

## 平成31年2月献立表（後期・カミカミ期）

				1 金	2 土
				節分メニュー	
		具だくさん粥 鶏肉の甘味噌焼き キャベツと卵のお浸し しらすの団子汁 三色おにぎり ミルク	きのこのあんかけにゆう麵 ごぼうのやわらか煮 ほうれん草のチーズ和え 野菜スープ 赤ちゃんパンケーキ ミルク		
4 月	5 火	6 水	7 木	8 金	9 土
立春メニュー					
にんじん粥 やわらか松風焼き ほうれん草の白和え 赤ちゃんすまし汁	5倍粥 カレーのトマトあんかけ 野菜のヨーグルト和え たまごスープ	きなこ粥 チキンのクリーム煮 細切りサラダ 小松菜のスープ	5倍粥 鮭の照り焼き 白菜のお浸し 赤ちゃん味噌汁	ほうれん草粥 そぼろのトマト煮 りんごのホットサラダ 野菜スープ	味噌煮込みうどん ほうれん草のごま和え ヨーグルトサラダ
豆乳ミルクプリン ミルク	オレンジフレンチトースト ミルク	野菜うどん ミルク	にんじんケーキ ミルク	卵雑炊 ミルク	じゃがいもとチーズのおやき ミルク
11 月	12 火	13 水	14 木	15 金	16 土
建国記念日					
	5倍粥 ほくほく肉じゃが 小松菜の煮びたし 赤ちゃん味噌汁	トマトにゆう麵 お麩入り肉団子 しらすのレタスサラダ 豆乳チャウダー	にんじん粥 ハートのハンバーグ ブロッコリーのオムレツ 野菜スープ	小松菜粥 カレーと大根の煮物 炒り豆腐 赤ちゃん味噌汁	ほうとう風うどん じゃがいものそぼろ煮 みかんと大根のサラダ
	手作りベビークッキー ミルク	お麩ピザ ミルク	ハートのホットケーキ ミルク	いちごの寒天寄せ ミルク	お好み焼き風蒸しパン ミルク
18 月	19 火	20 水	21 木	22 金	23 土
きなこ粥 ささみの中華炒め 大根とツナのサラダ 中華風たまごスープ	りんご粥 鶏そぼろの野菜あんかけ ほうれん草と大根の和え物 野菜スープ	トマト粥 たらの味噌煮 三色ごま和え 赤ちゃんすまし汁	5倍粥 からまつ炒り鶏 きゅうりとわかめの和え物 赤ちゃん味噌汁	にんじん粥 しらすのミルク煮 キャベツのシーザーサラダ ポトフ	<b>いきいき生活発表会</b>
小松菜のクリームマカロニ ミルク	手作りプリン ミルク	りんごの甘煮 ミルク	具だくさんキッシュ ミルク	シュガートースト ミルク	
25 月	26 火	27 水	28 木	<p>●ひとことメッセージ●</p> <p>この時期は子どもが自分の手や指を使って食べ物に触ろうとしたり、口に入れようとする行動が見られる時期です。これは食べものを自分の手で確認している大切な時間です。自分で持ち、食べやすいメニューを取り入れてあげましょう。ころころに丸めたおにぎりや、かぼちゃやさつまいもの茶巾、スティック状に切った野菜などにしてみてはいかがでしょうか。</p>	
お誕生会					
ひじき粥 鶏肉の味噌マヨ焼き 野菜の煮物 赤ちゃん味噌汁	チーズトースト 高野豆腐のハンバーグ ほうれん草とコーンのソテー 野菜スープ	軟飯 鶏そぼろの甘辛煮 かぶと白菜のおかか和え 具だくさん味噌汁	カラフル粥 鮭の豆腐ソース 春野菜のミモザサラダ 野菜スープ		
豆乳チーズ蒸しパン ミルク	かき玉うどん ミルク	しらすのスティックピザ ミルク	さつまいものミルク煮 ミルク		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。  
 ※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園

