



2月 給食予定献立表 後期9~11ヶ月頃

2022年 認定こども園

関西女子短期大学附属幼稚園 乳児園舎

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名		
					赤: 血や肉を作る	緑: 体の調子を整える	黄: 熱や力の元になる
1	火	動物ビスケット	5倍粥又は軟飯 白身魚の煮物 すまし汁	煮込みうどん	カレー	大根 チンゲン菜 人参 玉ねぎ	米 上白糖 うどん
2	水	ハイハイ	お弁当の日	動物ビスケット マンナビスケット			
3	木	おやさいせんべい	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 味噌汁	じゃが芋マッシュ	鶏ミンチ 味噌	ほうれん草 人参 玉ねぎ	米 上白糖 じゃが芋
4	金	マンナビスケット	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 スープ	刻みバナナ	高野豆腐	キャベツ 玉ねぎ 人参 チンゲン菜・バナナ	米 上白糖
7	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 白身魚の煮物 味噌汁	すりおろしりんご	カレー 味噌	大根 きゅうり 玉ねぎ りんご	米 上白糖
8	火	動物ビスケット	煮込みうどん かぼちゃの煮物 刻みバナナ	さつま芋マッシュ	鶏ミンチ	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 バナナ	うどん 上白糖 さつま芋
9	水	ハイハイ	5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 スープ	野菜粥	ささみ	ブロッコリー 人参	米 じゃが芋 上白糖
10	木	おやさいせんべい	5倍粥又は軟飯 豆腐と野菜の煮物 味噌汁	オレンジ	木綿豆腐 味噌	玉ねぎ 人参 白菜 オレンジ	米 上白糖
11	金		建国記念の日				
14	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 スープ	じゃが芋マッシュ	ささみ	人参 玉ねぎ チンゲン菜	米 上白糖 じゃが芋
15	火	動物ビスケット	5倍粥又は軟飯 白身魚の煮物 味噌汁	刻みバナナ	カレー 味噌	人参 玉ねぎ バナナ	米 上白糖
16	水	ハイハイ	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 スープ	野菜粥	鶏ミンチ	玉ねぎ 人参	米 上白糖
17	木	おやさいせんべい	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 スープ	りんご甘煮	高野豆腐	玉ねぎ 人参 ほうれん草 りんご	米 じゃが芋 上白糖



日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名		
					赤: 血や肉を作る	緑: 体の調子を整える	黄: 熱や力の元になる
18	金	マンナビスケット	5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 スープ	刻みバナナ	ささみ	ブロッコリー 人参 キャベツ バナナ	米 上白糖
21	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 白身魚の煮物 すまし汁	りんご甘煮	カレイ	ほうれん草 人参 玉ねぎ りんご	米 上白糖
22	火	動物ビスケット	お弁当の日	ハイハイ マンナビスケット			
23	水		天皇誕生日				
24	木	おやさいせんべい	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 味噌汁	じゃが芋マッシュ	鶏ミンチ 味噌	ほうれん草 チンゲン菜 人参 玉ねぎ	米 上白糖 じゃが芋
25	金	マンナビスケット	5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 刻みバナナ	野菜粥	ささみ	人参・玉ねぎ ブロッコリー 小松菜 バナナ	米 じゃが芋 上白糖
28	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 オレンジ	煮込みうどん	高野豆腐	玉ねぎ 人参 ブロッコリー オレンジ	米 じゃが芋 上白糖 うどん



福を呼ぶ 豆まき

節分の豆まきは、季節の変わり目に起きやすい体調不良（邪気＝鬼）を払い、福を呼び込むために行います。そして、鬼をやっつけるために使われるのが、大きな豆＝「大豆」です。ちなみに大豆は、生でまくと芽が出て縁起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。地域により殻つきの落花生で豆まきをするところもあります。鬼役になったり、豆を投げる役になったり、「鬼は外、福は内」と声を出しながら楽しんでください。

ダイズ

「まめに食うとまめでまる」豆を「マメ」
(でいられる)
に食べると、「まめ(健康)」でいられると
いう意味。おせち料理に欠かせない黒ダイズにも「今年一年、まめに暮らせますように」という願いが込められています。

「魔滅(まめ)」当て字です。昔からダイズには、災いや病気など「魔」を滅ぼす力があるとされてきました。ですから、節分には「鬼は外、福は内」と豆をまくのです。

