



# 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	火	水	木	金	土
2	3 節分メニュー 	4 ・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	5 ・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	6 ・麻婆丼 ・蒸し餃子 ・ほうれん草のひたし ・果物 ・中華スープ	7 ・柏そうめん ・秋刀魚のみぞれ煮 ・きゅうりの華風漬け ・果物
・マーラーカオ	・さやえんどうスナック ・みかん	・フルーチェ	・フレンチトースト	・クリームパン	
9	10 建国記念日 	11 ・ナポリタンスパゲティ ・一口カツ ・ボイルブロッコリー ・果物 ・スープ	12 ・鰯の味噌マヨ焼き ・切干大根の煮付 ・きゅうりの華風漬け ・果物 ・豚汁	13 ・鮭の味噌マヨ焼き ・切干大根の煮付 ・きゅうりの華風漬け ・果物 ・豚汁	14 ・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 ・あじのフライ ・炒り煮 ・かみかみサラダ ・果物 ・みそ汁	18 ・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	19 ・白身魚の味醂焼き ・スパゲティサラダ ・酢の物 ・果物 ・みそ汁	20 ・みそラーメン ・蒸し餃子 ・プロッコリーの サラダ ・果物	21 ・鰯のみぞ煮 ・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 天皇誕生日 	24 ・春巻き ・切干大根の煮付 ・胡瓜の浅漬け ・果物 ・みそ汁 ・バームクーヘン	25 ・鰯フライ ・ポテトサラダ ・かぶの梅おかか和え ・果物 ・スープ ・シューアイス	26 ・肉団子酢豚風 ・ほうれん草のナムル ・ソナ入り卵焼き ・果物 ・みそ汁 ・デコポン	27 ・ロールパン ・マカロニグラタン ・ポトフ ・果物 ・スープ ・フルーツヨーグルト	28 ・コロッケ ・ひじきの炒め煮 ・野菜炒め ・果物 ・みそ汁 ・コーヒーパン



"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。

