20	24 [£]	†	2月	給食 厭立	衣	赤坂け	やき通り保育園
日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
1 • 15	木	ロールパン チリコンカーン 野菜スープ	年乳 (未満児) チーズ(未満児) スキムミルク 米粉のにんじんおやき		ソース・植物油・じゃがい	たまねぎ・にんじん・にん にく・キャベツ・セロリー・バセ リ・干しぶどう	
2 • 16	金	麦ごはん 厚揚げとキャベツの回鍋肉 わかめスープ	牛乳 (未満児) バナナ (未満児) スキムミルク 大豆ごはん	牛乳・豚肉・厚揚げ・塩 わかめ・脱脂粉乳・油揚 げ・ゆでだいず		バナナ・キャベワ・たまねぎ・ にんじん・ビーマン・えのき たけ・青ねぎ	赤色辛みそ・清酒・濃口 しょうゆ・鳥がらだし・ 食塩・みりん
3 • 17	土	肉うどん バナナ	牛乳 (未満児) パインアップル缶(未満児) 牛乳 せんべい	牛乳・牛肉		パインアップル缶・たまねぎ・ にんじん・青ねぎ・バナナ	濃口しょうゆ・かつお昆 布だし・食塩・みりん
5 • 19	月	麦ごはん 魚の元気揚げ レタス 納豆汁	牛乳(未満児) せんべい(未満児) スキムミルク ふかしいも	牛乳・魚・納豆・油揚 げ・脱脂粉乳		しょうが・しそ葉・レタス・ たまねぎ・にんじん・青ね ぎ	
6 • 20	火	麦ごはん ローストチキン ゆでブロッコリー かぼちゃスープ	牛乳(未満児) りんご(未満児) スキムミルク チーズケーキ			りんご・プロッコリー・かぼ ちゃ・たまねぎ・にんじ ん・パセリ・レモン果汁	食塩・濃口しょうゆ・白 ワイン・鳥がらだし
7 • 21	水	麦ごはん 魚の照り焼き にんじんの甘煮 小松菜と豆腐の清汁	牛乳 (未満児) チーズ(未満児) スキムミルク きな粉プルーンマフィン	牛乳・プロセスチース゚・魚・ 木綿豆腐・脱脂粉乳・き な粉・豆乳		しょうが・にんじん・こま っな・干しブルーン	みりん・濃口しょうゆ・ 食塩・かつお昆布だし
8	木	麦ごはん 牛肉とピーマンの炒め 具だくさんみそ汁	牛乳(未満児) ウエハース (未満児) 豆乳 バナナケーキ	牛乳・牛肉・油揚げ・調 整豆乳・鶏卵・脱脂粉乳		ゆでたけのこ・ピーマン・に んじん・はくさい・たまね ぎ・もやし・青ねぎ・パナナ	食塩・煮干しだし・米み
9 • 29		麦ごはん 豆腐の野菜あんかけ かまぼこの清汁	牛乳 (未満児) もも缶(未満児) スキムミルク 9日) いちご牛乳寒天 29日) ジャムサンド	腐・かまぼこ・塩わか		もも缶・にんじん・乾しい たけ・青ねぎ・えのきた け・いちご	かつおだし・濃口しょう ゆ・清酒・かつお昆布だ し・食塩
10 • 24	土	スパゲティ・ナポリタン 飲むヨーグルト	牛乳 (未満児) みかん(未満児) 牛乳 バームクーヘン	牛乳・豚肉・あさり水煮 缶・粉チーズ・ドリンクヨーグル ト		みかん・たまねぎ・にんじん・ピーマン・ホールコーン缶・マゥ シュルーム缶・トマトピューレ	食塩・コンソメ・トマトケチャッ ブ・ウスターソース
26	月	麦ごはん 鮭とほうれんそうのオイスターソース炒め もずくスープ	牛乳(未満児) オレンジ(未満児) 牛乳 マーラーカオ			れンジ・たまねぎ・ほうれんそう・もやし・にんじん・にんにく・えのきたけ・青ねぎ	食塩・清酒・オイスターソース・ 濃口しようゆ・かつお昆 布だし・ペーキングバウ ダー・重曹
13 • 27	火	麦ごはん カレー煮 フレンチサラダ	牛乳(未満児) バナナ(未満児) スキムミルク りんご クラッカー	牛乳・牛肉・脱脂粉乳・ まぐろ油漬缶		バナナ・ たまねぎ・にんじん・ホールコーン缶・冷凍グリン ビース・キャベツ・きゅうり・ りんご	食塩・加一粉・トマトクチャッ ブ・濃ロしょうゆ・鳥が らだし・食塩(塩もみ 用)・食酢
14 • 28	水	麦ごはん 魚のパン粉焼き ゆでいんげん 豆腐とコロコロ野菜の清汁	牛乳 (未満児) せんべい (未満児) 豆乳 ココアホットケーキ	牛乳・白身魚・鶏卵・粉 チーズ・木綿豆腐・調整豆 乳・脱脂粉乳		が 切・さやいんげん・こま つな・にんじん・だいこん	
22	木	キャロットごはん 切干大根のみそマヨネーズ和え 白菜と春雨のスープ りんごゼリー	牛乳(未満児) ウエハース (未満児) スキムミルク みかん ビスケット	肉・粉寒天・脱脂粉乳	ヨネーズ・すりごま・緑豆	にんじん・しそ葉・切干だいこん・きゅうり・はくさい・青ねぎ・しょうが・りんごジュース・みかん	ゆ・煮干しだし・みり

おたんじょうび きゅうしょく

こんげつのきゅうしょく

★日々の給食で食育を! 今月のメニュー紹介 「大豆ごはん(おやつ)」 (2日・16日)

2月3日は節分です。「鬼はそと、福はうち」のかけ声をかけながら豆まきをして「鬼」を追い払い、「福」を呼び込みます。豆まきの後は福豆(豆まきに使う炒り大豆)を食べて、1年間の無病息災を願います。

保育園では、誤嚥や窒息防止の観点から給食に炒った大豆を使用しないので、今回はゆで大豆を使用した「大豆ごはん」をおやつに取り入れました。

大豆は、「畑の肉」ともいわれるように、良質なたんぱく質を豊富に含んでいます。

他にも食物繊維や鉄、カリウム、カルシウム、ビタミンB類など私たちの体で大切な働きをしてくれる栄養素が含まれています。 栄養満点の大豆を食べて丈夫な体をつくりましょう。