

※○印はスプーンを、□印はフォークを持参ください。



		あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの調子をととのえる	きいろのなかま エネルギーのもとになる	その他調味料	主食	
3	月	鶏肉・わかめ・油揚げ・みそ	しょうが・ほうれん草・もやし・人参・しめじ・果物	小麦粉・米粉・油・砂糖・ごま油	しょうゆ・酢・みりん・タルタルソース・塩・だし汁	なめしごはん	
4	火	豆腐・豚ひき肉・みそ・ロースハム	しょうが・人参・干しいたけ・長ねぎ・ニラ・きゅうり・もやし・チンゲン菜・えのき・玉ねぎ・果物	片栗粉・ごま油・春雨・砂糖・ごま油・いりごま	しょうゆ・酢・中華だし・塩・酒	ごはん	
5	水	豚肉・かまぼこ	玉ねぎ・もやし・キャベツ・人参・干しいただけ・小松菜・コーン・果物	油・ごま油・片栗粉・じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	塩・中華だし・しょうゆ・酒	ちゃんぽん麺	
6	木	鶏もも肉・牛乳・ロースハム	玉ねぎ・人参・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・果物	じゃがいも・油・砂糖・ごま油	ホワイトウ・シチューミックス・しょうゆ	クワッサン	
7	金	サバ・ツナ缶・豚ひき肉	ほうれん草・もやし・チンゲン菜・人参・コーン・長ねぎ・フルーツ果汁	マヨドレ・ワンタンの皮・ごま油・油・砂糖	塩・しょうゆ・みりん・酒・中華だし・塩	きのこ入り五目ごはん	
10	月	鶏もも肉・鶏卵・巻麩・豆腐・わかめ・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・ほうれん草・もやし・コーン・果物	砂糖・油	しょうゆ・酒・塩・だし汁	ごはん	
12	水	豚肉・ちくわ・かつお節・油揚げ・みそ	玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・なめこ・果物	油・つきこんにやく・パン粉・小麦粉	塩・しょうゆ・ソース・だし汁	ごはん	
13	木	豚肉・鶏肉・ウィンナー・豆腐・ゼラチン	ブロッコリー・人参・コーン・小松菜・かぶ・玉ねぎ	じゃがいも・油・パン粉・小麦粉・砂糖・マヨドレ	塩・コンソメ・ソース・いちご果汁	なめしごはん	
14	金	【午前保育のため給食はありません】					
17	月	【生活発表会振替休日のため給食はありません】					
18	火	カレーライス・切干大根とツナの和え物・牛乳・果物	豚肉・ツナ缶・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし・果物	じゃがいも・油・砂糖・ごま油	カレールー・ケチャップ・しょうゆ・ソース・酒・酢	ごはん
19	水	【2月誕生会】 照り焼きチキン・フライドポテト・マカロニサラダ・コーンスープ・ゼリー	鶏肉	にんじん・きゅうり・コーン・クリームコーン・みかん缶・フルーツ果汁	油・砂糖・じゃがいも・小麦粉・マカロニ・マヨドレ・片栗粉	塩・しょうゆ・コンソメ	わかめごはん
20	木	【お弁当DAYのため給食ありません】					
21	金	【本社弁当】 肉団子・白身フライ・ナチュラルポテト・おひたし・動物ゼリー	タラ・鶏肉・豚肉	ほうれん草・にんじん・玉ねぎ・れんこん・ごぼう・ねぎ・フルーツ果汁	じゃがいも・油・パン粉・小麦粉	塩・しょうゆ	なめしごはん
25	火	サバのみそ煮・もよしの和え物・すまし汁・ディズニーチーズ	サバ・みそ・豆腐・巻麩・わかめ・チーズ	しょうが・もやし・コーン・ほうれん草	砂糖・油	しょうゆ・塩・酒・だし汁	ごはん
26	水	五目うどん・カラフルサラダ・果物	鶏もも肉・油揚げ	小松菜・人参・えのき・長ねぎ・キャベツ・干しいただけ・きゅうり・果物	じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	みりん・しょうゆ・塩・だし汁	うどん
27	木	【年長・年中そり遊び】 豚肉の甘辛煮・ハム入りブロッコリーサラダ・コンソメスープ・果物	豚肉・ロースハム	長ねぎ・玉ねぎ・キャベツ・しょうが・ブロッコリー・人参・白菜・コーン・小松菜・果物	しらだき・油・いりごま・砂糖・ごま油	しょうゆ・みりん・塩・酢・コンソメ	ごはん
28	金	【食育の日】 鶏肉のマーマレード焼き・白菜のみみ漬け・新潟の冬野菜汁・果物	鶏もも肉・昆布・みそ・豆腐	しょうが・マーマレード・白菜・キャベツ・大根・長ねぎ・とう菜・果物		しょうゆ・酒・塩・だし汁	なめしごはん
		2/14(金)【午前保育】 赤魚の塩麹焼き・ハムサラダ・さつまいものみそ汁・果物	赤魚・塩麹・ロースハム・わかめ・厚揚げ・みそ	きゅうり・キャベツ・人参・果物	砂糖・ごま油・さつまいも	酢・しょうゆ・だし汁	ごはん
		2/17(月)【振替休日】 メンチカツ・ほうれん草のごま和え・みそ汁・果物	鶏肉・豚肉・鶏卵・豆腐・みそ	玉ねぎ・人参・ほうれん草・コーン・しめじ・長ねぎ・果物	油・パン粉・小麦粉・砂糖・すりごま	しょうゆ・塩・ソース・ポークフィヨン・だし汁	なめしごはん

* 献立内容を変更する場合があります。
* 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵の入っていない製品を使用しています。

令和6年度

給食だより

❀2月2日は『節分』です❀

冬から春への季節の変わり目が立春ですが、その前日を季節の分けるという意味で『節分』と呼んでいます。この時期は、季節の変わり目で不順な天候が続くため、病気になるやすく「体の中から邪気（病気）を追い払う」といった願いを込めて豆をまき、鬼を追い払って福の神を迎えます。



♡バレンタインの豆知識♡

●チョコを贈るのは日本だけ！?

日本ではバレンタインデーにチョコを贈るのが定番になっていますね。これは日本独自の文化です！海外ではチョコを贈るケースはあるようですが、花束やメッセージなどの贈り物を贈るようです。



●様々な渡し方

今の時代は多様化し、「友チョコ」「義理チョコ」「世話チョコ」「自分チョコ」などといった色々なチョコが登場しています。

給食ではハートの形をしたコロケとハート型のイチゴムースを提供させていただきます

食育の日 【新潟の冬野菜汁】 ～とう菜入り～

新潟の冬野菜汁の『とう菜』は、小松菜の1種で冬のビタミンの供給源として重要な野菜の1つです。

とう菜を味わいながら、春の訪れを感じましょう！