## 平成31年2月献立表（完了期・パクパク期）

				1	2
				金	土
				<b>節分メニュー</b>	
				具だくさん粥 鶏肉の甘味噌焼き キャベツと卵のお浸し しらすの団子汁 りんご	きのこのあんかけスパゲティ ごぼうサラダ ほうれん草のスープ グレープ寒天
				三色おにぎり 麦茶	赤ちゃんパンケーキ 麦茶
4	5	6	7	8	9
月	火	水	木	金	土
<b>立春メニュー</b>					
にんじん粥 やわらか松風焼き ほうれん草の白和え 赤ちゃんすまし汁 赤ちゃんいちご寒天	軟飯 カレーのトマトあんかけ 野菜の中華和え たまごスープ ヨーグルト	きなこ粥 チキンのクリーム煮 細切りサラダ 小松菜のスープ いちご	軟飯 さわらの照り焼き 白菜のお浸し 高野豆腐と小松菜の味噌汁 甘平みかん	ほうれん草粥 ポークビーンズ マカロニサラダ 野菜スープ 赤ちゃんりんご寒天	野菜たっぷりラーメン ほうれん草とちくわのごま和え ヨーグルト
豆乳ミルクプリン 麦茶	オレンジフレンチトースト 麦茶	野菜うどん 麦茶	にんじんケーキ 麦茶	卵雑炊 麦茶	じゃがいもとチーズのおやき 麦茶
11	12	13	14	15	16
月	火	水	木	金	土
<b>建国記念日</b>	軟飯 ほくほく肉じゃが 小松菜の煮びたし なめこの味噌汁 みかん	トマトスパゲティ しらすのレタスサラダ 豆乳チャウダー ヨーグルト	にんじん粥 ハートのハンバーグ ブロッコリーのオムレツ かぶのスープ いちご	軟飯 ぶり大根 炒り豆腐 小松菜の味噌汁 りんご	ほうとう風うどん じゃがいものそぼろ煮 赤ちゃんみかん寒天
	手作りベビークッキー 麦茶	お麩ピザ 麦茶	ハートのホットケーキ 麦茶	いちごの寒天寄せ 麦茶	お好み焼き風蒸しパン 麦茶
18	19	20	21	22	23
月	火	水	木	金	土
きなこ粥 豚肉の中華炒め 大根とツナのサラダ 中華風たまごスープ せとか	軟飯 鶏そぼろの野菜あんかけ ほうれん草と大根の和え物 野菜スープ 赤ちゃんりんご寒天	トマト粥 さばの味噌煮 三色ごま和え えのきのすまし汁 グレープ寒天	軟飯 からまつ炒り鶏 きゅうりとわかめの酢の物 豆腐の味噌汁 りんご	にんじん粥 えびのミルク煮 キャベツとベーコンのサラダ ポトフ ヨーグルト	<b>いきいき生活発表会</b>
小松菜のクリームマカロニ 麦茶	手作りプリン 麦茶	りんごの甘煮 麦茶	具だくさんキッシュ 麦茶	シュガートースト 麦茶	
25	26	27	28	<b>お誕生会</b> ●ひとことメッセージ● 手づかみ食に慣れてきたら噛む力をつけましょう。 ひとつの料理に違う食感の食材を混ぜると噛む練習になります。例えば、肉団子の中にひじきを入れたり、蒸しパンや卵焼きの中に柔らかく茹でたみじんぎりの野菜を入れたりするとよいでしょう。 また、野菜は拍子切りにしたり、様々な形に変えてみることも噛み切る練習に繋がります。	
月	火	水	木		
ひじき粥 鶏肉の味噌マヨ焼き 野菜の煮物 わかめとじゃがいもの味噌汁 りんご	チーズトースト 高野豆腐のハンバーグ ほうれん草とコーンのソテー オニオンスープ ヨーグルト	軟飯 豚肉の甘辛煮 かぶと白菜のおかか和え 具だくさん味噌汁 清見オレンジ	カラフル粥 かじきの豆腐ソース 春野菜のミモザサラダ お花畑のスープ 2月のバースディケーキ		
豆乳チーズ蒸しパン 麦茶	かき玉うどん 麦茶	しらすのスティックピザ 麦茶	さつまいものミルク煮 麦茶		

※ 食材チェック表により、個別対応する場合があります。  
 ※ 発達や食行動にあわせて調理方法を変えていきます。

からまつ保育園



