



今月のお弁当の日は
1組・3組・・・21日
2組・・・13日です。



大寒が過ぎ節分の後には立春ですが、まだまだ寒い日が続いています。
この時期は季節の変わり目で不順な天候が続きますが温かい食べ物で
しっかり体力をつけて、感染症に負けない体づくりを心掛けましょう。

＜給食目標＞
冬の食中毒に気を付ける



★冬の食中毒の特徴とは??★

気温が低く、乾燥する冬場になるとウイルス性の
(ノロウイルス)食中毒が多くなります。
ウイルス性の食中毒は、ウイルスに汚染された
食品を摂取して発生するだけではなく、人・動物
を介して感染を広げ、大規模化しやすいのが特徴。

※予防のポイント

「調理場に持ち込まない」「手洗いをしっかり行う」
「しっかり加熱する」「消毒」です！

★恵方巻★
節分の夜に食べる縁起ものの太巻きのことです。恵方巻の具材は、七福神の
「7」にちなんで7種類入ると良いとされます。

今年の恵方は
「西南西」



★恵方巻の具材★

- *きゅうり・・・名前から「9つの利」 *海老・・・紅白の色から「めでたい」 *だし巻・・・黄色から「金運」
- *うなぎやあなご・・・「力強さや長い姿から「出世」「長寿」 かんぴょう・・・細く長い形から「長寿」
- *桜でんぶ・・・鯛をほくしている事から「めでたい」 *シイタケ・・・傘の形が陣傘に似てる事から「護身」

2月のメニューより

鬼蒸しパン作ってみませんか！！

- 鬼蒸しパン(5個分)
＜材料＞小麦粉(100g) ベーキングパウダー(2g) さつま芋(1本) 砂糖(30g) 水(20ml)
＜作り方＞①さつま芋はサイコロ型に切りレンジで柔らかくしておく。
②小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせておく。
③水と砂糖を②に入れさっくり混ぜる。
④さつま芋を入れてアルミカップに分ける。
⑤蒸し器で約10分蒸して出来あがり！！



令和7年 予定献立

2月	主食 及び 献立名	3時のおやつ	未満児追加
3月17日	ごはん 肉じゃが きゅうりの和え物 チンゲン菜のみそ汁	牛乳 ヨーグルトケーキ	牛乳 チーズ
4月18日	ごはん おび天 添え野菜 小松菜のすまし汁	牛乳 バナナ お菓子	牛乳 コーンフレーク
5月19日	ごはん タンドリーチキン ポテトサラダ オニオンスープ	お茶 じゃこおにぎり	ヨーグルト
6月20日	ごはん 魚の照り焼き こぎつねサラダ 豆腐のみそ汁	牛乳 オレンジゼリー	牛乳 ビスケット
7月	ごはん プルコギ 中華スープ いちご	牛乳 鬼蒸しパン	牛乳 ビスコ
8月22日	ごはん 五目うどん きゅうりの漬け	牛乳 みかん せんべい	牛乳 クッキー
10月	ごはん 鶏肉のワイン煮 ちくわのサラダ ビーフンスープ	お茶 みるくっこ	牛乳 せんべい
25日	ごはん 魚のマヨネーズ焼き ほうれん草の和え物 里芋のみそ汁	お茶 バナナ ヨーグルト	牛乳 卵ボーロ
12月26日	ごはん ポークジンジャー 添え野菜 もずくのスープ	牛乳 卵サンド	牛乳 ビスケット
13月27日	ごはん 魚のカレームニエル ブロッコリーの和え物 ベーコンチャウダー	牛乳 オレンジゼリー	牛乳 ヨーグルト
14月28日	ごはん 大豆の五目煮 甘酢白菜 もやしのみそ汁	牛乳 ボンデケーション	牛乳 コーンフレーク
1月15日	パン キャベツとツナの Pasta ポパイスープ	牛乳 チーズ・お菓子	牛乳 せんべい
誕生会	鬼っ子ライス 唐揚げ ポテトサラダ みそ汁 添え野菜 トマト いちご	牛乳 ココア蒸しパン	牛乳 クッキー