



*このほかに1, 2歳児は午前中に牛乳などのおやつがあります
*献立は行事や材料の都合などで変更になることがあります

今月の予定

2(金) 豆まき

14(水)~21(水) 保護者会

◆リクエスト献立◆

今年度も2月、3月はさくらの子どもたちに保育園で食べた昼食、おやつの中からもう一度食べたいものをそれぞれ2種類ずつ聞き、そのリクエストを取り入れた献立です。◎が付いているものがリクエストされたものになります。今年は、おやつのリクエストが全員違うメニューをあげてくれたので30種類になってしまいました。他の子の選んだものを確認して、同じものにならないように考えたようです。楽しみにしてくれているのだなぁと嬉しく思う反面、この全てを2ヶ月に分けて作るとしても平日だけでは収まらないことになってしまいます。今さら1種類ずつに減らすわけにもいかないのそれぞれを1回ずつ作ることにしました。みんなが休まずに来てくれることを祈りながら、自分のリクエストが出てくることを喜んでもらえるよう、期待にも応えられるよう、美味しいと言ってもらえるように作りしたいと思います

日	曜	主食	副食		おやつ	主な材料		
			おかず	汁物				
1	15	--	木	① ◎ 青椒肉絲焼きそば	② ◎ たたききゅうりの中華和え	③ キャベツと桜海老のスープ	① 1 ◇スイートポテト ◎ 15 大学芋 ② 紅茶	焼きそば麺・ピ-マン・赤ピ-マン・豚肉・生姜・タノ・玉ねぎ・長ねぎ もやし・生姜・きゅうり・コンコ・ごま油・ごま・キャツ・干桜エビ コーン・貝割れ菜・人参・椎茸・さつま芋/生刈-ム-バター・卵/黒ゴマ
2	--	--	金	① ◆ 手巻き寿司 (ち/た/め:◆ちらし寿司)	②■ 大根と豚肉のさっぱり煮	③ つみれ汁 (千葉県郷土料理)	①◇ 大豆スコーン ② ●牛乳	七分米・納豆・卵・ム・チーズ・キャリ・ツ・海苔・長ねぎ・ノイック マネ-ズ 海老・カピ ヨ・リソソ・干椎茸・人参・絹さや・キャリ・きび糖・豚肉・鰯 イグソ・ツグ・大根・ゴボウ・生姜・小松菜・小麦粉・大豆・バター・卵
3	17	--	土	① ごはん	② 油麩入り肉じゃが ③キャベツときゅうりの塩麹漬	④ きのこ根菜の味噌汁	① お菓子 ② 果物 ③ ●牛乳	七分米・じゃが芋・玉ねぎ・人参・油麩・イグソ・白滝・豚肉・きび糖 キャツ・きゅうり・人参・生姜・塩麹・鰯節・ブナピー・しいたけ えのき茸・ごぼう・油揚げ・長ねぎ・リソソ・大根・煮干し・バナナ
5	19	--	月	① ◎ 焼きとり丼	② 大根ときゅうりの酢の物	③■ こしね汁 (群馬県郷土料理)	① 5 オレンジゼリー ◎ 19 りんごゼリー ② ●牛乳	七分米・鶏肉・人参・長ねぎ・ほうれん草・海苔・大根・きゅうり わかめ・しらす干し・米酢・コンヤク・しいたけ・長ねぎ・ゴボウ・里芋 豚肉・油揚げ・豆腐・花かつお・昆布・レソ・ゼラチン・砂糖 / 乳糖 / リソソ
6	20	--	火	① ◎ 鮭のクリームパスタ	② 白菜とりんごのサラダ	③■ かぶと豆のトマトスープ	① 6 ◇お好み焼き ◎ 20 ■もちピザ ② 麦茶	ムゲテ・鮭・キャツ・玉ねぎ・万能ねぎ・しめじ・スナップ インドウ・コンコ 牛乳・生刈-ム・チーズ・白菜・リソソ・キャリ・ハ・セ・鶏肉・ア-モド・ヒヨコ 金時豆・トマト・ウイパー・人参・カ・イグソ 小麦粉・大和芋・卵・ゴソ・餅
