

2月のランチメニュー

月/日 (曜日)	午前 おやつ	献立名	食品名	午後おやつ	食品名
2月1日 土	牛乳 オレンジ	☆ 和風スープスパゲティ ☆ 南瓜の含め煮 ☆ フルーツ	スパゲティ ツナ缶 玉葱 人参 キャベツ にんにく 干椎茸 醤油 塩 バター 菜種油 刻みのり かつお節 南瓜 三温糖 醤油 バナナ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月3日 月	牛乳 バナナ	☆ チキンカレー ☆ 白菜とコーンのスープ ☆ 大根のわかめ和え ☆ フルーツ	米 押し麦 鶏もも肉 玉葱 人参 じゃが芋 菜種油 カレールー (小麦・乳を含む)・(くり組 牛乳) 白菜 ホールコーン 醤油 塩 かつお節 大根 わかめ 醤油 りんご	牛乳 クラッカー	牛乳 小麦
2月4日 火	牛乳 オレンジ	☆ かしわうどん ☆ さつまいもの含め煮 ☆ フルーツ	茹うどん 鶏もも肉 人参 玉葱 ほうれん草 干椎茸 醤油 みりん 三温糖 酒 かつお節 昆布 さつまいも 三温糖 醤油 バナナ	牛乳 ライスピザ	牛乳 米・鶏ひき肉・玉葱・人参・ピーマン・菜種油・味噌・牛乳・ごま油・チーズ
2月5日 水	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 白菜と人参のみそ汁 ☆ 鮭の味噌マヨネーズ焼き ☆ ほうれん草と人参のナムル ☆ フルーツ	米 押し麦 白菜 人参 鉄強化味噌 味噌 煮干 鮭 味噌 マヨネーズ (卵不使用) ほうれん草 人参 いらごま 醤油 ごま油 オレンジ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月6日 木	牛乳 オレンジ	☆ ご飯 ☆ えのきと水菜のみそ汁 ☆ 豆腐ハンバーグ ☆ 胡麻人参 ☆ フルーツ	米 押し麦 えのき 水菜 鉄強化味噌 味噌 煮干 豚ひき肉 焼き豆腐 玉葱 パン粉 塩 ケチャップ 中濃ソース 人参 ごま油 三温糖 醤油 すりごま バナナ	牛乳 ミルクパン	牛乳 小麦粉・米粉・バター・卵・砂糖・三温糖・フォロフォロシシ・菜種油
2月7日 金	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 大根と厚揚げのみそ汁 ☆ 鶏肉のカレー焼き ☆ ポテトサラダ ☆ フルーツ	米 押し麦 大根 厚揚げ 鉄強化味噌 味噌 煮干 鶏もも肉 塩 カレー粉 小麦粉 菜種油 じゃが芋 人参 胡瓜 ホールコーン マヨネーズ (卵不使用) 塩 グレープフルーツ (オレンジ)	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月8日 土	牛乳 オレンジ	☆ わかめうどん ☆ じゃが芋の含め煮 ☆ フルーツ	干うどん 鶏もも肉 塩わかめ 人参 玉葱 干椎茸 醤油 みりん 三温糖 酒 かつお節 昆布 じゃが芋 三温糖 醤油 バナナ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月10日 月	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 玉葱とわかめのみそ汁 ☆ かみなり豆腐 ☆ 胡瓜の醤油和え ☆ フルーツ	米 押し麦 玉葱 わかめ 鉄強化味噌 味噌 煮干 豆腐 豚ひき肉 つきこんにゃく 玉葱 人参 たけのこ水煮 干椎茸 生姜 菜種油 三温糖 醤油 片栗粉 ごま油 胡瓜 醤油 オレンジ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月12日 水	牛乳 オレンジ	☆ ご飯 ☆ 白菜としめじのみそ汁 ☆ 炒め納豆 ☆ もやしと海苔和え ☆ フルーツ	米 押し麦 白菜 しめじ 鉄強化味噌 味噌 煮干 納豆 豚ひき肉 玉葱 人参 菜種油 醤油 卵 もやし 海苔 醤油 バナナ	牛乳 せんべい	牛乳 うるち米
2月13日 木	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 厚揚げと人参のみそ汁 ☆ ほっけのみそ焼き ☆ 切り干し大根とひじきの炒め煮 ☆ フルーツ	米 押し麦 厚揚げ 人参 鉄強化味噌 味噌 煮干 ほっけ 味噌 醤油 三温糖 酒 生姜 切干大根 油揚げ 人参 ひじき 菜種油 三温糖 醤油 グリンピース オレンジ	※鉄強化チーズ ※牛乳 鶏雑炊	乳 牛乳 白米・鶏もも肉・大根・人参・水菜・醤油・塩・かつお節・昆布
2月14日 金	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 豆腐と長葱のみそ汁 ☆ 鶏肉の唐揚げ ☆ ブロッコリーのナムル ☆ フルーツ	米 押し麦 豆腐 長葱 鉄強化味噌 味噌 煮干 鶏もも肉 生姜 醤油 酒 片栗粉 菜種油 ブロッコリー いらごま 醤油 ごま油 グレープフルーツ (オレンジ)	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月15日 土	牛乳 オレンジ	☆ 和風スープスパゲティ ☆ 南瓜の含め煮 ☆ フルーツ	スパゲティ ツナ缶 玉葱 人参 キャベツ にんにく 干椎茸 醤油 塩 バター 菜種油 刻みのり かつお節 昆布 南瓜 三温糖 醤油 バナナ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳

