

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	15時のおやつ
						延長のおやつ
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 つきこんにゃく 三温糖、白ごま	ミルクスティック ムーンライト 牛乳 あんぱ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、えのきたけ	小麦粉、マヨネーズ、パン粉 揚げ油、三温糖、精白米	青鬼のきなこボーロ ちょこっとロールミルク ポテトチップス まあるいクラッカー
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 サッポロポテト
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	おからスナックがぼちゃ味 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 コンソメスナックソース味
9	月	〇ゆかりごはん 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 ミニミレービスケット 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 しるこサンド 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 あんぱんまん完熟りんご コーン缶、胡瓜、ポッカレモン	サラダ油、精白米 三温糖	ふわふわチップス人參味 ☆ココアボール/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	〇ひじきごはん きのこ汁 胡瓜とパインアップルの酢の物	けずり節、鶏挽肉 錦糸卵 けずり節	ほしひじき、人参 パイン缶、胡瓜、えのきたけ しめじ、葱、干しいたけ 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 ☆関口笑 牛乳 ポテコ
18	水	米粉パン 野菜のポトフ 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 和風ポテトサラダ	けずり節、豆腐、卵 ちくわ	だし昆布、えのきたけ、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 ばりんこ/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 たべっこどうぶつ 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）	玄米ぼんせん醤油味 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	さくさくぼーろがぼちゃ ☆〇カルピスヨーグルト カリボテスナック/ミレービスケット
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	動物ビスケット 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 源氏パイ 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 ミレービスケット

* 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/〇…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



令和7年度武豊町立保育園No. 11



福を呼ぶ豆まき



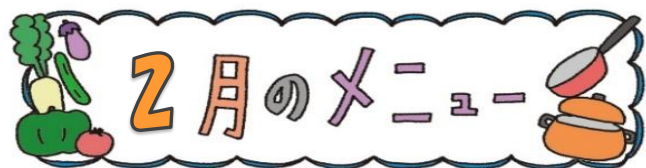
節分の豆まきは、季節の変わり目に起きやすい体調不良（邪気＝鬼）を払い、福を呼び込むために行います。

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。

味噌は万能調味料

2月は味噌を仕込むのに適した季節です。秋に収穫した大豆を乾燥させて保存し、寒い時期に柔らかく煮て麴と混ぜて味噌を仕込みます。味噌は仕込む大豆や麴の種類、季節の温度など、さまざまな要素で味が違ってできます。麴は主に「米麴」「麦麴」「豆麴」と3種類あり、地方によってこの麴を使い分け、味噌を仕込みます。昔から味噌は調味料でありながら、貴重なたんぱく源でした。家庭の味噌汁は、朝ごはんにも、とても適したものです。



☆ 開口笑 ☆



＜ 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

- ・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ずつ混ぜる
- 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！

