



給食だより

令和5年2月 波島保育園

2月は1年の中で一番寒い季節ですが、徐々に日が延びて、春になる準備がはじまります。今月は、節分の楽しい行事も入ってます。しっかり給食を食べて、風邪やコロナに負けずに、元気に過ごしましょう。

誕生会メニュー 2月3日

- 恵方巻(以上児)
- 鮭のみそバター焼き
- ブロッコリー
- 豆腐のすまし汁・いちご

ぞう組さんは、自分達で巻きにチャレンジします！

**弁当の日
2月15日**



カリフラワーのサラダ (4人分)

- ・カリフラワー70g ・ベーコン50g
- ・ブロッコリー150g
- ・ホールコーン缶50g
- ・マヨネーズ50g ・塩コショウ少々

- ①野菜は子房にわけて、ボイルする。
- ②ベーコンは5ミリ幅の短冊にカットして、フライパンでカリカリにソテーしておく
- ③全ての材料を、マヨネーズと塩コショウで、和える。



1月の誕生会には、今年の干支、うさぎさんライスをしました。「可愛くて、どこから食べていいか、分からないよ〜！」と言ってとっても喜んでくれました。

日	曜	副 食	おやつ	未満児朝のおやつ	離 乳 食
6	月	肉じゃが きゅうりのレモン風味あえ チンゲン菜のみそ汁	牛乳 バナナマフィン	牛乳 バナナ	白かゆ 肉じゃが みそ汁
7	火	おび天 添え野菜 ブロッコリー・トマト 小松菜のすまし汁	牛乳 りんご せんべい	牛乳 クラッカー	白かゆ つみれの甘辛煮 みそ汁
8	水	タンドリーチキン ポテトサラダ 野菜スープ	お茶 ごまじゃこおにぎり	牛乳 ヨーグルト	白かゆ 鶏肉の旨煮 野菜スープ
9	木	甘塩鮭の塩焼き 子ぎつねサラダ 豆腐のみそ汁	牛乳 日向夏 丸ボーロ	牛乳 チーズ	油揚げと白菜 煮びたし 豆腐のみそ汁
10	金	牛肉とキャベツのプルコギ 中華スープ いちご	牛乳 鬼蒸しパン	牛乳 お菓子	白かゆ 鶏肉のうま煮 野菜スープ
25	土	五目うどん きゅうりのたたきつけ みかん	牛乳 カッププリン 菓子	牛乳 ビスコ	煮込みうどん 白かゆ
13	月	いかの煮物 ほうれん草の菜の花和え もやしみそ汁	牛乳 ミルクっこ	牛乳 バナナ	白かゆ おやき みそ汁
14	火	ビーフンスープ ちくわのサラダ レバーの甘煮	飲むヨーグルト バナナ	牛乳 せんべい	白かゆ 魚の煮付け すまし汁
1	水	ポークジンジャー もずくのすまし汁 野菜サラダ オレンジ	牛乳 カステラ	牛乳 卵ボーロ	白かゆ 鶏肉のソテー すまし汁
2	木	魚のカレームニエル ブロッコリーのチーズおかか和え ベーコンチャウダー	牛乳 みかん おかき	ヨーグルト	野菜かゆ 魚のそぼろあんかけ きのこのスープ
17	金	大豆の五目煮 甘酢白菜 かぼちゃのみそ汁	牛乳 スコーン	牛乳 コーンフレーク	白かゆ 根菜と鶏肉の煮物 かぼちゃのみそ汁
4	土	キャベツとツナの Pasta ポパイスープ	牛乳 チーズ かりんとう	牛乳 クッキー	スパゲティ 野菜スープ

※行事などで献立が変わることがあります。