

令和8年

2月



給食だよ

子どもの心に刻まれる、大切にしたい「ごちそう」

日常の食生活には、家庭の団らんや食文化の伝え合いなど、大切にしたいことがたくさんあります。

それに加え、家族の記念日や季節・伝承の行事、地域の行事などの伴う、「ごちそう」の機会も大切にしましょう。

大人がいそいそと準備をしている特別な空気は、子ども期待感を育み、鮮明な体験として心に刻まれていきます。

“いつも違う”ことが子どもにとって、すでにごちそうになっているのです。

《フロッキーを食べよう》

ビタミン類、カルウム、食物繊維、鉄分、カルシウム、そして野菜にはめずらしくタンパク質も含まれています。

今月のメニュー紹介

《フロッキーのチーズおかか和え》

- ・フロッキー（ポイル） 300g
- ・人参（ポイル） 80g
- ・プロセスチーズ 50g
- ・かつお節 10g
- ・しょうゆ（薄口） 10g
- ・酢・砂糖 適量

全ての食材を調味料で混ぜます。子ども達に人気のメニューです。

《1月誕生会メニュー》

だるまのチキンライス・魚の香り焼き・みかん
ほうれん草のソテー・麩のすまし汁



節分（いわれ）

現在は立春の前日のことを節分と呼んでいますが、本来は季節の変わり目のことで、**年4回**（立春・立夏・立秋・立冬）あります。

季節の節を分けるという意味の節分には、豆まきをして邪気を払い清めます。

🌸 2月 3日（火） 誕生会

🌸 2月 13日（金） クッキング（きりん組）

🌸 2月 25日（水） 弁当の日

《誕生会メニュー》

- ・手巻きずし（好きな具材を自分で巻いて“パクッ”♪）
- ・チキンカツ
- ・そうめんのすまし汁
- ・みかん



| 日 | 曜 | 副 食 | おやつ | 未満時 追加分 | 離 乳 食 |
|----------|---|--|-------------------|---------------|--------------------------------------|
| 9 | 月 | 肉じゃが わかめの酢の物 ほうれん草のみそ汁 | 牛乳 ヨーグルトケーキ | 牛乳 クッキー | ささみの根菜類煮 煮りんご お粥 野菜スープ |
| 10 24 | 火 | おび天 添) フロッキー・ポイル人参 もずくのすまし汁 | 牛乳 りんご せんべい | 飲むヨーグルト | 魚の煮物 根菜類煮 かぼちゃ煮 お粥 野菜スープ |
| 18 | 水 | タンドリーチキン ポテトサラダ オニオンスープ | お茶 おにぎり | 牛乳 コーンフレーク | ささみの野菜あんかけ かぼちゃとさつま芋煮 お粥 野菜スープ |
| 12 26 | 木 | 魚の照り焼き こぎつねサラダ 豆腐のみそ汁 | 牛乳 ウインナーボール | 牛乳 バナナ | 魚の野菜あんかけ 根菜類煮物 煮りんご お粥 野菜スープ |
| 13 27 | 金 | 肉野菜炒め きゅうりのレモン風味和え わかめスープ | 牛乳 クッキー | 牛乳 ビスコ | ささみの根菜類煮 野菜和え物 バナナ お粥 野菜スープ |
| 14 28 | 土 | 五目うどん 大根の炒め煮 | 牛乳 ミニパン | 牛乳 卵ボーロ | 野菜おじや 野菜の和え物 野菜スープ |
| 2 16 | 月 | 鶏肉の甘辛煮 ちくわのサラダ ビーフンスープ | お茶 豆乳もち | 牛乳 ビスケット | ささみの野菜あんかけ 野菜和え物 バナナ お粥 野菜スープ |
| 17 | 火 | 魚のマヨネーズ焼き ほうれん草の菜の花風和え 里芋のみそ汁 | 牛乳 バナナ せんべい | 飲むヨーグルト | 根菜類煮物 煮りんご ほうれん草の和え物 お粥 野菜スープ |
| 4 | 水 | ポークジンジャー 添) きゃべつ・人参 しめじと大根のみそ汁 | 牛乳 卵サンド | 牛乳 せんべい | ささみの根菜類煮 かぼちゃ煮 お粥 野菜スープ |
| 5 19 | 木 | 魚のカレームニエル フロッキーのチーズおかか和え ベーコンチャウダー | 牛乳 芋天 | 牛乳 バナナ | 魚の野菜あんかけ さつま芋煮 煮りんご お粥 野菜スープ |
| 6 20 | 金 | 炒り豆腐 甘酢白菜 玉ねぎとかぼちゃのみそ汁 | 牛乳 チーズ饅頭 | 牛乳 コーンフレーク | ささみの根菜類煮 バナナ かぼちゃ煮 お粥 野菜スープ |
| 7 21 | 土 | きゃべつとツナの Pasta チンゲン菜スープ | 牛乳 ミニパン | 牛乳 せんべい | 野菜おじや 野菜の和え物 野菜スープ |