

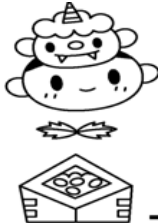
予 定 献 立 表

白鳥保育園



2021年2月分

12～14か月

月	火	水	木	金	土
<p>1 ご飯 ゆし豆腐(ねぎ) 肉じゃが キャベツの塩昆布和え バナナ</p> <p><small>【赤】ゆし豆腐・牛肉・調整粉乳 【黄】精白米・油・じゃが芋・三温糖・オートミール 【緑】ネギ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・きゅうり・塩昆布・バナナ・グリーンピース</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 黒糖カステラ</p>	<p>2 きのごスパゲティ みそ汁(大根・水菜) みかん 節分</p> <p><small>【赤】鶏ひき肉・納豆 【黄】スパゲティ麺・ごま油・精白米 【緑】にんじん・たまねぎ・しいたけ・しめじ・ピーマン・焼きのり・大根・きょうな・ワカタンゼロ</small></p> <p style="text-align: center;">カルピス 納豆おにぎり</p>	<p>3 ご飯 みそ汁(白菜・えのき) 白身魚の塩焼き 切り干し大根炒め煮 リンゴ</p> <p><small>【赤】油揚げ・白身魚・豚肉 【黄】精白米・油・三温糖・そうめん 【緑】はくさい・えのき・切り干し大根・にんじん・りんご</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 コーンのお焼き</p>	<p>4 ご飯 すまし汁(青菜・しめじ) 鶏のから揚げ 人参シジリ(かつお節) みかん</p> <p><small>【赤】しらす・ヨーグルト・きな粉 【黄】精白米・ごま油・さつま芋 【緑】ほうれんそう・しめじ・にんじん・ニラ・温州みかん</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 カップケーキ</p>	<p>5 ご飯(ビビンバ風) みそ汁(厚揚げ・ねぎ) 大根のだし煮 シークアーサーゼリー</p> <p><small>【赤】豚肉・生揚げ・キングクリップ 【黄】精白米・ごま油・三温糖・ごま食パン・バター 【緑】にんにく・しょうが・たけのこ・しいたけ・にんじん・りよくとろもやし・ほうれんそう・ネギ・大根</small></p> <p style="text-align: center;">豆乳 ジャムパン</p>	<p>6 ご飯 すまし汁(チンゲン菜・絹ごし) ハニースパイシーチキン 野菜炒め(キャベツ・ピーマン) パン缶</p> <p><small>【赤】豆腐・キングクリップ・豚肉・しらす 【黄】精白米・バター・油 【緑】チンゲンサイ・にんじん・キャベツ・ピーマン・りよくとろもやし</small></p> <p style="text-align: center;">ミルミル 鮭おにぎり</p>
<p>8 ご飯 みそ汁(キャベツ・ふ) ポーケケチャップ きゅうりの梅和え みかん</p> <p><small>【赤】豚肉・ツナ缶・豆乳 【黄】精白米・焼きごぼ・油・薄力粉 【緑】キャベツ・ネギ・たまねぎ・ピーマン・きゅうり・梅干し・にんじん・ニラ・温州みかん</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 ひらやちー</p>	<p>9 ご飯 おでん 小松菜の和え物(おかか) リンゴ</p> <p><small>【赤】ソーキ骨・生揚げ・牛乳 【黄】精白米・じゃが芋・砂糖・バター・米粉 【緑】にんじん・大根・なが昆布・こまつな・りよくとろもやし・りんご</small></p> <p style="text-align: center;">EM牛乳 人参蒸しカステラ</p>	<p>10 ご飯 ミネストローネ(大豆) まぐろカツ ブロッコリーソテー バナナ</p> <p><small>【赤】豚肉・キングクリップ・しらす・大豆 【黄】精白米・じゃが芋・バター・油 【緑】キャベツ・にんじん・たまねぎ・トマト・ブロッコリー・コーン・ワカバナナ</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 ホットケーキ</p>	 <p>建国記念日</p>	<p>12 ロールパン チキンチャウダー トマトと水菜のツナ和え みかん缶</p> <p><small>【赤】鶏・もも・牛乳・クリーム・まぐろ・缶詰・しらす 【黄】パン・じゃが芋・オリーブ油・バター・精白米・薄力粉 【緑】たまねぎ・にんじん・セロリ・トマト・きょうな・えだまめ・グリーンピース</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶 ゆかりおにぎり(しらす)</p>	<p>園内研修 お弁当</p> <p>午前保育</p>
