里芋 ごぼう れんこん しめじ 糸こんにゃく きやべつ ほうれん草 人参 / 大根 豆腐 長葱 わかめ	みたらしだんご 小魚 くだもの 牛乳	上新粉 しょうゆ 三温糖 いよかん
9 水	うどん	天ぷら しらす和え 肉スープ	さつまいも / 長葱 人参 きやべつ ほうれん草 人参 しらす 豚小間肉 ごぼう 長葱 人参	おにぎり たぐいの 麦茶	米 大根 いよかん
10 木	ごはん	サバのあろしがけ きんべり 磯香和え みそ汁	サバ 大根 れんこん 人参 ブロッコリー きやべつ 人参 焼のり 白菜 玉葱 人参 油あげ	黒ごまパン するめ くだもの 牛乳	フランスパン 黒ごまペースト りんご
12 土	土曜保育		そうめん 小麦粉 スープ きやべつ 玉葱 人参	フランスパン くだもの 麦茶	りんご
14 月	大豆 ごはん	ササミの香味焼き 酢の物／たくあん みそ汁	大豆 人参 ちりめんじこ ごま ササミ 長葱 きやべつ ほうれん草 人参 やきふ / 大根 かぶ 玉葱 人参 かぶの葉	大学芋 かわはぎ くだもの 牛乳	さつまいも りんご

※献立は変更になる場合があります。

レシピ
豆腐ハンバーグ

材料 大人分1・豚ひき肉 200g・豆腐 1/2丁
・玉葱 1個・人参 1/2本
④ {・みそ 20g・かたり粉 少々}

作り方

1. 豆腐は水きりをしておく。
2. 玉葱と人参は、みじん切りにする。
3. ボウルに②と豚ひき肉を入れてよく混せて④を加えて混ぜる。
4. 食べやすい大きさに分けて、形をひとつえる。
5. 油をひいたフライパンで焼く。
※オーブンの場合 200度で15分焼く。

〔お知らせ〕 2021年1月20日、消費者庁より発表がありました。「5歳以下の子どもには、硬い豆やナッツ類などは食べさせないように」と誤って気管に入り、窒息する危険があります。すみれ保育園では、丸めた紙を豆に見たてて豆まきをしています。



2月3日は節分です。
豆まきをして、無病息災を祈ります。この時期は、天候が不安定なため病気にかかりやすく、その悪い臭(病氣)を追い払うのです。

いわしの呉みで
鬼が近づかないように!