7	21	--	水	① ◎ 海苔ごはん	②◇ ◎ ハンバーグ ③ にんじんグラッセ ④ ブロッコリーとトマトのサラダ	⑤ もやしとしめじの味噌汁	① 7 苺ミルクラスク ◎ 21 プアマンケーキ ② ●牛乳	七分米・海苔・豚肉・牛肉・玉ねぎ・ほうれん草・卵・パン粉・牛乳 人参・ハ・セ・バター・ブ ロックリー・キャリ・トマト・ハ -ソ・レソ・リソソ・ホ-ブ 油 もやし・ツグ・貝割れ菜・長ねぎ・油揚げ・食パソド ライ梅・サトミカ
8	22	--	木	①■ ◎ けんちんうどん	② ◎ 竹輪の磯辺揚げ ③ ▲青菜のマヨネーズ和え		① 8 ■ピザトースト ◎ 22 ■肉まん ② ●牛乳	(干)うどん・鶏肉・リソソ・里芋・長ねぎ・ごぼう・コンヤク・大根・豆腐 干し椎茸・竹輪・青海苔・小麦粉・米粉・ほうれん草・カビキ・ゴソ ム・キャリ・トマト・マネ-ズ / 豚肉・タノ・生姜・春雨・イ-スト/食パソハ -ソ
9	23	--	金	① ◎ ドライカレー	② じゃが芋とスナップ インドウのサラダ	③ ◎ コーンクリームスープ	① 9 ◇アップサイド ウォーク ◎ 23 ◇チーズケーキ ② レモンティ	七分米・グリッピ-ス・豚肉・牛肉・玉ねぎ・茄子・ハ・ブ・リカ・コンコ・カレー粉 ハカツ・人参・トマト・ビュレ・バター・じゃが芋・キャリ・トマト・ハ -ソ・キャツ ゴソ・生刈-ム・ハ・セ・小麦粉・卵・グラニュー糖/リソソ / チーズ・生刈-ム・レソ
10	24	--	土	① ごはん	② 魚ときのこのホイル焼き ③ かぼちゃの煮物	④ 白菜と人参の味噌汁	①■ 黒焼きそば ② ●牛乳	七分米・かれい・玉ねぎ・人参・エリンギ・えのき茸・糸三つ葉 椎茸・しめじ・青梗菜・かぼちゃ・白菜・万能ねぎ・油揚げ・舞茸 煮干・焼きそば麺・赤ピ-マン・ヒ-マン・キャツ・もやし・豚肉・青海苔
--	13	27	火	① 玄米入りごはん	②◎ ハニーオレンジチキン ③ 千切り野菜のサワー漬	④◆ ほうれん草と卵の味噌汁	① 13 ◇マーブルクッキー ◎ 27 パルミエ ② ●牛乳	七分米・発芽玄米・鶏肉・オレンジ・ハチミツ・大根・人参・イグソ 赤ピ-マン・きゅうり・リソソ・キャツ・米酢・みかん・ほうれん草・長ねぎ 卵・玉ねぎ・えのき茸・花かつお・小麦粉・バター/ココア・きび糖
--	14	28	水	①◇ ◎ かき揚げ丼	② あちゃら漬	③ じゃが芋とわかめの味噌汁	① 14 ココアプリン ◎ 28 あじさいヨーグルト ② 麦茶	七分米・人参・玉ねぎ・さつま芋・舞茸・春菊・長ねぎ・イカ・海老 ごぼう・小麦粉・米粉・卵・かぶ・きゅうり・米酢・昆布・きび糖 わかめ・じゃが芋・しめじ・煮干し・ゼラチン/牛乳・砂糖・ココア/ヨーグルト
--	16	26	金 月	① たこ飯	②◎ さんまの塩焼き ③ もやしの和え物 ④ 五目豆	⑤ 大根と人参の味噌汁	① 16 ■ ぎりたんぼ鍋 ◎ 26 ◆■ クッパ ② 麦茶	七分米・タコ・人参・ゴボウ・油揚げ・万能ねぎ・さんま・もやし 糸三つ葉・レソ・しめじ・大豆・コンヤク・干し椎茸・イグソ・昆布・大根 長ねぎ・舞茸・鶏肉・白菜・長ねぎ/リソソ・コンヤク・セリ/卵・ヒ-マン

アレルギー対応が必要な食品を使用する献立

- = 「飲用牛乳」
- = 混ぜりの牛乳・乳製品 (月)
- ◆ = 「卵そのもの」
- ◇ = 混ぜりの卵/パンの上塗り等
- ▲ = 「マヨネーズ」
- = 「肉類」 昼食汁物、おやつ

※アレルギー対応が必要な場合は、
クラス担当へご相談下さい