



## 2月 給食献立予定表



♡ スプーンを使うメニュー  
☆ 新メニュー

日	曜	3歳未満児 10時のおやつ	主食	副食	材料	3時のおやつ
1	土	お茶 せんべい	ご飯	お好み焼き風オムレツ ピーマンの昆布和え 豆腐と三つ葉の清まし汁	卵 豚肉 山芋 エリンギ 白葱 かつお節 ピーマン キャベツ セロリ 塩昆布 白ゴマ 豆腐 三つ葉 麩 昆布 いらこ 他	お茶 ビスケット
3	月	お茶 ポン菓子	ご飯	焼きメンチカツ 法連草とれんこんの和え物 節分汁	合挽肉 キャベツ 人参 玉葱 はん粉 卵 小麦粉法連草蓮根かつお節 豆腐 大根 人参 ごぼう こんにゃく 大豆 イリコ さつま芋 ゴマ米油他	お茶 ★大豆とさつま芋の甘辛煮
4	火	お茶 クラッカー	ご飯	鶏団子味噌鍋 切り干し大根の煮物 林檎	鶏挽肉 山芋 片栗粉 味噌 エリンギ 豆腐 春菊 生椎茸 エノキごぼう 切り干し大根 油揚げ こんにゃく 人参 天ぷら 林檎 キャベツ ツナ他	牛乳 サラダコップパン
5	水	お茶 ウエハース	ご飯	魚の竜田揚げ 春雨ときくらげのサラダ 味噌汁	鯖 生姜 にんにく 片栗粉 春雨 きくらげ 胡瓜 人参 ゴマ大根小松菜 ワカメ イリコ 味噌 牛乳 スキムミルク レモン汁 パナナ 他	ラッシー バナナ
6	木	お茶 かりんとう	ご飯	麻婆豆腐 小松菜ときのこの和え物 卵スープ	豆腐 豚挽き肉 にんにく 生姜 白葱 ニラごま油片栗粉小松菜はんぺん 人参 エリンギ ゴマ もやし 白菜 卵昆布エノキ南瓜さつま芋生クリーム	牛乳 スイート南瓜
7	金	お茶 ミニケーキ	麺	鶏塩うどん 大豆のチリコンカン オレンジ	鶏肉 白葱 うどん 昆布 もやし 白菜 白ゴマしめじ大豆牛肉 にんにく 玉葱 トマトホール缶 じゃが芋 パセリ ケチャップ オレンジ 昆布 米	お茶 塩おにぎり・昆布の佃煮
8	土	お茶 ビスケット	ご飯	☆人参チヂミ チャプチェ かぶと生姜のスープ	米 人参 小ねぎ もやし ごま油 小麦粉 片栗粉 卵 春雨 牛肉 ピーマン きくらげ パプリカ にんにく 生姜 かぶ 鶏ガラ 他	お茶 かりんとう
10	月	お茶 卵ぼうろ	ご飯	グラタン そぼろ納豆 南瓜のポターージュ	米 マカロニ 玉葱 鶏肉 エリンギ 山芋米粉バタースキムミルクパン粉 とろけるチーズ ブロッコリー 合挽肉 納豆南瓜人参コンソメ生クリーム他	牛乳 ポップコーン
12	水	お茶 せんべい	ご飯	魚のムニエル 海藻サラダ ミネストローネ	さわら 小麦粉 バター レモン 海藻ミックス 水菜 春雨 ベーコンセロリ キャベツ しめじ じゃが芋 玉葱 トマトホール缶 コンソメ 卵はちみつ他	牛乳 蜂蜜レモンマフィン
13	木	お茶 かりんとう	ご飯	じゃこ海苔豆腐 ひじきの煮付け 粟米湯	豆腐 片栗粉 油ちりめんじゃこ 白葱 韓国海苔 ごま油 レモン汁ひじき ごぼう 人参 天ぷら クリームコーン ロースハムコーン小ねぎ卵鶏肉他	牛乳 やみつきチキントースト
14	金	お茶 バームクーヘン	麺	ちゃんぽん 里芋と大根の柚子煮 パナナ	豚肉 エビ 白菜 もやし 人参 中華麺 きくらげ かまぼこ牛乳里芋大根 柚子 パナナ 薄力粉 ココア 卵 苺ジャム バター 生クリーム 他	牛乳 ★苺ブラウニー
15	土	お茶 クラッカー	ご飯	牛肉と蓮根の煮物 法連草とエノキの胡麻和え 味噌汁	牛肉 れんこん 玉葱 糸こんにゃく 法連草 エノキ すりごま 南瓜 いらこ 味噌 麩 小ねぎ 他	お茶 丸ぼうろ
