

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ	補食
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	
19 (土)	中華丼 (中華スープ・若布 みかん)	米、ごま油	牛乳ラブ、木綿豆腐	みかん、にんじん、わかめ(生)	しょうゆ(うすくち)、食塩	ハイハイ牛乳・ラブ 牛乳 ビスケット	* 補食はありません
21 (月)	ミネストローネうどん (さつま芋の甘煮 バナナ)	干しうどん、さつまいも、米、こんにゃく(精粉)、砂糖、押麦、油	牛乳ラブ、鶏もも肉、鶏むね肉、ベーコン	バナナ、トマト、たまねぎ、キャベツ、にんじん、かぶ・葉、かぶ、ごぼう、セロリー、にんにく、干しいたけ	しょうゆ、食塩、酒、コンソメ	ハイハイ牛乳・ラブ 牛乳・ラブ かやくご飯	カレーチャーハン 麦 茶
22 (火)	ハヤシライス・牛肉 (キャベツの昆布サラダ メロゴールド)	米、じゃがいも、マカロニ、砂糖、油、ごま油	牛肉(もも)、きな粉	たまねぎ、キャベツ、スイーティー、にんじん、マッシュルーム、塩こんぶ	ハヤシルウ、ケチャップ、食塩	ミレービスケット 牛乳・ラブ 麦茶 マカロニきな粉	ポテトサンド 麦 茶
24 (木)	カレーうどん (鉄分たっぷりサラダ はるみ)	干しうどん、米、じゃがいも、片栗粉、砂糖、マヨドレ、ごま油、ごま	牛乳ラブ、豚肉(肩ロース)、油揚げ、鶏ひき肉、ツナ油漬	たまねぎ、もやし、ねぎ、にんじん、ほうれんそう、はるみ、こまつな、コーン、ひじき	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、酒、しょうゆ(うすくち)、食塩、カレー粉	星たべよ牛乳・ラブ 牛乳・ラブ おやつビビンバ	ジャムサンド 麦 茶
25 (金)	中華丼 (スープガイモ・あさり・人参 煮豆 オレンジ)	米、ロールパン、じゃがいも、砂糖、ごま油、片栗粉、油	牛乳ラブ、豚肉(もも)、いんげんまめ(乾)、あさり、ウィンナー	オレンジ、はくさい、にんじん、たけのこ、しいたけ、わかめ(生)、ねぎ、黒きくらげ、にんにく、しょうが	中華スープ、しょうゆ、コンソメ、食塩、こしょう	クラッカー 牛乳・ラブ 牛乳・ラブ ウィンナーロール	豚 井 麦 茶
26 (土)	カレーライス・簡単 (トマトのサラダ(とうもろこし) みかん)	米、じゃがいも、油	牛乳ラブ、豚肉(肩ロース)、脱脂粉乳	みかん、たまねぎ、トマト、レタス、にんじん、きゅうり、コーン缶、グリーンピース(冷凍)	カレールウ、酢、食塩、こしょう	ハイハイ牛乳・ラブ 牛乳 ビスケット	* 補食はありません
28 (月)	麻婆うどん(野菜入り) (かぼちゃきのこあんかけ バナナ)	干しうどん、米、砂糖、片栗粉、ごま油、ごま	牛乳ラブ、木綿豆腐、豚ひき肉、さけ(塩)、しらす干し、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、かぼちゃ、にんじん、なめこ、たけのこ、しいたけ、えのきたけ、ねぎ、だいこん(葉)、しょうが、にんにく	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、しょうゆ(うすくち)、酒、本みりん	ハイハイ牛乳・ラブ 牛乳・ラブ 鮭ごはん	ビーガンシュレッド トースト 麦 茶

◎ 2月3日の昼の献立は、節分にちなんで大豆を使用したおこわを予定しました。盛り付けは当日のお楽しみです。

◎ 誕生会は子ども達が好きな鶏のから揚げを提供します。

◎ 柑橘類の出盛り、旬の味を楽しみます。

◎ 2月のシークレットメニューは24日の昼の主食です。いままでも提供してきましたが、一番人気の

麺類です。具材を多くしました。皆様の応募をお待ちしています。