

2月献立予定表

2月おやつ

☆今月は毎日 りんご、みかん、バナナ、伊予柑、オレンジ などの果物を提供します。				1(金) 巻き寿司 里芋煮 すまし汁	2(土) 麻婆丼 みそ汁
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
松風焼き 添え野菜 高野豆腐煮 みそ汁	魚のフライ 添え野菜 春雨サラダ スープ	カレーライス ドレッシング和え	ローストチキン 添え野菜 ポテトサラダ スープ	あかねごはん 魚のかば焼き ごま和え すまし汁	キラキラコンサート
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
建国記念日	魚の甘辛焼き 添え野菜 切干大根煮 みそ汁	パン クリームシチュー ロール-サラダ	油淋鶏 添え野菜 ナムル スープ	魚ゆであん焼き 添え野菜 お浸し けんちん汁	親子丼 みそ汁
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
タンブリーチキン 添え野菜 中華サラダ スープ	竹輪の磯辺揚げ 添え野菜 即席漬け みそ汁	豚とごぼうの 混ぜごはん さつまいも甘煮 みそ汁	あかねごはん 魚の煮付け ひじき煮 すまし汁	お別れ遠足	愛情弁当
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)		
鶏のからあげ 添え野菜 マカロニサラダ スープ	鮭タホン酢 添え野菜 酢の物 すまし汁	じゃこふりかけ ごはん きつねうどん おかか和え	鶏ごまみそ焼き 添え野菜 金平ごぼう すまし汁		

				1(金) ガトーショコラ ミルクティ	2(土) 市販
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
メロンスコーン	ヨーグルトゼリー	ドーナツ ミロ	ココア蒸しパン きなこ牛乳	キャラメルポップコーン	キラキラコンサート
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
建国記念日	ヨーグルト きなこ牛乳	コーヒー餅	フルーツバスケット	コーンロールクッキー 乳酸飲料	市販
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
マシュマロクッキー	キャラメルケーキ きなこ牛乳	プリン	ボンデケーキ 乳酸飲料	お別れ遠足	市販
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)		
フルーツヨーグルト きなこ牛乳	茶葉入りクッキー	黒糖蒸しパン	りんごゼリー		

離乳食

☆毎日季節のフルーツを デザートに添えています。				1(金) 高野豆腐煮 里芋煮 すまし汁	2(土) 豆腐と野菜煮 みそ汁
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
鶏団子煮 高野豆腐煮 みそ汁	白身魚煮 野菜煮 すまし汁	カレーライス 野菜煮	鶏のやわらか煮 マッシュポテト すまし汁	あかねごはん 魚のやわらか煮 野菜煮 すまし汁	キラキラコンサート
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
建国記念日	魚のやわらか煮 切干大根煮 みそ汁	パン 鶏じゃが 野菜煮	鶏のやわらか煮 野菜煮 すまし汁	魚のやわらか煮 野菜煮 すまし汁	鶏と野菜煮 みそ汁
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
鶏やわらか煮 野菜煮 すまし汁	白身魚煮 野菜煮 みそ汁	豚と野菜煮 さつまいも煮 みそ汁	あかねごはん 魚のやわらか煮 ひじき煮 すまし汁	お別れ遠足	愛情弁当
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)		
鶏やわらか煮 マカロニと野菜煮 すまし汁	鮭やわらか煮 野菜煮 すまし汁	しらすごはん うどんの とろとろ煮 野菜煮	鶏やわらか煮 ごぼう煮 すまし汁		

☆メニューが変更になる場合があります。
 ☆離乳食は可食表に伴いメニューを一部変更し、提供させていただきます。
 立春を迎え、暦の上では冬から春へと移り変わりますが、寒さは厳しくなり
 風邪をひきやすくなってきます。
 普段からしっかり食べて、体力と抵抗力をつけておきましょう。

今月の目標…食事のマナーを守り、落ち着いて食べよう。

星の子レシピ ☆キャラメルケーキ☆

☆2月19日のメニューです！

☆分量(作りやすい分量)

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・全卵 1個
- ・卵黄 1個
- ・マーガリン 80g
- ・砂糖 60g
- ・牛乳 90cc
- ＜キャラメル＞
- ・マーガリン 20g
- ・砂糖 35g
- ・牛乳 大さじ1

- ①ケーキの分量のマーガリンをマヨネーズ状に練る。
- ②①に砂糖、卵黄、溶いた全卵(2、3回に分ける)、牛乳、ホットケーキミックスの順にいれよく混ぜる。
- ③キャラメルの分量のマーガリン、砂糖、牛乳を鍋に入れ、強火で熱し木べらなどでかき混ぜる。大きな泡が出てきたら少し火を弱める。
- ④③の色がペー菊になったら、火を止め生地に②に入れて素早く混ぜる。
- ⑤④を型に入れ、165度に予熱したオーブンで40分焼く。