17	月	お茶 クッキー	ご飯	えび卵 高野豆腐とひじきの煮物 押し麦と野菜のスープ	海老 卵 玉葱 きゃべつ えりんご ひじき 高野豆腐 生椎茸糸こんにゃ 油揚げ 押し麦 白菜人参とりから昆布 さつま芋クリームチーズ卵バター	牛乳 さつま芋とチーズのケーキ
18	火	お茶 せんべい	ご飯	鶏肉のマーマレード焼き 人参サラダ きのことスープ	大麦 鶏肉 マーマレードジャム にんにく 生姜人参ツナコーンパセリマヨ えのき しめじ 生椎茸 ベーコン 法連草イリコじゃが芋キャベツチーズ他	牛乳 じゃがたこ焼き風
19	水	お茶 ビスケット	ご飯	魚のタルタルソース 干草サラダ ☆れんこんスープ	鮭 薄力粉 はん粉 玉葱 卵 パセリ マヨネーズ 大根 水菜カイワレ大 セロリ レタス ギョーザの皮 ゴマ 蓮根長ネギ えのきごま油生姜粉乳他	牛乳 スキムわらび餅
20	木	お茶 かりんとう	ご飯	卵の中華あんかけ ツナと春菊のサラダ ワカメにゆうめん	卵 玉葱 片栗粉 ツナ 人参 もやし 春菊 マヨネーズワカメ 素麺小ねぎ かまぼこ イリコ 昆布 パナナ 林檎 バイナッブルキウイオレンジ粉乳他	フルーツヨーグルト
21	金	お茶 ウエハース	麺	ナポリタン グリーンサラダ あさりと豆乳のチャウダー	スパゲティ ウインナー 玉葱 ピーマン コーンコンソメトマトピューレ豆乳 水菜 ブロッコリー 法連草 鶏ササミ あさり玉葱キャベツ人参えりんご他	お茶 ★ツナマヨおにぎり
22	土	お茶 ポン菓子	ご飯	南瓜とチーズの卵焼き イカとブロッコリーの和え物 ニらともやしの味噌スープ	卵 南瓜 玉葱 にんにく 粉チーズ オリーブ油イカブロッコリー胡瓜ニら かつお節 もやし 豚挽き肉 鶏ガラ 味噌 他	お茶 黒棒
25	火	お茶 ビスケット	ご飯	豆腐のゴマ揚げ えびと春雨の炒め物 のっぺい汁	豆腐 にんにく 生姜 ゴマ えび 春雨 玉葱 きくらげ大根人参里芋ごぼ 白ネギ こんにゃく 油揚げ 片栗粉 南瓜 団子粉 他	牛乳 みたらし南瓜団子
26	水	お茶 せんべい	ご飯	魚の塩焼き 蓮根と法連草のサラダ だご汁	さわら 法連草 人参 干し椎茸 蓮根ゴママヨネーズレモン汁小麦粉大根 ごぼう えのき 小ねぎ 油揚げ プロセスチーズきび砂糖 乳おから 卵他	牛乳 おからとチーズのドーナツ
27	木	お茶 クラッカー	ご飯	牛肉と根野菜のカレー 温野菜のペンネ オレンジ	牛肉 玉葱 蓮根 ごぼう 人参 しめじトマトホール缶バターにんにく生姜 コンソメ ブロッコリー ベンネ 卵ベーコン オリーブ油レモン汁オレンジ他	牛乳 ★甘酒苺蒸しパン
28	金	お茶 ミニケーキ	白パン	シチュー 人参とツナのサラダ 林檎	鶏肉 白菜 カリフラワー じゃが芋 大根 スキムミルクエリンギ人参玉葱 ツナ パセリ 林檎 油揚げ 小ねぎ かつお節 ゴマ 白パン 米 他	お茶 油揚げと小葱のおにぎり

材料の都合により、献立の変更をすることがあります。 江上保育園

※2月18日は、令和5年度久留米市保育所連盟食育研修会で考案された献立です。

※きく組さんからのリクエストメニューを2月と3月で入れていきます。

### 節分

節分に豆をまくのは、旧暦の新年の始まりである立春の前日に、家に災い=鬼が入りこまないようにするためだといわれています。鬼を魔ととらえ、鬼の目(鬼目)を打つという意味で、豆が用いられているといわれています。

節分メニューとして、大豆を使ったお汁やおやつを提供します。

大豆は栄養の宝庫です。いろいろな大豆製品を食べましょう。

### おうちでSDGS 食文化の継承

郷土料理を作ったり、行事食を地域の人と食べたりして食文化を継承することは、目標11「住み続けられるまちづくりを」の一環になります。