※2月13日(木)のおやつ鉄強化チーズはさくら組からの提供となり、どんぐり・くり・くるみ組は牛乳で提供させていただきます。



2月のランチメニュー



認定こども園大谷オアシス保育園

月/日 (曜日)	午前 おやつ	献立名	食品名	午後おやつ	食品名
2月17日 月	牛乳 バナナ	☆ さつまいもカレー ☆ 白菜とわかめのスープ ☆ 大根のコーン和え ☆ フルーツ	米 押し麦 豚もも肉 さつまいも しめじ 玉葱 人参 菜種油 カレールー (小麦・乳を含む)・(くり組 牛乳) 白菜 わかめ 醤油 塩 かつお節 大根 ホールコーン 醤油 りんご	牛乳 せんべい	牛乳 うるち米
2月18日 火	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ けんちん汁 ☆ 鶏肉のチーズ焼き ☆ 切り干し大根とツナのサラダ ☆ フルーツ	米 押し麦 鶏もも肉 豆腐 しらたき 大根 ごぼう 人参 長葱 ごま油 醤油 みりん 塩 かつお節 昆布 鶏もも肉 塩 小麦粉 粉チーズ 菜種油 切り干し大根 ツナ缶 人参 ホールコーン マヨネーズ (卵不使用) 味噌 グレープフルーツ (オレンジ)	牛乳	牛乳 人参ジャムサンド 食パン・りんご・ 人参・三温糖・パ ター・レモン
2月19日 水	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ なめこ豆腐のみそ汁 ☆ 豚肉の香味焼き ☆ 小松菜のしらす和え ☆ フルーツ	米 押し麦 なめこ 豆腐 鉄強化味噌 味噌 煮干 豚ロース肉 にんにく 長葱 醤油 みりん 酒 ごま油 小松菜 しらす干し 醤油 オレンジ	ヨーグルト ビスケット	乳 小麦・乳
2月20日 木	牛乳 オレンジ	☆ ロールパン ☆ コーンポタージュ ☆ ハンバーグ ☆ キャベツと人参のサラダ ☆ フルーツ	ロールパン (小麦・卵・乳を含む) クリームコーン ホールコーン 牛乳 豆乳 バセリ 小麦粉 パター 塩 豚ひき肉 玉葱 パン粉 塩 菜種油 ケチャップ 中濃ソース キャベツ 人参 菜種油 酢 塩 三温糖 バナナ	牛乳 スイートポテト	牛乳 さつまいも・パター・ 三温糖・アイロップ ミカ
2月21日 金	牛乳 バナナ	☆ ビビンバ ☆ キャベツとしめじのみそ汁 ☆ 胡瓜の中華和え ☆ フルーツ	米 押し麦 豚ひき肉 焼き豆腐 長葱 もやし ほうれん草 人参 いりごま 生姜 にんにく 醤油 三温糖 塩 菜種油 ごま油 キャベツ しめじ 鉄強化味噌 味噌 煮干し 胡瓜 醤油 ごま油 オレンジ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月22日 土	牛乳 オレンジ	☆ わかめうどん ☆ じゃが芋の含め煮 ☆ フルーツ	干うどん 鶏もも肉 塩わかめ 人参 玉葱 干椎茸 醤油 みりん 三温糖 酒 かつお節 昆布 じゃが芋 三温糖 醤油 バナナ	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳
