

2月給食献立予定表

平成20年度 なでしこ幼稚園

日	曜	献立名	赤：血や肉になる	黄：熱や力になる	緑：調子を整える
2	月	五穀ごはん 大根のそぼろ煮 野菜の胡麻和え	豚肉・厚揚げ うすら卵	米・五穀米・ごま 砂糖・ごま油	人参・大根・ほうれん草 もやし・グリーンピース
3	火	〈節分メニュー〉 山坂達者飯 みそけんちん汁	鶏肉・大豆・みそ しらす干し・油揚げ	米・五穀米・ごま・油 里芋・さつまいも・砂糖	人参・大根・ねぎ ごぼう
4	水	お弁当			
5	木	ツイストストロベリー ポトフ カジキのマヨカツ ミニトマト	かじき・ウインナー 卵	パン・じゃがいも マヨネーズ・油	人参・玉ねぎ・キャベツ 大根・ミニトマト・ブロッコリー
6	金	シーフードカレー フルーツ入りサラダ	えび・ほたて チーズ・かつお	米・五穀米 油・じゃがいも	人参・玉ねぎ・キャベツ きゅうり・みかん・コーン
9	月	五穀ごはん もずくスープ 鶏のチーズ焼き レモン和え	鶏肉・豆腐 チーズ	米・五穀米 砂糖	人参・キャベツ・もずく・椎茸 きゅうり・ねぎ・パセリ・レモン
10	火	ゆかりごはん 肉団子スープ ポパイサラダ みかん	ツナ・チーズ 豚肉	米・五穀米・じゃがいも マヨネーズ・ビーフン	人参・ほうれん草・みかん 白菜・コーン・にら・椎茸
11	水	建国記念日			
12	木	ミルクパン すき焼きうどん 小松菜のおひたし	牛肉・油揚げ しらす干し・油揚げ	パン・うどん 砂糖・油	人参・小松菜・白菜・椎茸 もやし・ねぎ・えのき
13	金	〈バレンタインメニュー〉 五穀ごはん パンブキンスープ オーロラチキン チョコプリン	鶏肉・ベーコン 味噌	米・五穀米・じゃがいも 油・砂糖・チョコプリン	人参・玉ねぎ・かぼちゃ・マッシュルーム しめじ・ブロッコリー・パセリ
16	月	振替休日			
17	火	振替休日			
18	水	お弁当			
19	木	ロールパン ミートスパゲティー キャベツスープ	豚肉 卵・チーズ	パン・スパゲティー 油	人参・玉ねぎ・トマト キャベツ・ピーマン・パセリ
20	金	山坂達者飯 みそけんちん汁	鶏肉・大豆・みそ しらす干し・油揚げ	米・五穀米・ごま・油 里芋・さつまいも・砂糖	人参・大根・ねぎ ごぼう
23	月	五穀ごはん 豆腐の味噌汁 和風オムレツ おかか和え	鶏肉・卵・豆腐 味噌・かつお節	米・五穀米 砂糖	人参・キャベツ・小松菜・もやし ほうれん草・玉ねぎ・ひじき・わかめ
24	火	五穀ごはん もずくスープ 鶏のチーズ焼き レモン和え	鶏肉・豆腐 チーズ	米・五穀米 砂糖	人参・キャベツ・もずく・椎茸 きゅうり・ねぎ・パセリ・レモン
25	水	お誕生日会			
26	木	ミルクパン すき焼きうどん 小松菜のおひたし	牛肉・油揚げ しらす干し・油揚げ	パン・うどん 砂糖・油	人参・小松菜・白菜・椎茸 もやし・ねぎ・えのき
27	金	そぼろ丼 のっぺい汁 バナナ	鶏肉・卵 厚揚げ	米・五穀米・こんにゃく 砂糖・油・砂糖	人参・大根・きゅうり・わかめ トマト・ねぎ・グリーンピース

* 材料の都合により、献立を一部変更することがあります。

1月の献立からメニュー紹介！

〈鶏のカレー甘酢和え〉1月23日（金）実施

〈材料…5人分〉

鶏もも肉切り身（唐揚げ用）…人数分

かたくり粉…適量

揚げ油…適量

A 〔うす口醤油…大さじ2杯
酢…大さじ2杯〕

砂糖…大さじ4杯
カレー粉…小さじ1〕

☆子ども達の大好きなカレー風味なので、大好評でした！

〈作り方〉

①鶏肉にかたくり粉をつけて油で揚げる。

②Aの調味料を合わせて火にかける。

③ ①を②の調味料にからめて出来上がり！