

今日の給食 2月16日（月）

【メニュー】

昼食： 七分づき御飯 麻婆白菜

中華和え 中華スープ



かぼちゃをペースト状にしゼラチンを加え、冷やし固めています。ゼラチンは動物性タンパク質から作られ、ぷるんとした口溶けの良さが特徴になっていますが、今日のかぼちゃプリンには、かぼちゃを食べているような重量感のあるプリンになりました。



午後のおやつ： かぼちゃプリン ミニパン

今日の給食 2月13日（金）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 鮭のちゃんちゃん焼き

厚揚げと大根そぼろ煮 味噌汁



ちゃんちゃん焼き

鮭とたっぷりの野菜を蒸し焼きにした北海道の郷土料理です。鮭が定番ですが、イカやホタテなどの魚介類、豚肉、鶏もも肉など様々な食材で美味しく作れます。名前の由来は「ちゃちゃっと作れる」という理由からきているそうです。蒸し焼きにすることで野菜もたくさん食べられていいですね！



午後のおやつ：小豆スコーン 干し芋

今日の給食 2月12日（木）

【メニュー】

昼 食：ミートソーススパゲティ コールスローサラダ
コンソメスープ みかん



今日のおやつ ツナ“なめたけ”ごはん
なめたけは、えのき茸を甘辛く煮詰めた加工食品です。
火を通すとぬめりが出ることから、漢字では「滑茸」と書
きます。なめ茸はご飯のお供として親しまれていますが、
おもちに併せたり、ピザ風にしたり・・・いろいろアレン
ジができます。



午後のおやつ：ツナなめたけごはん チーズ

今日の給食 2月10日（火）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 鶏のバーベキューソース

酢の物 味噌汁 りんご

いただきます



特製バーベキューソースで焼いた鶏もも肉。
ご飯が進みました！さっぱりした酢の物との
相性もぴったりでした。



午後のおやつ：ミニおでん するめ

今日の給食 2月9日（月）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 とんかつ

雑穀サラダ 味噌汁

給食に「とんかつ」が登場♪嬉しいですね！
美味しさの秘密は豚の薄切り肉3枚を重ね、
ころもをつけて揚げています。そうすることで、
子どもにも柔らかく食べやすい「とんかつ」
になっています。

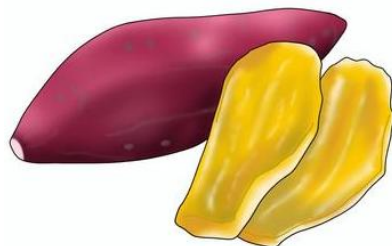


午後のおやつ：チヂミ 小魚

今日の給食 2月6日（金）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 松風焼
わかめさらだ 味噌汁



芋に豊富にはビタミンCやビタミンB、パントテン酸が多く含まれています。免疫力の向上の期待はもちろんですが、パントテン酸にはストレスを軽減してくれる働きがあるため、干し芋を摂取することで身体だけではなく心も健康的になれます。大人のおやつにもぴったりです。



午後のおやつ：ピザトースト 干し芋

今日の給食 2月5日（木）

【メニュー】

昼 食：炊き込み御飯 鯖のねぎ味噌焼き

ひじきの和え物 すまし汁



今日の炊き込み御飯にはれんこん、にんじん、ごぼうなどの根菜がいっぱい。副菜にはひじきも入っていて、不足しがちな食物繊維が豊富なメニューとなっています。



午後のおやつ：みたらし芋もち 小魚

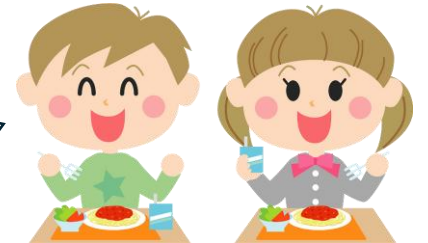
今日の給食 2月4日（水）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 ポークソテー

チーズサラダ 味噌汁 みかん

ポークソテーには赤・黄・オレンジ3色のパプリカが入っていました。パプリカは火を通すと甘味が増します。子ども達にも人気のケチャップ味なので美味しく食べてくれているといいな♪



午後のおやつ：オニオンブレッド するめ

今日の給食 2月3日（火）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 鯖の塩麹焼き

刻みれんこん煮 豚汁

今日は節分

5歳児クラスの子ども達は、保育園を守るために
イワシやヒイラギを保育園の中にぶら下げてくれました。
さあ、なまはげが来たぞ！

保育園をまもるぞ～



午後のおやつ：恵方巻

今日の給食 2月2日（月）

【メニュー】

昼食：七分つきご飯 麻婆白菜

中華和え 中華スープ

旬の白菜を使ったメニューです。子ども達が食べるので、辛さはありませんが、甜麵醬を使用したコクのある麻婆味になっています。ご飯がすすみます♪



午後のおやつ：かぼちゃプリン おやつパン