



平成29年度

大野保育園

日曜	行事	献立名	主な材料	おやつ
1(木)	節分 誕生会	おめでとうランチ 恵方巻き 肉団子 ブロッコリー 人参グラッセ すまし汁 みかんゼリー	酢飯 海苔 魚肉ソーセージ たまご きゅうり ブロッコリー人参 肉団子(冷) 豆腐 万能ねぎ	プリンアラモード
2(金)		一口メンチカツ 添え野菜 人参グラッセ ポテトサラダ たまごスープ りんご	メンチカツ(冷) きゃべつ 人参 じゃがいも きゅうり 魚肉ソーセージ たまねぎ マカロニ たまご ワカメ	お茶 お菓子
3(土)	卒園・進級 祝う会	お弁当 オレンジジュース		
5(月)		親子煮 りんご すき昆布の炒め煮 みそ汁(豆腐・油揚げ)	鶏もも肉 たまご たまねぎ しめじ なたと グリーンピース すき昆布 人参 干しいたけ 豚肉 糸こん 豆腐 油揚げ	牛乳 お菓子
6(火)		さんまのオレンジ煮 大根おろし りんご 豚肉とキャベツの中華サラダ 五目かきたま汁	さんまのオレンジ煮(冷) 大根 豚肉 きゅうり キャベツ 人参 たまご 干しいたけ 豆腐 ワカメ	りんごジュース お菓子
7(水)		肉豆腐 納豆 もやしときゅうりの中華サラダ みそ汁(じゃがいも・ワカメ) フルーツゼリー	豚肉 白菜 木綿豆腐 糸こん 板麩 長ねぎ 人参 もやし きゅうり じゃがいも ワカメ	牛乳 お菓子
8(木)		コーンクリームシチュー ウインナー お茶 ちくわサラダ バナナ	鶏肉 じゃがいも 人参 たまねぎ コーン缶 ちくわ きゃべつ きゅうり ポークウインナー	牛乳 ジャム&マーガリン
9(金)	サッカー	肉じゃがコロッケ 添え野菜 かつおふりかけ 大豆の五目炒め煮 みそ汁(もやし・人参・油揚げ)	肉じゃがコロッケ(冷) きゃべつ ふりかけ 大豆 ごぼう 人参 黒角こん れんこん 昆布 大根 もやし 油揚げ	ジョア(いちご) お菓子
10(土)		カレーうどん ゆでたまご 和風サラダ フルーツゼリー	うどん 豚肉 たまねぎ 長ねぎ 人参 しめじ たまご レタス きゅうり	バナナ お菓子
13(火)		白身魚フライ 添え野菜 フルーツゼリー ミモザサラダ 大根と豚肉のスープ	白身魚フライ(冷) きゃべつ たまご マカロニ 魚肉ソーセージ きゅうり 大根 豚肉 人参 ワカメ	牛乳 お菓子
14(水)	英語教室	十和田バラ焼き りんご 春雨の中華サラダ みそ汁(ワカメ・豆腐)	味付けバラ肉 たまねぎ 焼肉のたれ 春雨 ロースハム きゅうり 豆腐 ワカメ	元気ヨーグルト お菓子
15(木)		シーフードカレー 牛乳 福神漬 もやしと苗豆のナムル バナナ	豚肉 ほたて(冷) むきえび(冷) じゃがいも 人参 たまねぎ もやし 苗豆 白ごま	お茶 さつまいもスティック
16(金)	サッカー	ちくわ納豆磯辺揚げ 添え野菜 りんご かぼちゃサラダ みそ汁(麩・ねぎ)	ちくわ ひきわり納豆 青のり 天ぷら粉 かぼちゃ(冷) きゅうり たまご 麩 長ねぎ	野菜ジュース お菓子
17(土)		五目みそラーメン ゆでたまご ワカメサラダ フルーツゼリー	生中華麺 豚ひき肉 きゃべつ 人参 きくらげ もやし なたと たまご ワカメ レタス きゅうり	バナナ お菓子
19(月)		マーボー豆腐 キャンディーチーズ ゼリー 春雨の中華サラダ みそ汁(えのき・人参・油揚げ)	マーボー豆腐の素 豆腐 万能ねぎ 春雨 ロースハム きゅうり えのき 人参 油揚げ	牛乳 お菓子
20(火)	サッカー観望 保育園と試合	焼き魚 大根おろし フルーツゼリー マカロニサラダ みそ汁(豆腐・ワカメ)	塩ほっけ(冷) 大根 マカロニ きゅうり 魚肉ソーセージ 豆腐 ワカメ	いちごソフール お菓子
21(水)	避難訓練	手作りぎょうざ のりの佃煮 りんご 野菜の五色和え ワンタンスープ	豚ひき肉 キャベツ たら 長ねぎ 生しょうが ぎょうざの皮 小松菜 袋もやし 人参 しめじ コーン缶 ワンタン	牛乳 お菓子
22(木)		カレー 福神漬 牛乳 ツナサラダ バナナ	豚ひき肉 じゃがいも 人参 たまねぎ ツナ キャベツ きゅうり	お茶 プチクリームパン
23(金)		春巻き 添え野菜 フルーツゼリー スパゲティサラダ みそ汁(麩・ワカメ)	春巻きの皮 豚ひき肉 人参 もうそうだけ ピーマン かにちらし 春雨 しいたけ キャベツ スパゲティ ロースハム きゅうり 麩	牛乳 お菓子
24(土)		きつねうどん ゆでたまご もやしときゅうりの中華風サラダ フルーツゼリー	うどん 味付け油揚げ 揚げ玉 ほうれん草 なたと 万能ねぎ たまご もやし きゅうり 白ごま	バナナ お菓子
26(月)		かに玉あんかけ りんご 切り干し大根の炒め煮 みそ汁(えのき・人参)	たまご 長ねぎ かにちらし 干しいたけ グリーンピース(冷) 切り干し大根 豚肉 人参 えのき 油揚げ	牛乳 お菓子
27(火)		鮭の塩焼き 大根おろし りんご ひじきの炒め煮 みそ汁(ワカメ・豆腐)	鮭の塩焼き(冷) 大根 ひじき 豚肉 人参 糸こん 干しいたけ 豆腐 ワカメ	ぶどうゼリー お菓子
28(水)	英語教室	肉じゃが 納豆 りんご ごぼうのしぐれ煮 みそ汁(なめこ・豆腐)	豚肉 じゃがいも 人参 たまねぎ 糸こん なたと 笹がきごぼう 豚肉 きんぴらこんにやく 白ごま なめこ 豆腐	牛乳 お菓子



【給食室から】

都合によりメニューが変更になる場合があります。

一年中でいちばん寒い季節です。お天気の良い日は、外で思いっきり身体を動かしましょう！

子どもたちに食べさせたい大豆製品！納豆、豆腐、煮豆と色々な種類があります。畑のお肉と言われているタンパク質です。節分のお話・・・日本では古くから小豆と大豆は米と同じように大事にされてきました。豆まきや、お赤飯など日本の文化は豆と密接なかかわりがあります。大豆をはじめとするいろいろな豆をたくさん食べ「マメ(健康)」に暮らしましょう。大豆を一日一種類は食べるように心がけましょう！節分にちなんで子どもが喜ぶ子鬼恵方巻にしてみました。お楽しみにね♪