<p>15 お別れ遠足 お弁当</p>  <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 蒸しパン</p>	<p>16 ご飯 すまし汁(しめじ・えのき・水菜) 鮭のごま味噌焼き 白和え(ほうれん草・人参) バナナ</p> <p><small>【赤】しらす・沖繩豆腐・ツナ缶・挽きわり納豆 【黄】精白米・ごま・砂糖・ごま油・そうめん 【緑】しめじ・えのき・きょうな・ほうれんそう・にんじん・いちご</small></p> <p style="text-align: center;">EM牛乳 お焼き</p>	<p>17 ご飯 カボチャスープ 魚のピザ焼き ブロッコリーのおかか和え たんかん</p> <p><small>【赤】牛乳・キングクリップ・ツナ缶 【黄】精白米・油・バター・三温糖 【緑】たまねぎ・かぼちゃ・トマト・にんじん・ピーマン・ブロッコリー・コーン・焼きのり・タンゼロ</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 ミニドック</p>	<p>18 シーフードカレー ブロッコリーのマヨネーズ和え たんかん</p> <p><small>【赤】キングクリップ・豚肉・牛乳・まぐろ・缶詰 【黄】精白米・じゃが芋・油 【緑】にんじん・たまねぎ・ピーマン・ブロッコリー・カリフラワー・コーン・タンゼロ</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 ホットケーキ</p>	<p>19 沖繩そば 食育の日 小松菜としめじのおかか和え りんご</p> <p><small>【赤】豚肉・まぐろ・缶詰 【黄】沖繩そば・砂糖・精白米 【緑】なが昆布・にんじん・ネギ・こまつな・しめじ・りんご</small></p> <p style="text-align: center;">EM牛乳 ツナマヨおにぎり</p>	<p>20 もずく丼 なめこ汁(ネギ) 白菜サラダ ソファール元気ヨーグルト</p> <p><small>【赤】豚ひき肉・鶏卵・豆腐・キングクリップ 【黄】精白米・砂糖・油・さつま芋 【緑】沖繩もずく・にんじん・ピーマン・赤ピーマン・なめこ・ネギ・はくさい・りんご・きゅうり</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 芋天ぷら</p>
<p>22 ご飯(納豆) みそ汁 からし菜チャンプルー みかん</p> <p><small>【赤】納豆・沖繩豆腐・豚肉・さば・缶詰・水煮 【黄】精白米・油・そうめん 【緑】大根・からし・にんじん・ニラ・温州みかん</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 クッキー</p>	<p>天皇誕生日</p> 	<p>24 ご飯 みそ汁(ほうれん草・しいたけ) ハンバーグ 人参シジリ(シラス) リンゴ</p> <p><small>【赤】牛・ひき肉・豚ひき肉・沖繩豆腐・しらす 【黄】精白米・じゃが芋・油・ごま油 【緑】ほうれんそう・しいたけ・たまねぎ・にんじん・ネギ・りんご</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 カレーポトのサモサ風</p>	<p>25 ご飯 みそ汁(かぼちゃ・しめじ) 白身魚の塩焼き 菜の花の和え物(おかか) バナナ</p> <p><small>【赤】白身魚・しらす 【黄】精白米・ごま油・三温糖 【緑】かぼちゃ・しめじ・ネギ・なばなり・りよくとろもやし・にんじん・ひじき・バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">ジョア じゃこひじきおにぎり</p>	<p>26 ご飯 誕生会 みそ汁(大根・ワカメ) レバーのカレー揚げ 野菜炒め(青菜) バナナ</p> <p><small>【赤】しらす・豚肉・ヨーグルト・きな粉 【黄】精白米・三温糖・油・食パン・バター 【緑】大根・ワカメ・ネギ・にんじん・チンゲンサイ・たまねぎ・ピーマン・バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">EM牛乳 カップケーキ</p>	<p>27 ご飯 みそ汁(白菜・長ネギ・油揚げ) じゃが芋お焼き クープイリチー プチトマト</p> <p><small>【赤】油揚げ・鶏卵・しらす 【黄】精白米・じゃが芋・油・ごま油・三温糖 【緑】はくさい・根深ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・にんじん・ネギ・ニラ・コーン</small></p> <p style="text-align: center;">パンダ牛乳 チヂミ</p>



