



2月の献立

社会福祉法人大和善隣館
幼保連携型認定こども園 松陽こども園 R8.1.31

日	曜	未満児諸主食とおやつ	昼食	午後間食	離乳食
2	月	ごはん お茶 せんべい	魚のカレー焼き マカロニサラダ 味噌汁	ミルク ビスケット	煮魚 野菜の旨煮 味噌汁
3	火	ゆかりごはん(未) ジョア	手巻き寿司(以) 甘辛肉団子 すまし汁 ~節分ランチ~	お茶 鬼まんじゅう★	そぼろ煮 さつま芋の旨煮 すまし汁
4	水	ごはん お茶 ポーロ	豚肉と大豆の磯煮 小松菜のお浸し バナナ	ミルクココア せんべい	小松菜の旨煮 そぼろ煮 味噌汁
5	木	ごはん 牛乳 みかん	鶏肉のオーロラソース 大根サラダ 小松菜のスープ	お茶 麩ラスク★	大根のそぼろ煮 野菜あん 小松菜のスープ
6	金	ごはん お茶 せんべい	ハヤシライス ツナサラダ トマト	牛乳 ビスケット	トマト煮 肉じゃが すまし汁
7	土	お茶 せんべい	チャーハン 春雨スープ	お茶 せんべい	野菜雑炊 マッシュポテト
9	月	ごはん ヨーグルトあえ	大根のそぼろ煮 キャベツのツナあえ バナナ	お茶 じゃこおにぎり★	大根のそぼろ煮 すまし汁 キャベツの旨煮
10	火	ごはん 牛乳 バナナ	鶏肉の立田揚げ(又は魚の立田揚げ) 野菜サラダ 大根スープ~セレクト給食~	ミルク ビスケット	煮魚 野菜の旨煮 大根スープ
12	木	ごはん 牛乳 みかん	チキンクリームシチュー ポイルウインナー ブロッコリーサラダ	牛乳 きなこトースト★	肉じゃが 味噌汁 ブロッコリーの旨煮
13	金	ごはん ジョア	岩手揚げ キャベツの即席漬け 味噌汁	ミルクいちご せんべい	さつま芋の旨煮 味噌汁 キャベツの旨煮
14	土	お茶 せんべい	スパゲティイタリアン チーズ	お茶 せんべい	味噌雑炊 マッシュポテト
16	月	ごはん 牛乳 バナナ	鶏肉のレモン焼き スパサラダ ココロスープ	お茶 チーズ蒸しパン★	そぼろ煮 大根の旨煮 味噌汁
17	火	ごはん フルーツポンチ	ひじき肉じゃが コーンサラダ みかん	ミルクココア クラッカー	肉じゃが ひじき煮 味噌汁
18	水	ごはん お茶 せんべい	魚の塩焼き 納豆あえ けんちん味噌汁	牛乳 せんべい	魚のおろし煮 味噌汁 ほうれん草の旨煮
19	木	ごはん ヨーグルトあえ	江戸っ子煮 トマト ブロッコリーと卵のサラダ	お茶 マドレーヌ★	トマト煮 すまし汁 ブロッコリーの旨煮
20	金	ごはん 牛乳 みかん	中華丼 れんこんのごまマヨネーズあえ バナナ	ミルク クラッカー	白菜の旨煮 味噌汁 スティック野菜
21	土	お茶 せんべい	パン チーズ 牛乳	お茶 ビスケット	野菜雑炊 さつま芋の旨煮
24	火	ごはん 牛乳 バナナ	揚げぎょうざ 春雨サラダ 中華スープ	お茶 ジャムサンド★	きゅうりあん そぼろ煮 すまし汁
25	水	ごはん ジョア	白味噌ポトフ バナナ ブロッコリーの中華あえ	ミルク せんべい	野菜の旨煮 味噌汁 ブロッコリーの旨煮
26	木	ごはん フルーツポンチ	カレーライス 和風サラダ トマト ~にじ・つき組 お別れ遠足~	牛乳 ビスケット	肉じゃが トマト煮 すまし汁
27	金	ごはん バナナヨーグルト	魚のチリソース ポテトサラダ 白菜スープ	ミルク クラッカー	煮魚 野菜あん 白菜スープ
28	土	お茶 せんべい	パン チーズ 牛乳	お茶 せんべい	味噌雑炊 かぼちゃの旨煮

3日(火)・・・ごちそうの日 10日(火)・・・セレクト給食の日 ★・・・手作りおやつの日

セレクト給食 ~自分で選んでみよう~

1月より給食室に新しい機械が入りました!

2月10日(火)の献立はセレクト給食です。自分達で食べたいメニューを選ぶことによって食への興味・関心を高め、食事やおやつの時間がうれしい時間になるといいなと思っています。

- 【以上児：3・4・5歳児】 鶏肉の立田揚げ又は魚の立田揚げ
ドレッシングサラダ→オーロラソース又はしょうゆドレッシング
- 【未満児：0・1・2歳児】 ゆかりごはん又はわかめごはん
午後おやつ→せんべい又はビスケット



★松陽こども園栄養目標量★

	エネルギー	タンパク質	脂質	食塩
【1~2歳児】	465kcal	18.0~20.0g	12.0~13.0g	1.5未満
【3~5歳児】	575kcal	23.0~25.0g	12.7~19.1g	1.6未満
★2月平均栄養量★				
【1~2歳児】	503kcal	18.8g	15.2g	1.4未満
【3~5歳児】	553kcal	21.0g	17.2g	1.6未満



【ラピッドチラー】

加熱した食材を急速に冷却します。細菌の繁殖しやすい温度を素早く通過させ食中毒のリスクを今まで以上に低減します。



【電解生成装置】

水道水に微量の食塩を加え電気分解をすることで酸性電解水とアルカリ性電解水を生成します。酸性電解水は食材の殺菌などに使用しています。食品添加物としても認められており安全性が高いです。(果物や生野菜(レタス、トマト)などに使用しています)

新しく機械が入り、今まで以上に安全・安心・おいしい給食作りに努めていきたいと思っております!