






2月 給食だより

2022年2月1日 濟生会なでしこ園 

月	火 1	水 2	木 3 セレクト給食	金 4	土 5
	具だくさんオープン焼き(付ミニトマト) ほうれん草の胡麻和え 玉ねぎの味噌汁 卵、ツナ缶、玉ねぎ、人参、干し椎茸、ミニトマト/ほうれん草、人参/玉ねぎ、油揚げ	魚のレモン味醤油焼き(付ブロッコリー) ささみ入りスパゲティサラダ 肉団子のスープ カレイ、ブロッコリー/鶏ささみ、スパ、麺、きゅうり、人参/鶏ミンチ、チンゲン菜、白菜、人参	A. フライドチキン B. ヒレカツ A. プリン B. りんごゼリー、豆菓子 マカロニサラダ、レタスのスープ、ミニトマト 手羽元、豚肉、鶏肉、ミニトマト/マカロニ、きゅうり、人参/レタス、人参/プリン、りんごジュース/豆菓子	しょうゆラーメン 餃子(付人参グラッセ) りんご ラーメン、なると、焼き豚/餃子、人参/りんご	お休み
7	8	9	10	11	12
肉野菜炒め ツナときゅうりのサラダ さつまいもの味噌汁、牛乳 牛肉、キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン/ツナ缶、きゅうり、人参/さつまいも、玉ねぎ/牛乳	魚のパン粉焼き(付ミニトマト) 納豆和え 豆腐のすまし汁、黄桃缶 カレイ、ミニトマト/納豆、ほうれん草、キャベツ、人参/豆腐/黄桃缶	豚丼 かぼちゃの甘煮 なすの味噌汁、バナナ 豚肉、玉ねぎ/かぼちゃ、いんげん/なす、玉ねぎ/バナナ	チキンカレー(付コーン) キャベツと玉ねぎのソテー マスカットゼリー 鶏肉、人参、じゃがいも、玉ねぎ、牛乳、コーン、カレールー/キャベツ、玉ねぎ/マスカットジュース	建国記念日	お休み
14	15	16	17	18	19
魚のフライ(付ミニトマト) 切干大根の含め煮、えのきの味噌汁 いちご、豆乳ココアプリン カレイ、ミニトマト/切干大根、人参、油揚げ、いんげん/えのき/いちご/豆乳	厚揚げのミートソース じゃこ和え 玉ねぎのスープ、みかん缶 厚揚げ、牛ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、しめじ/キャベツ、ほうれん草、しらす干し、人参/玉ねぎ/みかん缶	ロールパン(白米) クリームシチュー コールスロー、プーチゼリー ロールパン/鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、シチュールー、牛乳/キャベツ、きゅうり、コーン缶/プーチゼリー	お弁当の日	スパゲティナポリタン もやしのナムル じゃがいものスープ、牛乳 スパ、ベーコン、ウインナー、玉ねぎ、人参、ピーマン/もやし、きゅうり、人参/じゃがいも/牛乳	お休み
21	22	23	24	25	26
魚のオーロラソースがけ(付ミニトマト) さつまいもサラダ、えのきの味噌汁 いちご、プーチゼリー カレイ、ミニトマト/さつまいも、きゅうり、人参/えのき/いちご/プーチゼリー	焼きそば シュウマイ(付ブロッコリー) もやしのスープ、牛乳 焼きそば、キャベツ、ウインナー、人参、ちくわ、かまぼこ、玉ねぎ/シュウマイ、ブロッコリー/もやし/牛乳	天皇誕生日	パン(白米) 魚のチーズ焼き(付きゅうり) 白菜のおかか和え、カレースープ パン/カレイ、きゅうり/白菜、人参/玉ねぎ、人参、コーン	牛丼 里芋の煮物 中華スープ、ヨーグルト 牛肉、玉ねぎ/里芋、いんげん/卵、生椎茸、玉ねぎ、チンゲン菜/ヨーグルト	ハヤシライス ミックスベジタブルグラッセ プリン 牛肉、玉ねぎ、人参、ハヤシルー、牛乳/ミックスベジタブル/プリン
28					
魚の照り焼き(付ブロッコリー) ウインナーのサラダ 具だくさんスープ、ハイナップ缶 カレイ、ブロッコリー/ウインナー、きゅうり、コーン/ベーコン、人参、玉ねぎ、チンゲン菜/ハイナップ缶					

※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。

※卵、乳、小麦粉を使用した献立には    を表示しています。

ご注意ください！ 

お弁当に使うピックやつまようじは折れやすいです。折れて食べ物の中に入った状態で、お子さんが口に入れることがあります。使う場合はピックの強度を確かめてお使いください。



～福を招く豆まき～ 

節分の豆まきは季節の変わり目に起きやすい体調不良(邪気=鬼)を払い、福を呼び込むために行います。そして、鬼をやつけるために使われるのが大きな豆=大豆です。大豆は、生でまくと目が出て縁起が悪いとされているため、必ず炒った豆を使います。地域により殻付きの落花生で豆まきをするところもあります。鬼役になったり、豆を投げる役になったり、「鬼は外、福は内」と声を出しながら楽しんでください。