節分は立春の前日、冬が終わって春に移るとい季節の変わり目を意味します。
豆まきは災いを追い払い、福を呼び込むという願いを込めて行われてきた風習です。
立春を迎えて、暦の上では春ですが、1年で一番寒い時期です。風邪や新型コロナに負けず、
元気に過ごすには食事も大切です。バランスよく、いろいろなものを食べるようにしましょう。

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》
卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド

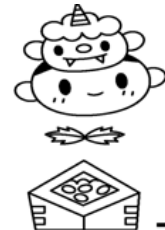
★発症度が多く重症度が高いもの…卵、乳、小麦、そば、落花生
《はちみつ・黒糖は乳児ポツリヌス症をおこしやすいので1歳までは与えないようにしましょう》

予 定 献 立 表

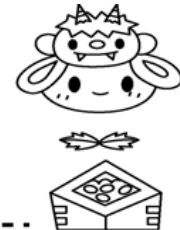
2021年2月分

白鳥保育園

月	火	水	木	金	土
1 あわご飯 ゆし豆腐(ねぎ) 肉じゃが キャベツの塩昆布和え バナナ <small>【赤】ゆし豆腐、牛・かたろースパンダ牛乳、牛乳 【黄】精白米、あわ、じゃが芋、三温糖、強力粉、黒砂糖 【緑】ネギ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、塩昆布、バナナ、干しぶどう、グリーンピース</small> パンダ牛乳 黒糖カステラ	2 きのコスパゲティ みそ汁(大根、水菜) 節分 みかん 豆菓子 <small>【赤】豚肉、鶏ひき肉、大豆、しらす、チーズ、納豆、煮干し 【黄】スパゲティ、ごま油、三温糖、精白米、砂糖 【緑】にんじん、たまねぎ、しいたけ、しめじ、ピーマン、焼きのり、大根、きょうな、ワカメ、タンゼロ</small> 麦茶 納豆巻き キャンディーチーズ	3 麦ご飯 みそ汁(白菜、えのき) 鯖の塩焼き 切り干し大根炒め りんご <small>【赤】油揚げ、さば、豚肉、カマボコ、パンダ牛乳、チーズ、牛乳 【黄】精白米、おし麦、こんにやく、三温糖、砂糖 【緑】はくさい、えのき、切り干し大根、にんじん、しいたけ、りんご、ごコン</small> パンダ牛乳 コーンのお焼き	4 麦ご飯 すまし汁(青菜、しめじ) 鶏のから揚げ パパイアイリチー みかん <small>【赤】鶏・もも、まぐろ、缶詰、パンダ牛乳 【黄】精白米、おし麦、さつま芋、バター、三温糖、薄力粉 【緑】ほうれんそう、しめじ、パパイア、にんじん、ニラ、温州みかん、しょうが</small> パンダ牛乳 カップケーキ	5 ビビンバ風混ぜごはん みそ汁(厚揚げ、ねぎ) 大根の甘酢合え シークワーサーゼリー <small>【赤】豚肉、生揚げ、みどり調整豆乳 【黄】精白米、おし麦、ごま油、三温糖、ごま砂糖、食パン、ゼリー 【緑】にんにく、しょうが、たけのこ、水煮缶、しいたけ、にんじん、りょうとうもやし、ほうれんそう、ネギ、大根、ブルーベリー、ジャム みどり調整豆乳 ジャムパン</small> ミルミル 鮭おにぎり	6 麦ご飯 すまし汁(チンゲン菜、絹ごし) ハニースパイシーチキン 野菜炒め(キャベツ、ピーマン) パン缶 <small>【赤】豆腐、鶏・もも、豚肉、しろうさげ 【黄】精白米、おし麦、はちみつ、ミルミル 【緑】チンゲンサイ、にんにく、にんじん、キャベツ、ピーマン、りょうとうもやし、パンアップル、缶、味付けのり</small> ミルミル 鮭おにぎり
