



こんだてひょう

・ごはんと牛乳は毎日提供されます。献立表にはおかずと汁物、3時のおやつを載せますので、了承ください。

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
<ul style="list-style-type: none"> ・銀鮭の寒麹焼き ・野菜炒め ・マカロニサラダ ・果物 ・みそ汁 	節分メニュー 	<ul style="list-style-type: none"> ・赤魚の生姜煮 ・大根と豚挽の煮物 ・小松菜のなめ茸和え ・果物 ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグ ・人参とコーンのグラッセ ・キャベツの胡麻ドレかけ ・果物 ・シチュー ・フルーチェ 	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆丼 ・蒸し餃子 ・ほうれん草のひたし ・果物 ・中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・柏そうめん ・秋刀魚のみぞれ煮 ・きゅうりの華風漬け ・果物
・マラーカオ	・さやえんどうスナック	・みかん	・りんご	・フレンチトースト	・クリームパン
9	10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> ・さばのみそ煮 ・じゃが芋のコンソメ煮 ・キャベツの塩昆布和え ・果物 ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・卵サンド ・鶏肉の揚げ煮 ・中華サラダ ・果物 ・ホワイトスープ 	建国記念日 	<ul style="list-style-type: none"> ・ナポリタンスパゲティ ・一口カツ ・ポイルブロッコリー ・果物 ・スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鱈の味噌マヨ焼き ・切干大根の煮付 ・きゅうりの華風漬け ・果物 ・豚汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・和風ハンバーグ ・ほうれん草の卵とじ ・肉じゃが ・果物 ・スープ
・ヨーグルト	・若布おにぎり		・りんご	・フルーツゼリー	・ミックスパン
16	17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・ポイルウインナー ・春雨サラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・あじのフライ ・炒り煮 ・かみかみサラダ ・果物 ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の卵とじ ・かぶと鶏挽肉の煮物 ・ほうれん草の胡麻和え ・果物 ・コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚の味噌焼き ・スパゲティサラダ ・酢の物 ・果物 ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・みそラーメン ・蒸し餃子 ・ブロッコリーのサラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・鰯のみそ煮 ・さつま芋金平 ・小松菜の海苔の佃煮和え ・果物 ・スープ
・プリン	・肉まん	・バナナ	・たい焼き	・おいなりさん	・カステラサンド
23	24	25	26	27	28
天皇誕生日 	<ul style="list-style-type: none"> ・春巻き ・切干大根の煮付 ・胡瓜の浅漬け ・果物 ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・鱈フライ ・ポテトサラダ ・かぶの梅おかか和え ・果物 ・スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉団子酢豚風 ・ほうれん草のナムル ・ツナ入り卵焼き ・果物 ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・マカロニグラタン ・ポトフ ・果物 ・スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・コロッケ ・ひじきの炒め煮 ・野菜炒め ・果物 ・みそ汁
	・バームクーヘン	・シューアイス	・デコボン	・フルーツヨーグルト	・コーヒーパーン



給食室から

“できたてを提供できるように”

ひのきないこども園では、給食のすべてを園内で作っているため、朝早くから調理が始まります。子どもたちが登園し様々な活動をしている間、給食室では調理が進んでいきます。子どもたちが食べる時間に、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、一番おいしい状態で提供することを心がけています。



かぶの梅おかか和え

材料（子ども一人分）

かぶ・・・４０g
かぶの葉・・・１０g
梅干し・・・３g
みりん・・・小さじ1/3
かつお節・・・１g

作り方：①かぶは厚さ７ミリのいちょう切り、葉は小口切りにして、それぞれさっと茹で水気を切る。
②梅干しは細かく切り、煮切ったみりんとかつお節を合わせ①と和える。