2月25日 火	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 玉葱とえのきのみそ汁 ☆ マーボー豆腐 ☆ 白菜の海苔和え ☆ フルーツ	米 押し麦 玉葱 えのき 鉄強化味噌 味噌 煮干 豆腐 豚ひき肉 人参 玉葱 長葱 生姜 にんにく 味噌 醤油 三温糖 片栗粉 ごま油 菜種油 白菜 海苔 醤油 オレンジ	牛乳 焼うどん	牛乳 干うどん・豚もも 肉・キャベツ・玉 葱・人参・菜種油・ 醤油・かつお節
2月26日 水	牛乳 オレンジ	☆ 醤油ラーメン ☆ 南瓜の含め煮 ☆ フルーツ	茹ラーメン (卵を含む) 豚もも肉 玉葱 もやし 人参 長葱 菜種油 ラーメンベース (小麦を含む) 白菜 ほうれん草 鶏骨 豚骨 にんにく 生姜 昆布 南瓜 三温糖 醤油 バナナ	牛乳 メロンパン	牛乳 乳・卵・小麦
2月27日 木	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 白菜と油揚げのみそ汁 ☆ 鮭ザンギ ☆ ブロccoliのおかか和え ☆ フルーツ	米 押し麦 白菜 油揚げ 鉄強化味噌 味噌 煮干 鮭 生姜 醤油 みりん 片栗粉 菜種油 ブロッコリー かつお節 醤油 グレープフルーツ (オレンジ)	牛乳 米粉のチーズ マドレーヌ	牛乳 米粉・バター・ハラ ウ・三温糖・パター・ 牛乳・粉チーズ
2月28日 金	牛乳 バナナ	☆ ご飯 ☆ 南瓜と玉葱の豆乳みそ汁 ☆ 鶏肉のみそ焼き ☆ キャベツとコーンのサラダ ☆ フルーツ	米 押し麦 南瓜 玉葱 豆乳 鉄強化味噌 味噌 煮干 鶏もも肉 醤油 味噌 みりん 酒 キャベツ 胡瓜 ホールコーン 酢 醤油 三温糖 菜種油 苺	牛乳 ビスケット	牛乳 小麦・乳

※食材の入荷状況などによりメニューが変更になる場合もございます。

(作成者：栄養士 藤田 裕季子)

※メロン、パイナップル、柿は、くり組からの提供となります。※グレープフルーツはくり組からの提供となります。

※どんぐり組の幼児食のカレーはカレーの王子様・ハヤシライスはハヤシの王子様を使用致します。



恵方巻について

近年、食べる機会が増えた恵方巻。起源は江戸時代から明治時代にかけて始まったとされる説が有力だそうです。

商売繁盛や無病息災を祈願する風習として始まったとされています。恵方巻の「恵方」はその年の干支によって定められた最も良いとされる方角のことで、その方向に歳徳神がいるといわれています。今年の節分は2月2日。恵方は「西南西やや西」是非ご家庭でも行事として楽しんで下さいね。