8 あわご飯 みそ汁(キャベツ、ふ) ポークケチャップ きゅうりの梅和え みかん <small>【赤】豚肉、パンダ牛乳、ツナ缶、豆乳 【黄】精白米、焼きふ、あわ、薄力粉 【緑】キャベツ、ネギ、たまねぎ、ピーマン、きゅうり、梅干し、温州みかん、にんじん、ニラ</small> パンダ牛乳 ひらやちー	9 ふりかけご飯 おでん 小松菜の和え物(おかか) りんご <small>【赤】ソーキ骨、生揚げ、竹輪、EM牛乳、牛乳 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋、ホットケーキ粉 【緑】にんじん、大根、なが昆布、こまつな、りょうとうもやし、りんご</small> EM酪農牛乳 プリッツ(人参)	10 麦ご飯 ミネストローネ(大豆) まぐろカツ(ゴマ) ブロッコリーソテー バナナ <small>【赤】豚肉、きばだまぐろ、しらす、油揚げ、煮干し、豆乳、大豆 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋、三温糖、ごま砂糖、薄力粉、パン粉 【緑】キャベツ、にんじん、たまねぎ、トマト、ブロッコリー、コーン、パン粉</small> パンダ牛乳 ホットケーキ	11 <div style="text-align: center;"></div>	12 ロールパン チキンチャウダー トマトと水菜のツナ和え ブルー <small>【赤】鶏もも、豚肉、牛乳、クリーム、まぐろ、缶詰、しらす 【黄】ハン、じゃが芋、オリーブ油、バター、精白米、薄力粉 【緑】たまねぎ、にんじん、セロリ、トマト、きょうな、ブルー、えだまめ、グリーンピース 麦茶 ゆかりおにぎり(しらす)</small> 麦茶 ゆかりおにぎり(しらす)	13 <div style="text-align: center;">園内研修 お弁当</div> <div style="text-align: center;">午前保育</div>
15 お別れ遠足 お弁当 <div style="text-align: center;"></div> パンダ牛乳 チーズ蒸しパン	16 麦ご飯 すまし汁(しめじ、えのき、水菜) 鯖のごま味噌焼き 白和え(ほうれん草・人参) バナナ <small>【赤】しろうさげ、沖繩豆腐、ツナ缶、EM牛乳、きな粉 【黄】精白米、おし麦、ごま砂糖、ごま油、くずでん粉、黒砂糖 【緑】しめじ、えのき、きょうな、ほうれんそう、にんじん、バナナ</small> EM酪農牛乳 黒糖くずもち	17 麦ご飯 カボチャスープ 魚のピザ焼き ブロッコリーのおかか和え たんかん <small>【赤】パンダ牛乳、キングクリップ、ツナ缶、チーズ 【黄】精白米、おし麦、バター、三温糖 【緑】たまねぎ、かぼちゃ、トマト、にんじん、ピーマン、ブロッコリー、コーン、タンゼロ、味付けのり パンダ牛乳 ミニドック</small> パンダ牛乳 ミニドック	18 カレーライス(シーフード) ブロッコリーのマヨネーズ和え ゴマなしミニフィッシュ <small>【赤】キングクリップ、豚肉、牛乳、まぐろ、缶詰、パンダ牛乳、煮干し 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋 【緑】たまねぎ、かぼちゃ、トマト、にんじん、ピーマン、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、にんにく、ピーマン、ブロッコリー、パンダ牛乳 はちや棒 たんかん</small> EM酪農牛乳 ツナマヨおにぎり	19 沖縄そば(肉入り) 小松菜としめじのおかか和え りんご 食育の日 <small>【赤】豚肉、がらごEM牛乳、ツナ缶 【黄】沖縄そば、砂糖、精白米 【緑】なが昆布、にんじん、ネギ、こまつな、しめじ、りんご、味付けのり</small> EM酪農牛乳 ツナマヨおにぎり	20 もずく丼 なめこ汁 白菜サラダ ソフル元氣ヨーグルト <small>【赤】豚ひき肉、鶏卵、豆腐、パンダ牛乳、ヨーグルト 【黄】精白米、おし麦、砂糖、さつま芋 【緑】沖縄もずく、にんじん、にんにく、ピーマン、赤ピーマン、なめこネギ、はくさい、りんご、きゅうり</small> パンダ牛乳 芋つぶら
