# 令和6年 2月 献 立 表

## 二川保育園(川船作成)

		未満児主食	昼食	午後のおやつ	赤色	黄色	緑色
日	曜	以上児/未満児kcal	(☆未満児 ★以上児)	(☆未満児午前 ♪手作り)	血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品
5			★麻婆豆腐	♪おかか昆布おにぎり	豆腐 油揚げ	うどん	葱 白菜 人参 ニラ
•	月	ジャージャーうどん	白菜の胡麻和え	麦茶・オレンジ	豚肉	ごはん	ごぼう 玉ねぎ 蓮根
1 1	<b>ヮ</b>	451/687kcal	油揚げの味噌汁	☆ヨーグルト	塩昆布	さつま芋	椎茸 オレンジ 浅葱
19			(19日さくら組:カレー)	(5日きく組:中華まん)	ごま 鰹節		
6			鯖の味噌煮	♪ほっとけーき	<b>鯖</b>	ごはん	もやし きゃべつ 人参
.   .	火		パリパリサラダ	牛乳・いちご	豆腐	春巻きの皮	葱 玉ねぎ ほうれん草
		304/402kcal	葱と豆腐のすまし汁	☆プルーン			いちご 舞茸
20	$\dashv$	(20日ふじ組:巻			<u></u> 鶏肉	ごはん	t b) はい / 井 l 会
7	ا با <del>ر</del>	ごはん	照り焼きチキン 納豆サラダ	♪いらこのハハロア  麦茶・おせんべい	馬肉 納豆	こはん	もやし ほうれん草 人参 大根 玉ねぎ 葱 いちご
21			大根の味噌汁	支糸・のせんへい  ☆チーズ	称		人依 玉ねさ 窓 いちこ    椎茸
8			<u> </u>	↑	<u></u> 鰆	ごはん	ブロッコリー レタス
			ブロッコリーのフレンチサラダ	牛乳・みかん	きな粉	パン	人参 きゃべつ 玉ねぎ
•  :			ジュリエンヌスープ	☆ヨーグルト	チーズ	/\J	しめじ みかん コーン
22		(8日もも組:パイ		メコーグルト	<del>-</del> - ^		Case as N. V 3-5
	$\dashv$	(8日もも祖:ハイ		\ <del>+ +</del>	n <del>z</del> -		
1.1.			冬野菜シチュー	♪春菊のチヂミ	豚肉	ごはん	大根 ごぼう 蓮根 りんご
9   3		ごはん	大根サラダ	ホットカルピス・りんご		パン	人参 玉ねぎ ほうれん草
		621/663kcal	バナナ チーズ	☆スティックパン			水菜 バナナ 春菊 ニラ
l l	.	☆ ★ サンドイッチ	魚肉ソーセージ チーズ	ヨーグルト・麦茶・おせんべい	卵 ツナ チーズ	パン	コーン 玉ねぎ バナナ
10   3	±	536/452kcal	コーンスープ バナナ	  ☆ <b>★</b> おかし	魚肉ソーセージ		
oxdot		030/402Kcai		I · · · · · <del>-</del> · · · · · -			
			ちくわの磯部揚げ	♪麩のラスク	鶏肉	うどん	白菜 玉ねぎ 葱 柚子
26	月	柚子塩うどん	青菜のそぼろ和え	牛乳・みかん	豚肉	麩	椎茸 生姜 小松菜
		311/538kcal	★柚子塩スープ	☆ヨーグルト	ちくわ きな粉		もやし みかん
13			カレイのきゃべつ焼き	♪トマトクリームペンネ	カレイ	ごはん	蓮根 人参 水菜 もやし
•   .	火	ごはん	蓮根サラダ	牛乳・りんご	ベーコン	ペンネ	菜の花 しめじ 玉ねぎ
I I '	`		菜の花の味噌汁	☆プルーン	厚揚げ		トマト きゃべつ りんご
27	_	364/454kcal		(27日すみれ組:☆パフェ)		8.1.4	葱梅
14	_,	<b>-</b> ~1.4.7	ハンバーグ	♪フルーツヨーグルト	豚肉 ヨーグルト		玉ねぎ 胡瓜 人参 りんご
		ごはん	スパサラ	麦茶・おせんべい	豆腐 ハム	パスタ	コーン カリフラワー
28	$\dashv$	492/569kcal	ポトフ	☆チーズ   トラーフ!   ! ケーナ	ウインナー	じゃが芋	エリンギ いちご バナナ
1   .	┰┃	<b>-</b> >14 /	ほっけのバター醬油焼き	♪マーマレードケーキ	ほっければま	ごはん	人参 いんげん なめこ
		ごはん	ひじきの煮物	牛乳・バナナ	ひじき 豆腐		玉ねぎ 葱 バナナ
<u>29</u>		376/515kcal	<u>なめこの味噌汁</u> ほうれん草のナムル	<u>☆ヨーグルト</u>   ♪メープルチーズパイ	さつま揚げ 豚肉	ごはん	蓮根 オレンジ 玉ねぎ ほうれん草 ニラ
	<b>₊</b>	ビビンバ丼	春雨スープ	♪メーーフルテースバ1  麦茶・みかん	豚肉 チーズ	こはん  春雨	玉ねさ はりれん草 ーラ    人参 しめじ みかん
24		650/519kcal		交 ★ おかし	l′ ^	付付   パイ生地	もやし
		222/ 01011041				<u> </u>	
2 3	金丨			節分給食			A

※献立内の青色は『しろくまちゃんのほっとけーき』にでてくる『ほっとけーき』を午後のおやつに提供します。

- <u>※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さ</u>いね。
- ※2・16日は以上児の白飯はいりません。
- ※14·28日のスパサラは、さくら組・すみれ組の保護者からの紹介メニューです。
- ※8日はもも組がパイ、19日はさくら組がカレー、20日はふじ組が巻き寿司を作り給食で食べます。
- <u>※5日はきく組が中華まん、27日はすみれ組がパフェを作りおやつで食べます。</u>
- ※ふじ組のみ(20日)クッキングの日の白飯はいりません。

### **♪『しろくまちゃんのほっとけーき』♪**

エプロンをしたしろくまちゃんが「わたし ほっとけーき つくるのよ」とやる気満々。 ホットケーキに必要な道具と材料を用意して、お母さんと一緒に、材料を順番にボウルに 入れていきます。フライパンに生地を入れてホットケーキの焼ける場面は、見開きいっぱい に描かれていて子どもたちに大人気です。



#### 『おやつの役割って?』

子どもたちはおやつの時間が大好きです。おやつは子どもたちにとって大好きな要素が強く、心の栄養となります。また、子どもは小さな体に対してたくさんのエネルギーが必要です。しかし、胃袋が小さく一度にたくさん食べられないので1日に3回の食事だけでは必要なエネルギーや栄養素が摂取出来ません。おやつにはそれを補う食事としての役割があります。子どもにとっておやつは大切な食事と考えましょう。

#### 『おやつの与える時間と量』

おやつから取る栄養量は1日の食事量の10~15%(100~200kcal程度)です。おやつでどんなに良いものを食べたとしても、1日に何回も食べたり、子どもが食べたいだけ与えてはいけません。

①1日1~2回 ②なるべく昼食と夕食の間に取る(3時) ③食事の前に与えない 以上の事に注意しましょう。