

献立種類	1~2才		3~5才			
栄養素	エネルギー	たんぱく質	食塩	エネルギー	たんぱく質	食塩
平均栄養価	511kcal	19.1g	2.0g	557kcal	21.3g	2.1g
目標栄養価	480kcal	18.0g	1.8g	520kcal	20.0g	2.0g

旬をお知らせ♪「旬にやん」旬の食材には色がついています。

日	曜日	献立名	ざいりょう			10時のおやつ	栄養素		
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	青◇ おやつなどおやじのもの				
1	水	ご飯 チキンカツ キャベツのおかかサラダ さつまいもの味噌汁	鶏肉 花かつお 味噌	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	ねぎ キャベツ、人参、コーン ねぎ	精白米 小麦粉、パン粉、サラダ油 三温糖、サラダ油 さつまいも	牛乳・おやつ お茶 いちごフルーチェ	568 kcal 23.5 g 1.7 g
2	木	ご飯 チャブチエ チンゲン菜のお浸し わかたまスープ	豚肉 玉子			玉ねぎ、人参、ピーマン チンゲン菜、もやし、人参 わかめ	精白米 春雨、白ごま、ごま油、三温糖 三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 スイートポテト	476 kcal 16.5 g 1.7 g
3	金	節分	恵方巻き寿司 ブロックコリーのこま和え なめこ汁 果物（みかん）	高野豆腐、玉子 味噌		きゅうり、人参、干しいたけ、のり ブロックコリー、人参 なめこ、ねぎ みかん	精白米、三温糖 白ごま、三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 鬼さんケーキ 節分豆	583 kcal 23.5 g 2.7 g
4	土	中華丼	豚肉、うずらたまご			しょうが、人参、白菜、チンゲン菜 玉ねぎ、しいたけ きゅうり、人参、コーン もやし、ニラ	精白米、片栗粉、ごま油 春雨、白ごま、三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 ピスケット	438 kcal 14.1 g 1.1 g
6	月	ご飯 ベーコンオムレツ 水菜ときゅうりのサラダ オニオンスープ	玉子、ベーコン、牛乳			玉ねぎ、人参、ほうれん草 水菜、きゅうり、人参、コーン 玉ねぎ、ねぎ	精白米 じゃがいも、サラダ油 三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 マカロニきなこ	547 kcal 21.1 g 2.2 g
7	火	焼肉丼	豚肉			もやし、ピーマン、玉ねぎ、人参 にんにく、しょうが 人参、きゅうり、コーン わかめ、ねぎ	精白米、三温糖、サラダ油 じゃがいも、マヨネーズ 切り絵	牛乳・おやつ 牛乳 チーズ蒸しパン	675 kcal 26.5 g 2.1 g
8	水	肉うどん 切干大根のごま酢和え ちくわの磯辺揚げ 果物（バナナ）	豚肉 ちくわ			人参、わかめ、ねぎ 切干大根、きゅうり、人参 青のり バナナ	うどん 白ごま、三温糖、ごま油 小麦粉、サラダ油	牛乳・おやつ お茶 青菜おにぎり 食べるにぼし	525 kcal 19.9 g 3.2 g
9	木	ご飯 照り焼きチキン ほうれん草のおかか和え 豆腐の味噌汁	鶏肉 花かつお 豆腐、味噌			ほうれん草 わかめ、ねぎ	精白米 三温糖 三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 黒ごまクッキー	598 kcal 25.2 g 1.9 g
10	金	ご飯 白身魚のフライ コールスローサラダ れんこんの味噌汁	ホキ（白身魚） 味噌			キャベツ、人参、コーン れんこん、ねぎ	精白米 小麦粉、パン粉、サラダ油 三温糖、マヨネーズ	牛乳・おやつ 牛乳 りんごゼリー クラッカー	493 kcal 14.8 g 1.5 g
13	月	ふわふわ丼 小松菜のお浸し きのこの味噌汁	鶏肉、玉子 味噌			玉ねぎ、人参、みつば、きざみのり 小松菜、もやし、人参 えのき、ねぎ	精白米、切り絵、サラダ油、三温糖 三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 マシュマロおこし	557 kcal 23.2 g 1.7 g
14	火	バレンタイン	ケチャップライス 鶏のからあげ ブロックコリーのサラダ じゃがいものスープ	フランクフルト 鶏肉		玉ねぎ、人参、コーン、グリンピース しょうが、にんにく ブロックコリー、人参、コーン ねぎ	精白米 片栗粉、サラダ油 三温糖、サラダ油 じゃがいも	牛乳・おやつ 牛乳 ココアプリン チョコレート	717 kcal 26.8 g 2.6 g
