

日	曜日	昼食献立名		午後おやつ献立名	ひとくちメモ																													
		乳児 乳児・幼児	主食 副食		季節の食材(白菜・里芋・ごぼう・ほうれん草・等)を取り入れました。																													
4	月	ごはん ひき入り卵焼き スパゲティサラダ(4日)ナムル(25日) 味噌汁 みかん <i>ウイナーソティ</i>		牛乳 お菓子2種類	<p>お正月に おせち料理を 食べるのはなぜ?</p> <p>年のはじめに、神様にいろいろなことをお願いするために食べます。それぞれの食べ物に、願い事がこめられています。</p>   <p>栗きんとん・・・お金持ちになれますように 数の子・・・子がたくさん生まれ、代々栄えますように 昆布巻き・・・よろこぶことがありますように 田作り・・・豊作でありますように 黒豆・・・元気でまめに働けますように えび・・・腰が曲がるまで元気で生きられますように</p> <p>小正月</p> <p>小正月は旧暦の正月にあたり、元旦を中心とする「大正月」に対し15日は「小正月」と呼ばれるようになりました。</p> <p>15日の朝には家族の健康を祈り、「小豆がゆ」を食べる慣わしがあります。なので、15日の献立には小豆を使った「小倉白玉」を取り入れました。</p> <p>○ ○</p> <p>寒い冬にとろみのついた温かい野菜たっぷりの汁物はいかがですか?</p> <p>のっぺい汁</p> <p><材料>(4人分)</p> <table border="0"> <tr> <td>人参</td> <td>小 1/2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>本大根</td> <td>4c</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>m</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鶏もも肉</td> <td>50g</td> <td>だし汁</td> <td>800cc</td> </tr> <tr> <td>里芋</td> <td>4個</td> <td>塩</td> <td>小さじ1/2</td> </tr> <tr> <td>板こんにゃく</td> <td>1/6枚</td> <td>しょう油</td> <td>小さじ1</td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>小さじ</td> <td>かたくり粉</td> <td>小さじ2</td> </tr> </table> <p>1</p> <p><作り方></p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鶏肉は小さく切っておく。 ② 野菜などは食べやすい大きさに切っておく。 ③ 鍋に油を熱し、鶏肉と野菜を炒める。 ④ だし汁を加え、やわらかくなるまで煮る。 ⑤ 塩としょう油で調味し、水で溶いたかたくり粉を加えてとろみをつける。 <p>*献立は都合により変更することがあります。 *斜字体は園独自の献立です。 *園では異国を知り大切にするの一環から毎月外国で食べられているおやつを献立に取り入れています。</p>		人参	小 1/2			本大根	4c			m				鶏もも肉	50g	だし汁	800cc	里芋	4個	塩	小さじ1/2	板こんにゃく	1/6枚	しょう油	小さじ1	油	小さじ	かたくり粉	小さじ2
人参	小 1/2																																	
本大根	4c																																	
m																																		
鶏もも肉	50g	だし汁	800cc																															
里芋	4個	塩	小さじ1/2																															
板こんにゃく	1/6枚	しょう油	小さじ1																															
油	小さじ	かたくり粉	小さじ2																															
5	火	ごはん 松風焼き 白菜のミルク煮 清汁 いちご <i>たらこパスタ</i>		牛乳 ドックパン																														
6	水	ロールパン タンドリーチキン 胡麻ドレッシングサラダ わかめスープ <i>コーンとインゲンのいちごソティ</i>		牛乳 お菓子2種類																														
7	木	ごはん 魚の照り焼き 白和え 味噌汁 <i>きんぴらごぼう</i> いちご		お茶 トック																														
8	金	ごはん ポークビーンズ ブロッコリーのマヨネーズ添え 味噌汁 みかん <i>和風パスタ</i>		お茶 チキンライス																														
9	土	ごはん 豚肉の焼き肉 じゃがいもの磯和え かきたま汁 りんご <i>ツナサラダ</i>		牛乳 お菓子2種類																														
12	火	ごはん 豚肉の胡麻照り焼き マカロニサラダ 味噌汁 いちご <i>くし型トマト</i>		牛乳 ミルクトースト																														
13	水	ごはん 鮭のマヨネーズ焼き きんぴらごぼう のっぺい汁 みかん <i>青菜納豆和え</i>		お茶 カレーうどん																														
14	木	カレー(ライス) 白菜サラダ りんご <i>茹で卵</i>		牛乳 メロンパン																														
15	金	ごはん 擬製豆腐 煮びたし 味噌汁 <i>きゅうりとわかめのいっぺい汁</i> いちご <i>かげん酢和え</i>		お茶 小倉白玉																														
16	土	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 ほうれん草とコーンのソテー 味噌汁 みかん <i>キュウリステックマヨネーズ</i>		牛乳 お菓子2種類																														
18	月	ごはん キッシュ ブロッコリーのオイスターソース炒め 白菜スープ <i>コーンとインゲンのりんごソティ</i>		牛乳 バームクーヘン <i>お菓子1種類</i>																														
19	火	ごはん レパールのカレー揚げ ほうれん草のおひたし 味噌汁 <i>ポテトサラダ</i> ぼんかん		お茶 チキンライス																														
20	水	ごはん レパールのカレー揚げ ほうれん草のおひたし 味噌汁 <i>ポテトサラダ</i> ぼんかん		牛乳 ステックパン																														
19	火	ビーフストラガノフ(ライス) 大根サラダ ミニトマト キウイフルーツ		お茶 焼きうどん																														