

2020年

2がっ

のよていこんだて

※天候、市場状況により献立を変更することがあります。
 ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。
 ※昼食には、果物がつきます。
 ※食物アレルギーの疑いが出た場合は、速やかに医師の診断を受けてください。
 医師の診断に従い、給食で対応します。
 (受診の際は、お知らせください。アレルギー対応食の申し込みに必要な書類を渡します。)

2・3月は、年長組のお子さんたちがリクエストした献立が給食に出ます。
 (リクエストの献立→◆献立名◆)

※2/3(月)のおやつに、落花生や南瓜ボーロを出します。
 うさぎ組〜こりす組→南瓜ボーロ(馬鈴薯でんぶん・てんさい糖・南瓜・麦芽糖・小麦粉・寒梅粉使用) りす組〜年長組→落花生
 りす組さんのお子さんたちは、初めて落花生を給食で食べます。食べられない場合は、南瓜ボーロに代替します。(食べられない場合は、1/31までにお知らせください。)
 他に、炒った大豆を大きいクラスで食べます。
 ~鬼饅頭について~
 愛知県で親しまれている郷土菓子です。小麦粉+砂糖の生地に、角切りのさつま芋を混ぜて蒸したお饅頭です。特徴は、表面のさつま芋でごつごつとしている見た目です。この見た目が、金棒や鬼の強さを連想させることが、名前の由来になっています。

土

1



にゅうめん



せんべい
ウエハース

月

3



若鶏生姜焼
煮豆
二色浸し



鬼饅頭

節分

火

4

ごま

◆ほっけのフライ◆
カリフラワー(マヨ)
コーンソテー




レモン
クッキー

しか組・こぐま組:遠足

水

5


サンドイッチ
ハンバーグ
人参グラッセ
コールスロー




◆おにぎり◆
(しらす・エビ・わかめ)

木

6



豚肉味噌焼き
粉吹き芋(青のり)
なます




プレーン
マフィン


りす組:遠足

金

7



ふりかけ
豆腐の田楽
トマト
ほうれん草ともやしのお浸し



◆芋けんぴ◆


8




味噌
うどん

会議

10



若鶏照焼
トマト
小松菜コーン和え




せんべい
ビスケット


11 建国記念の日



12

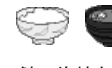


豚肉香味焼き
スティック野菜(甘酢)
白菜お浸し




ラスク

13




鮭の塩焼き
いんげん(胡麻)
切干大根煮付




◆黒糖
蒸しパン◆

14



炒め納豆
ふかし芋
かぶの和え物



かわり
しゅうまい

15



スパゲティ
ナポリタン



ジャム
クラッカー
チーズ

年長組:卒園合宿

17




若鶏味噌焼き
トマト
キャベツツナ和え




野菜かりんとう

18



ほっけの開き
人参の甘煮
小松菜えのき和え

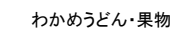


大学芋

19

プレーン


◆ポークシチュー◆
マカロニソテー
野菜サラダ



わかめうどん・果物


20 ☆お誕生会☆

◆三色丼◆
南瓜サラダ
ミニトマト・枝豆



デコレーション
ケーキ

21



ツナじゃが
ブロッコリー
納豆和え



ドーナツ

22



たまごうどん



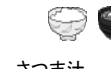
せんべい
ブルーニ

24 振替休日




25

じゃこ




さつま汁
大豆の煮付
白菜海苔和え




ホットケーキ

26

抹茶



鮭ムニエル
カリフラワー(オーロラソース)
コーンわかめサラダ



焼おにぎり

27



中華風焼肉
いんげん塩茹で
金平ごぼう



きな粉マカロニ

28



◆ドライカレー◆
トマト
もやしのサラダ



南瓜春巻き

29



スープ
スパゲティ



野菜
かりんとう