2月の献立　2/13～2/29

2024年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
13 ／ 火	ごはん	レバニラ炒め ブロッコリーのごま和え さといもの味噌汁	鶏レバー 油揚げ	 ごま さといも	にら、玉葱、生姜、人参、生椎茸 ブロッコリー 大根、葉ねぎ、わかめ	五目ごはん みかん
14 ／ 水	ごはん	洋風おでん ししゃも わかめと豆腐の味噌汁	豚肩ロース ししゃも 豆腐	さつまいも	キャベツ、人参、大根、生椎茸、まこんぶ 葉ねぎ、わかめ	ふうせんポテト （小麦粉） みかん
15 ／ 木	ごはん	小豆ごはん さけの西京焼き 白菜と肉団子スープ	大豆 鮭 豚ひき肉	精白米	 生姜 生姜、長ねぎ、白菜、人参	べこもち みかん
16 ／ 金	ごはん	野菜の味噌煮 小松菜のじゃこ和え あったまっちゃうスープ	豚ばら肉 しらす干し 豆腐、鶏ささみ	じゃがいも	人参、玉葱、生椎茸、さやいんげん、しょうが 小松菜 長ねぎ、にんにく、生姜	安倍川マカロニ （小麦） 豆乳
17 ／ 土	めん	五目うどん ふかし芋 チーズ・バナナ	鶏胸肉、油揚げ チーズ	うどん さつまいも	人参、キャベツ、葉ねぎ バナナ	おせんべい
19 ／ 月	ごはん	豆乳シチュー 栄養きんぴら	鶏もも肉 豚ひき肉、黒はんぺん	さつまいも	人参、玉葱、生姜、にんにく、ブロッコリー ごぼう、糸こんにゃく、小松菜、人参	おからもち りんご
20 ／ 火	ごはん	白菜なべ風 ふかし芋 ひじきの五目煮	豚肩ロース 大豆	 さつまいも	白菜、長ねぎ、まこんぶ ひじき、人参、玉葱、さやいんげん	にんじんケーキ （小麦、鶏卵） 豆乳
21 ／ 水	ごはん	五目いため 粉ふきいも えのきの味噌汁 みかん	豚肩ロース	 じゃがいも	椎茸（乾）、人参、青梗菜、きくらげ、玉葱、にんにく、しょうが えのき、玉葱、小松菜 みかん	おしるこ おせんべい
22 ／ 木	ごはん	さばの味噌煮 わかめのおろしあえ とうふのすまし汁	まさば ツナ缶 豆腐	 ごま	しょうが わかめ、大根 白菜、もやし、人参、えのき	おさつごはん チーズ（乳）
24 ／ 土	めん	五目うどん ふかし芋 チーズ・バナナ	鶏胸肉、油揚げ チーズ	うどん さつまいも	人参、キャベツ、葉ねぎ バナナ	ビスケット （小麦）
26 ／ 月	ごはん	煮しめ おひたし（あおな・もやし） わかめとしめじの味噌汁	鶏もも肉 かつおぶし 豆腐		椎茸（乾）、人参、ごぼう、蓮根、こんにゃく、さやいんげん ほうれんそう、もやし わかめ、葉ねぎ、ぶなしめじ	バナナスコーン （小麦） 豆乳
27 ／ 火	ごはん	すき焼き風煮 ブロッコリーのおかかあえ カリフラワーのスープ	豚ロース肉、焼き豆腐 かつおぶし		えのきたけ、玉葱、生椎茸、こんにゃく、長ねぎ ブロッコリー カリフラワー、玉葱、かぶ	にんじんごはんのおにぎり
28 ／ 水	ごはん	大根のそぼろ煮 きのこごはん 葱汁 チーズ	鶏ひき肉 油揚げ 豚肉 チーズ	 精白米 さつまいも	大根、しょうが、長ねぎ えのきたけ、椎茸（乾）、人参 玉葱、人参、白菜、大根、長ねぎ、葉ねぎ	ロッククッキー （小麦、鶏卵） 豆乳
29 ／ 木	ごはん	てづくりカレーライス りんごのサラダ	鶏もも肉、豆乳	じゃがいも	人参、玉葱、ピーマン、にんにく、生姜 りんご、白菜、干しぶどう	大豆入り米粉クッキー 豆乳

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）のみ表示いたします。