15	水	すき焼き風煮 きゅうりの酢の物 さといの味噌汁	牛肉、豆腐 味噌			糸コンニャク、白菜、玉ねぎ、人参 きゅうり、わかめ、人参 ねぎ	精白米 切り絵、三温糖、サラダ油 白ごま、三温糖、ごま油 さといも	牛乳・おやつ 牛乳 ホットケーキ	521 kcal 17.8 g 2.1 g
16	木	ご飯 鶏と大根の照り煮 チンゲン菜の海苔和え そうめんの味噌汁	鶏肉 味噌			大根、人参、三度豆、しょうが チンゲン菜、もやし、人参、きざみのり わかめ、ねぎ	精白米 三温糖、片栗粉 三温糖 そうめん	牛乳・おやつ 牛乳 チヂミ	531 kcal 21.2 g 2.8 g
17	金	カレーライス 白菜サラダ えびのフリッター	豚肉 えび			人参、玉ねぎ、グリンピース 白菜、きゅうり、コーン、人参	精白米 三温糖、サラダ油 サラダ油	牛乳・おやつ お茶 フルーツヨーグルト	489 kcal 16.1 g 1.3 g
20	月	ご飯 さけの幽庵焼き ほうれん草のこま和え 豚汁	さけ うすあげ、豚肉、味噌			ゆず ほうれん草、もやし、人参 玉ねぎ、人参、ごぼう、ねぎ	精白米 サラダ油 白ごま、三温糖 さつまいも	牛乳・おやつ 牛乳 レーズン蒸しパン	525 kcal 24.5 g 1.9 g
21	火	ばんだぐみ クッキング	チャンプルー マカロニサラダ 大根の味噌汁	豚肉、豆腐、玉子、花かつお 味噌		もやし、人参、玉ねぎ、三度豆 きゅうり、人参、コーン 大根、ねぎ	精白米 サラダ油、三温糖 マカロニ、マヨネーズ	牛乳・おやつ 牛乳 ホットドック	661 kcal 28.3 g 2.6 g
22	水	お誕生日会	ぶりかけご飯 れんこんバーグ たこさんウインナー [●] フライドポテト ブロックコリーのサラダ セロリのスープ ミニゼリー	合ミンチ、玉子、牛乳 ワイン		玉ねぎ、れんこん ブロックコリー、コーン、人参 セロリ、玉ねぎ	精白米 パン粉 フライドポテト、サラダ油 白ごま、三温糖	牛乳・おやつ りんごジュース あんずケーキ	760 kcal 25.9 g 3.8 g
23	木	和風スパゲティ きゅうりの味噌サラダ コーンスープ	ベーコン 味噌			しめじ、人参、ほうれん草、玉ねぎ にんにく、きざみのり きゅうり、もやし、人参 コーン、ねぎ	スパゲッティ、マーガリン 白ごま、三温糖	牛乳・おやつ お茶 ひじきおにぎり	440 kcal 15.5 g 2.5 g
24	金	そうぐみ クッキング	鶏肉のごま味噌焼き 小松菜のおかか和え お麸のすまし汁	鶏肉、味噌 花かつお		小松菜、もやし、人参 わかめ、ねぎ	精白米 三温糖、白ごま 三温糖 切り絵	牛乳・おやつ 牛乳 ピザトースト	492 kcal 26.2 g 2.5 g
25	土	マー婆ー丼 きゅうりの酢の物 チンゲン菜のスープ	豆腐、合ミンチ、味噌			ねぎ、玉ねぎ、人参 きゅうり、もやし、人参 チンゲン菜、玉ねぎ	精白米、三温糖、サラダ油 白ごま、三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 せんべい	499 kcal 20.6 g 1.1 g
27	月	ハヤシライス キャベツのサラダ チーズ	豚肉 チーズ			玉ねぎ、人参、しめじ、グリンピース キャベツ、人参、コーン	精白米、サラダ油 三温糖、サラダ油	牛乳・おやつ 牛乳 フライドポテト	580 kcal 18.6 g 2.2 g
28	火	ご飯 ポテトグラタン 大根のごま味噌サラダ コンソメスープ	鶏肉、牛乳、チーズ 味噌			玉ねぎ、ブロックコリー 大根、人参、きゅうり キャベツ、コーン、人参	精白米 じゃがいも、小麦粉、マーガリン 白ごま、三温糖	牛乳・おやつ 牛乳 かぼちゃドーナツ	571 kcal 17.7 g 2 g

●都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

節分

2月3日は節分です。

節分に豆をまいて悪い鬼を追い払い、無病息災を願う儀式は中国から伝わってきました。

節分は季節を分ける節目のことで、立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日で年4回ありました。

日本では1年の始まりである立春が特に大事にされていたため、今では節分と言えば立春の前日をさすようになりました。

豆まきには一般的に煎り大豆が使われます。これは生の豆をまいて、拾い忘れた豆から芽が出ると縁起が悪いといわれているためです。

太い巻き寿司を悪方に向かって無言で丸ごと食べ、1年の幸運を願います。

「巻く」ということから「福を巻き込む」「切らずに食べる」ことから「縁をきらない」という意味も込められています。

「悪方」とは、その年の幸運を招くとされる方角です。今年の悪方は、「北北西」です♪

