

令和7年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤△血や肉になるもの	緑△からだの調子を整えるもの	黄△力や体温となるもの	10時おやつ (月～金のみ)
			魚類・肉類・豆類 乳類・卵類	野菜類・藻類 くだもの類	穀類・油脂類 砂糖類・いも類	
2	月	ごはん みそ煮込みおでん 胡瓜とわかめのごま酢あえ	けずり節,ちくわ,はんぺん 油揚げ,鶏肉	だし昆布,大根,人参 胡瓜,もやし,カットわかめ	精白米 さといも つきこんにやく 三温糖,白ごま	ミルクスティック ムーンライト 牛乳 あんばんまんあげせんべい
3	火	ソースかつ丼 吸い物 ヤクルト	豚ヒレ肉 けずり節,豆腐 ヤクルト65	キャベツ カットわかめ,人参,えのきだけ	小麦粉,マヨネーズ,パン粉 揚げ油,三温糖,精白米	青鬼のきなこポーロ ちよこっとロールミルク ポテチップス まるいクラッカー
4	水	米粉パン 鮭のクリームシチュー ドレッシングサラダ	鮭,牛乳	玉葱,人参,しめじ キャベツ,胡瓜 もやし,コーン缶	米粉パン,小麦粉,マカロニ, じゃがいも,バター マヨネーズ サラダ油,三温糖	菓子 ☆甘納豆入り蒸しカステラ ほしたべよ
5	木	ごはん どさんこ汁 菜の花のお浸し	けずり節,豚肉,豆腐	カットわかめ,人参,玉葱 ほうれん草,菜の花,白菜	精白米 じゃがいも,バター 三温糖	アンパンマンソフトせんべい (乳)豆乳クッキー/(幼)きらすあげしお サッポロボテト
6	金	中華飯 春雨サラダ オレンジ	豚肉,むきえび	玉葱,ピーマン,人参 干ししいたけ カットわかめ,胡瓜 オレンジ,たけのこ,もやし	精白米,サラダ油,片栗粉 はるさめ,ごま油,三温糖	おからスナックかぼちゃ味 おにぎりせんべい/クッピーラムネ ルヴァンプライムチーズサンド きな粉ウエハース
7	土	おにぎり (さけ・こんぶ) ソーセージ ヨーグルト	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり (さけ) おにぎり (こんぶ)	こつぶっこ コーンスナックソース味
9	月	○ゆかりごはん いわしのつみれ汁 和風サラダ	いわしすりみ けずり節	カットわかめ,胡瓜,人参 れんこん,葱,しょうが,大根,玉葱 キャベツ,ポッカレモン	精白米 片栗粉 サラダ油,三温糖	おとうふ屋さんのビスケット マリー/牛乳 まがりせんべい
10	火	肉みそひやむぎ 白菜のお浸し コア	豚肉 コア	玉葱,人参,葱,胡瓜,コーン缶 にんにく,しょうが 白菜,ほうれん草	ひやむぎ,サラダ油,ごま油 片栗粉,三温糖 白ごま,	はなはなせんべい ミニミレーピスケット かっぱえびせん
12	木	ごはん 油淋鶏 キャベツ 中華スープ	鶏肉 豆腐	葱,しょうが キャベツ カットわかめ,人参	精白米 揚げ油,三温糖 ごま油 片栗粉	白い風船ミルククリーム アンパンマンキャラメルコーン じるこサンド ほしのおせんべい
13	金	チキンと大豆のカレー 人参サラダ どうぶつえんゼリー	蒸し大豆,鶏肉 ツナ油煮	玉葱,人参,しめじ あんばんまん完熟りんご コーン缶,胡瓜,ポッカレモン	サラダ油,精白米 三温糖	ふわふわチップ人参味 ☆コカボール/牛乳 ハーベストセサミ
14	土	ランチパック (いちご・ハム) ソーセージ ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック (いちご) ランチパック (ハム)	アンパンマンふんわりコーン コンソメコーン
16	月	○ひじきごはん きのこ汁 胡瓜とパイナップルの酢の物	けずり節,鶏挽肉 錦糸卵 けずり節	ほしひじき,人参 パイント缶,胡瓜,えのきだけ しめじ,葱,干ししいたけ カットわかめ,キャベツ	サラダ油,精白米 花ふ 三温糖,片栗粉	干しいも ロアンヌ ふんわりしお味 チョイス/揚げ小丸
17	火	スナックスティック ソフト麺のミートソースかけ ドレッシングサラダ	豚肉	玉葱,にんにく,トマト缶 トマトピューレー,しめじ もやし,胡瓜,人参,キャベツ	スナックスティック 小麦粉,サラダ油 ソフト麺,バター 三温糖,ごま油	紫芋せんべい ☆開口笑 牛乳 ポテコ
18	水	米粉パン 野菜のボトフ ツナコーンサラダ	ベーコン ツナ油煮	キャベツ,玉葱 コーン缶,人参,胡瓜	米粉パン じゃがいも,三温糖	鉄塩せん アンパンマンぶくっとコーン さやえんどう塩味
19	木	わかめごはん かき卵汁 和風ボテトサラダ	けずり節,豆腐,卵 ちくわ	だし昆布,えのきだけ,葱 玉葱,胡瓜,人参	精白米 片栗粉 じゃがいも,マヨネーズ	カリボテスナック ぱりんこ/フルーツラムネ ふわっとえび味/牛乳かりんとう
20	金	ごはん いりどり 酢みそあえ	高野豆腐 鶏肉,けずり節 ちくわ	ごぼう,れんこん,たけのこ だし昆布,干ししいたけ,人参 カットわかめ,人参,胡瓜,もやし	精白米 さといも,サラダ油,こんにゃく 三温糖	菓子 たべっ子どうぶつ 豆乳クッキー/畑のスナック
21	土	おにぎり (さけ・かつお) ソーセージ ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり (さけ) おにぎり (かつお)	玄米ほんせん醤油味 まあるいクラッカーミニ
24	火	長崎ちゃんぽんそば 中華サラダ どうぶつえんゼリー	豚肉,ちくわ,むきえび	ピーマン,玉葱 もやし,人参,胡瓜 干ししいたけ,白菜	中華めん,サラダ油 三温糖,ごま油,白ごま	さくさくぼーろかぼちゃ ☆カルビスヨーグルト カリボテスナック/ミレーピスケット
25	水	ツナそぼろ丼 吸い物 おかか和え	ツナ油煮 けずり節,豆腐 かつお節	コーン缶,しょうが カットわかめ,しめじ,人参 胡瓜,もやし,キャベツ	サラダ油,白いりごま,精白米 三温糖	カルシウムウエハース 多賀せんべい/クッピーラムネ ハッピーターン/きなこもち
26	木	ごはん 魚の酢豚風 バナナ	かじき	バナナ,干ししいたけ 玉葱,人参,たけのこ ピーマン,しょうが	精白米 片栗粉,揚げ油,三温糖	動物ピスケット パン/牛乳 ハーベストバター
27	金	カレーピラフ 豆乳のクリームスープ マカロニサラダ	鶏肉 豆乳	玉葱,ピーマン 白菜,人参,しめじ キャベツ,胡瓜 みかん缶	バター,精白米 片栗粉 マカロニ,マヨネーズ	小丸純せんべい 源氏バイ ビスコ 味しらべ
28	土	ランチパック (いちご・ツナ) ソーセージ ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック (いちご) ランチパック (ツナ)	ベジたべる ミレーピスケット

\* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

\* 材料の入荷により献立を変更することがあります

\* ☆…手作りおやつ／○…サンプル展示／\*…年長のみ／(乳)…乳児／(幼)…幼児

\* 1月6日(火)に使用した食材の産地 (献立: 吸い物)

食材	しめじ	大根	人参
産地	長野	愛知	愛知

# 食育だより



令和7年度武豊町立保育園No. 11

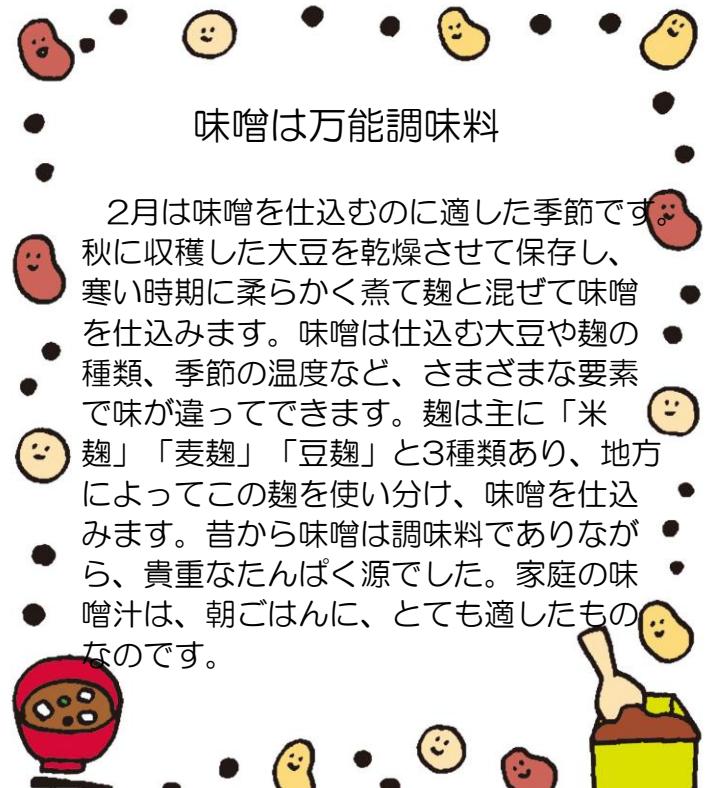


福を呼ぶ豆まき

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。



## 2月のメニュー

« 材料 4人分 »

・ 小麦粉	100g
・ ベーキングパウダー	小さじ1/2
・ ラード	9.6g
・ 上白糖	大さじ3
・ 塩	少々

## ☆ 開口笑 ☆



・ 卵	1/2個
・ 牛乳	大さじ1・1/3
・ 白いりごま	大さじ1・1/2
・ 揚げ油	適量

« 作り方 »

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて2度ふるいにかける
- ② ラードをやわらかくなるまで混ぜ、上白糖、塩を混ぜる
- ③ ラードがふんわりしたら、ほぐした卵と牛乳をすこしづつ混ぜる
- ④ さらに①とごまを入れさっくり混ぜ、ひとまとめにする
- ⑤ ④を丸め、160℃で揚げる

2/17(火)

3時のおやつメニューです。  
中国発祥の縁起の良い揚げ菓子で  
揚げたときに口を開けて笑っている  
ようにみえることから名付けられ  
ました！

