2月の献立　2/1～2/10

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
1 ／ 木	ごはん	野菜の味噌煮 ブロッコリーのごま和え とうふのすまし汁	豚ばら肉 豆腐	じゃがいも ごま 	人参、玉葱、生椎茸、さやいんげん、しょうが ブロッコリー もやし、ほうれんそう	おからケーキ （小麦、鶏卵） 豆乳
2 ／ 金	ごはん	節分メニュー 鬼さんドライカレー いわしの照り焼き 葱汁	豚ひき肉、大豆 まいわし 	 さつまいも	人参、玉葱、青ピーマン、トマト、ごぼう、にんにく、しょうが しょうが 玉葱、人参、大根、白菜、長ねぎ、葉ねぎ	きびだんご みかん
3 ／ 土	めん	ラーメン ふかし芋 チーズ　バナナ	鶏胸肉 チーズ	中華麺 さつまいも	人参、キャベツ、もやし、葉ねぎ バナナ	おせんべい
5 ／ 月	ごはん	ちくわの磯辺揚げ 大豆のひじき煮 味噌汁	ちくわ 大豆、油揚げ 	小麦粉 	青のり ひじき、玉葱、人参 白菜、えのきたけ、人参、長ねぎ	ホットケーキ （小麦、鶏卵） 豆乳
6 ／ 火	ごはん	鶏手羽元の甘辛煮 ほっこりおやさい あったまっちゃうスープ	鶏手羽元 豆腐、鶏ささみ	 さつまいも	しょうが 大根、人参、ブロッコリー、長ねぎ 長ねぎ、にんにく、しょうが、生椎茸、白菜、葉ねぎ、わかめ	ほうとう風 （小麦）
7 ／ 水	ごはん	がんもどきのあんかけ 山吹あえ 大根の味噌汁	がんもどき、豚ひき肉 鶏卵 	 さつまいも	人参、玉葱、小松菜、しょうが 小松菜、人参 大根、葉ねぎ	わかめのおにぎり みかん
8 ／ 木	ごはん	さばの塩焼き わかめのおろしあえ さといもの味噌汁	まさば ツナ缶 油揚げ	 ごま 里芋	 わかめ、大根 白菜、葉ねぎ	りんごのほったら菓子 （鶏卵） 豆乳
9 ／ 金	ごはん	ひじきごはんのおにぎり さといものゴマサラダ ししゃも 葱汁	 ちくわ ししゃも チーズ	精白米 ごま、里芋 	干しひじき、人参、大根 ブロッコリー 	ミートソース スパゲッティ （小麦）
10 ／ 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、椎茸（乾） バナナ	ビスケット （小麦）

※　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。

節分にイワシ？？

節分に見かけるイワシの正体は「柊鰯（ひいらぎいわし）」
節分に飾られるイワシは「柊鰯（ひいらぎいわし）」と呼ばれており、トゲトゲの葉が特徴の柊をイワシの頭に刺して作られています。平安時代からの風習として「鬼が入って来ないように」という願いから、柊鰯が節分に飾られているんだそう。**イワシを焼いたときに出る煙とにおいで鬼を追い払い、柊の葉のトゲで鬼の目を刺す**と言われています。焼いてにおいを出し魔除けをしていたことから「焼き嗅がし」、それが転じて**「やいかがし」**とも言われます。

みつばちでは「やいかがし」を1日（木）にたんぽぽさん中心に作る予定です