



平成28年度 2がつのこんだてひょう

(幼児)



たちばな保育園

日付	13.27 (月)	14 (火)	1 (水)	2.16 (木)	3.17 (金)	18 (土)	28 (火)
主食	ごはん	パン	ごはん	ごはん	ごはん	乾麺	ごはん
おかず	磯辺焼き 納豆和え みそ汁	マカロニのシチュー コールスローサラダ 牛乳	牛肉のしぐれ煮 焼きビーフン すまし汁	焼き魚 煮浸し みそ汁	2日 いわしの丸干 16日 ししゃも ごま和え すまし汁	肉うどん ごま和え	豚カツ マカロニサラダ コンソメスープ
材料	鶏ミンチ 玉ねぎ ねぎ しめじ こいくち 砂糖 酒 小松菜 人参 納豆 こいくち みりん 大根 油揚げ みそ	豚肉 マカロニ 玉ねぎ 人参 しめじ 牛乳 小麦粉 バター キャベツ 人参 シーチキン コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖	牛肉 しょうが こいくち 砂糖 みりん 酒 ビーフン シーチキン キャベツ 玉ねぎ 人参 もやし こいくち 中華だし 油 鰹 若布 うすくち 酒	鮭 白菜 油揚げ 人参 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 さつまいも 玉ねぎ 若布 みそ	油揚げ 人参 人参 ごぼう しめじ うすくち 白菜 人参 すりごま うすくち みりん 鰹 ねぎ うすくち 酒	牛肉 玉ねぎ ねぎ こいくち うすくち 砂糖 みりん 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん	豚肉 小麦粉 パン粉 卵 油 ソース マカロニ ロースハム 人参 キャベツ コーン マヨネーズ 玉ねぎ じゃがいも コンソメ
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 ベーコントースト	菓子 (朝) お茶 焼きおにぎり	菓子 (朝) 牛乳 焼きポテト	菓子 (朝) 2日 牛乳 蒸しパン 16日 ヨーグルト みかん 昆布	菓子 (朝) 3日 福豆 みかん ヨーグルト 17日 牛乳 蒸しパン	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝) 牛乳 ココアケーキ
材料	食パン ベーコン キャベツ ケチャップ チーズ	米 いりごま こいくち 油	じゃがいも コンソメ エダムチーズ 油	小麦粉 B.P 砂糖 小豆	3日 福豆 みかん ヨーグルト 16日 ヨーグルト みかん 昆布		小麦粉 ココア 砂糖 卵 B.P 牛乳

日付	6.20 (月)	7.21 (火)	8.22 (水)	9.23 (木)	10.24 (金)	25 (土)	
主食	お楽しみパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	乾麺	
おかず	スープ 牛乳	おでん煮 ゆで卵 青菜の磯和え	カレーライス 大根サラダ	白身魚の トマトソース 千切りポテトサラダ コンソメスープ	チキンの照り焼き 千切り大根煮 みそ汁	肉うどん ごま和え	
材料	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ じゃがいも コンソメ	厚揚げ こんにゃく 大根 さといも うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 卵 チンゲン菜 人参 じゃこ のり こいくち みりん	牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 カレールウ ケチャップ ヨーグルト 大根 人参 シーチキン コーン 若布 こいくち 酢 砂糖 ごま油	鰻 小麦粉 粉チーズ 玉ねぎ ホールトマト コンソメ じゃがいも ほうれん草 人参 コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖 キャベツ 若布 コンソメ	鶏もも肉 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 千切り大根 油揚げ 人参 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 豆腐 玉ねぎ みそ	牛肉 玉ねぎ ねぎ こいくち うすくち 砂糖 みりん 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん	
おやつ	菓子 (朝) お茶 プリン 菓子	菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 おやき	菓子 (朝) 牛乳 菓子 チーズ	菓子 (朝) お茶 菓子	
材料	プリン 菓子	マカロニ きなこ 砂糖	みかん こんぶ	白玉粉 上新粉 こしあん 油	菓子 チーズ		

2月3日は節分です。
「鬼は外、福は内」の掛け声で炒った豆をまき、その豆を
年の数だけ食するという風習があります。
これから始まる1年が不幸や災いがない年になります
ように、との願いをこめて1年に一度この時期に行うので
す。
また、鰻(いわし)の頭を柊(ひいらぎ)の小枝にさして
戸口に挿す風習もありますが、これも魔よけの意味があり
ます。
園でも、3日に節分をします！！

15日(水)お弁当日です。よろしくお願いします。

材料

鰻 4切れ
玉ねぎ 1個
ホールトマト缶 1缶
コンソメ 小さじ1
砂糖 小さじ1/2
酒 大さじ1
塩 少々

2月の献立より 白身魚のトマトソース

鰻に軽く塩をし20分くらいおく。
ペーパーで水気を取り、小麦粉+粉チーズを
まぶす。
フライパンにサラダ油をひき鰻を焼く。
玉ねぎをあらみじん切りに、フライパンで炒め
る。
にホールトマト缶(つぶしておく)、コンソメ、砂
糖、
酒、塩をいれ煮こむ。
焼きあがった鰻に のソースをかける。