22 納豆ごはん イナムドチ からし菜チャンプルー みかん <small>【赤】納豆、豚肉、カマボコ、沖繩豆腐、まぐろ、缶詰、パンダ牛乳、さば、缶詰 【黄】精白米、おし麦、こんにやく、そうめん 【緑】大根、しいたけ、からし、な、にんじん、たまねぎ、温州みかん、ネギ</small> パンダ牛乳 クッキー	23 <div style="text-align: center;">天皇誕生日</div> <div style="text-align: center;"></div>	24 麦ご飯 みそ汁(ほうれん草、しいたけ) ハンバーグ 人参シソ(シラス) りんご <small>【赤】牛・ひき肉、豚ひき肉、沖繩豆腐、しらす、パンダ牛乳 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋、ごま油、バター、しゅうまいの皮 【緑】ほうれんそう、しいたけ、たまねぎ、にんじん、ネギ、りんご</small> パンダ牛乳 カレーポトのサモサ風	25 あわご飯 みそ汁(かぼちゃ、しめじ) 鯖の梅焼き 菜の花の和え物(おかか) バナナ <small>【赤】さば、竹輪、ジョア、しらす、煮干し 【黄】精白米、三温糖、ごまあわ 【緑】かぼちゃ、しめじ、ネギ、梅干し、なばなり、りょうとうもやし、バナナ、にんじん、ひじき</small> ジョア(マスカット) じゃこひじきおにぎり	26 麦ご飯 みそ汁(大根、ワカ) 生レバーのカレー揚げ 会野菜炒め(青菜) バナナ <small>【赤】豚レバー、鶏卵、豚肉、EM牛乳 【黄】精白米、おし麦、ケーキ 【緑】大根、ワカ、ネギ、にんにく、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、ピーマン、バナナ</small> EM酪農牛乳 誕生会ケーキ	27 麦ご飯 みそ汁(白菜、長ネギ、油揚げ) ジャンボオムレツ クーブイリチー プチトマト <small>【赤】油揚げ、鶏卵、豚肉、豚肉、カマボコ、パンダ牛乳、しらす 【黄】精白米、おし麦、じゃが芋、こんにやく、三温糖、ごま油、上新粉 【緑】はくさい、根深ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、昆布、しい、パンダ牛乳 チヂミ</small> EM酪農牛乳 誕生会ケーキ



節分は立春の前日、冬が終わって春に移るとい季節の変わり目を意味します。
豆まきは災いを追い払い、福を呼び込むという願いを込めて行われてきた風習です。
立春を迎えて、暦の上では春ですが、1年で一番寒い時期です。風邪や新型コロナに負けず、
元気に過ごすには食事も大切です。バランスよく、いろいろなものを食べるようにしましょう。



※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・カシューナッツ・キウイ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・アーモンド

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生