

## 2月のこんだて



		1			
			1日 (木)	2日(金)	3日(土)
On the		% · · ·	• 鶏の照り焼き	・鬼さんカレー	・うどん汁
	1		<ul><li>ひじきの炒め煮</li></ul>	・ブロッコリーと	・ナゲット
9	8=8	9	・たら汁	ツナのサラダ	・バナナ
* 0 * 0 * * * 0 * 0 * * 0 * 0 *			・りんご	・赤鬼青鬼ゼリー	
			◎茹でブロッコリー	⊚バナナ	
5日 (月)	6日 (火)	7日 (水)	8日 (木)	9日 (金)	10日 (土)
・ササミの	• 親子丼	・ちくわの	・五目うどん汁	・鶏肉とじゃが芋の	・うどん汁
パン粉焼き	・和風サラダ	ゆかり揚げ	・さつまいもの	みそソース和え	・ウインナー
<ul><li>花野菜サラダ</li></ul>	<ul><li>なめこのみそ汁</li></ul>	・五目きんぴら	天ぷら	<ul><li>・春雨スープ</li></ul>	・みかん
・ミネストローネ	・ヨーグルト	・かきたま汁	・野菜の磯香和え	・ゼリー	
・バナナ		・ゼリー	・みかん		
◎かぼちゃ煮	◎チーズ	☆おにぎりデー☆	◎若菜ご飯	◎わかめご飯	
12日 (月)	13日(火)	14日 (水)	15日 (木)	16日 (金)	17日 (土)
	・ハムフライ	・ハートの	・鮭マヨ	・ポークカレー	・うどん汁
	・豚肉と大根の	ハンバーグ	・納豆和え	・コールスロー	<ul><li>肉団子</li></ul>
建国記念の日	入り煮	・スパゲティサラダ	<ul><li>大根のみそ汁</li></ul>	サラダ	・バナナ
	• 寄席豆腐汁	・ふわふわスープ	・ゼリー	・プルプルフルーツ	
	・オレンジ	・キャラメルプリン			
	◎茹でブロッコリー	☆おにぎりデー☆	⊚バナナ	◎チーズ	
19日 (月)	20日 (火)	₩21日 (水) ₩	22日 (木)	23日 (金)	24日 (土)
・ササミの	・たらの	・スープスパゲティ	・醤油ラーメン汁		・うどん汁
レモンソース煮	味噌マヨ焼き	・手作りコロッケ	• 鶏肉の		・焼売
・マカロニサラダ	・カリフラワーと	<ul><li>海藻サラダ</li></ul>	ごまみそ焼き		・みかん
<ul><li>白菜のみそ汁</li></ul>	挽肉のカレー炒め	・いちご	・ナムル	天皇誕生日	
・りんご	・むらくも汁		・みかん		
	・ゼリー				
◎さつま芋煮	◎茹でブロッコリー	◎ゆかりご飯	◎若菜ご飯		
26日 (月)	27日 (火)	28日 (水)	29日 (木)	※献立は都合により	
・塩唐揚げ	<ul><li>焼き鮭</li></ul>	・鶏肉と根菜の	・エビフライ	変更になることもあります。	
・五色和え	・切り干し大根の	甘酢照り焼き	・かぼちゃサラダ	※◎は3歳未満児の補助食です。	
• 八宝菜	炒め煮	<ul><li>カニと豆腐のスープ</li></ul>	・ポトフ	※2日(金)は行事食、21日(水)は	
・ゼリー	<ul><li>豆腐のみそ汁</li></ul>	・フルーツ	・ゼリー	誕生会でご飯はいりません。	
	・りんご	クリーム和え		※ももくみ・つぼみくみは29日(木)、	
◎みかん	◎かぼちゃ煮	☆おにぎりデー☆	◎わかめご飯	カレイの煮つけを提供します。	

## 【2月が旬の食べ物】菜の花

菜の花は春をイメージするかもしれませんが、2月から3月が旬です。花のつぼみと若葉、茎を食べるため、寒い時期が旬となるのです。旬を過ぎるとその苦味が強くなるといわれています。菜の花には、カロテンやビタミンC、B1、B2、葉酸、カルシウムなどのビタミン・ミネラル類が豊富に含まれています。免疫力のアップが期待でき、風邪予防にも役立つとされています。