



2月になりましたね。
まだ外は寒いので暖かい格好をして、好き嫌いしないで
風邪に負けない体を作りましょうね。

2月3日は節分です。
豆まきをしたり、東方巻きを食べたりしますよね。
鬼を追い払って福を招き入れて、元気に過ごしましょうね。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日 白飯120g ◎鶏肉のデミグラス煮 ◎厚焼き玉子 ◎ほうれん草のナムル ◎ツナとマカロニのケチャップ炒め ◎パイン缶	3日 白飯120g ◎節分カレー ◎花形人参 ◎切り干し大根の煮物 ◎リンゴ缶	4日 白飯120g ◎どんかつ ◎中濃ソース ◎肉だんご ◎コーンソテー ◎ビーフン炒 ◎白桃缶	5日 白飯120g ◎たらのトマト煮込み ◎ブロッコリー ◎麻婆豆腐 ◎オレンジ	6日 パンの日
鶏・大豆・小麦・卵・ごま・豚	鶏・大豆・小麦・乳・りんご	小麦・乳・大豆・豚・鶏・ごま もも	りんご・豚・小麦・ごま 大豆・オレンジ	
9日 白飯120g ◎たらの照り焼き ◎動物高野煮 ◎にんじんグラッセ ◎和風スパゲティー ◎グレープフルーツ	10日 白飯120g ◎若鶏から揚げ ◎赤ウインナー ◎ほうれん草のナムル ◎八宝菜 ◎白桃缶	11日 建国記念の日	12日 ◎ラーメン ◎ちゃんぽん ◎ちゃんぽんスープ ◎ぎょうざ2個 ◎オレンジ	パンの日
大豆・小麦・乳	小麦・大豆・鶏・牛・豚 ごま・もも		大豆・豚・乳・小麦・ごま・鶏 オレンジ	
16日 白飯120g ◎白身魚フライ ◎タルタルソース ◎肉だんご ◎えだまめ ◎きのこトマトスパゲティー ◎白桃缶	17日 カレーの日 ☆白ご飯持参	18日 白飯120g ◎炒り玉子(コーン) ◎ケチャップ ◎ポテトフライ ◎ビーフン付け合せ ◎ひじき炒め煮 ◎みかん缶	19日 学校給食(年長のみ) 白飯120g ◎豚肉のしょうが焼き(ボイル) ◎はなかまぼこ ◎大根の煮物 ◎黄桃缶	20日 パンの日
小麦・大豆・乳・鶏・豚・もも		卵・乳・大豆・小麦・鶏 オレンジ	大豆・豚・小麦・卵・乳・もも	
23日 天皇誕生日	24日 学校給食(年長のみ) 白飯120g ◎たら味噌焼き ◎バターコロッケ ◎中濃ソース ◎コーンソテー ◎ツナバスター ◎みかん缶	25日 白飯120g ◎こまささみカツ ◎ケチャップ ◎えびしゅうまい ◎にんじんシリシリ ◎玉ねぎとビーマンのデミグラス煮 ◎グレープフルーツ	26日 白飯120g ◎玉子とじ ◎はなかまぼこ ◎さつま揚げ炒め煮 ◎パイン缶	27日 パンの日
	小麦・大豆・卵・乳・オレンジ	小麦・大豆・鶏・卵・えび・かに 豚・ゼラチン・乳	大豆・豚・卵・小麦	

※お米は道産ななつぼしブレンド米を使用しています。

☆フレア給与栄養図☆
●3~5歳児: エネルギー: 390kcal 蛋白質: 12.7g~21g 脂質: 8.7g~14g 食塩相当量: 1.0g~1.1g未満

年長学校給食体験メニュー	
19日(木)	24日(火)
コッペパン かぼちゃのボタージュ スペイン風オムレツ 野菜とお魚ソーセージのソテー チョコクリーム 牛乳	きつねうどん はんぺんフライ フルーツ白玉 牛乳

