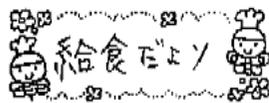


| 日付 | 献立名 | 材料名 | おやつ | |
|-----|-------------------------------|-----------------------|------------|-----------|
| | | | 午前 0-2歳児 | 午後 |
| 2月 | 鳥がのちの春野菜スーパースーパーの新鮮野菜 | 豚(人参)とわかずの野菜の炒め煮 | 牛乳 ビスケット | 牛乳 センベリ |
| 3火 | 豆煮 玉ねぎの炒め汁 甘味酢和え | かぼち人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳 クッキー | 牛乳 牛作りおやつ |
| 4水 | 魚のフライは油草と(人参)スーパースーパーの新鮮野菜 | 魚の小骨(小骨)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳 バナナ | 牛乳 フォック |
| 5木 | 春野菜のスルメコンソメスーパースーパーの新鮮野菜 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳 正油(人参) | 牛乳 クッキー |
| 6金 | カレー汁 ヲシロイの炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳 フォック | 牛乳 クッキー |
| 7土 | 100% 牛乳 | 100% 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 |
| 9月 | 五日餅(餅) 厚焼き(餅) スーパースーパーの新鮮野菜 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 牛作りおやつ |
| 10火 | 豆の炒め汁 大根(大根)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳 枝豆 | 牛乳 ビスケット |
| 11水 | 魚のフライは油草と(人参)スーパースーパーの新鮮野菜 | 魚の小骨(小骨)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 クッキー |
| 12木 | ハンバーグ コールスロー(人参)スーパースーパーの新鮮野菜 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 正油(人参) |
| 13金 | 蓮根(人参)の炒め汁 野菜スーパースーパーの新鮮野菜 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 牛作りおやつ |
| 14土 | 餅(餅)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 ビスケット |
| 16月 | 学芸園(餅)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 枝豆 |
| 17火 | 豆の炒め汁 和風(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 センベリ |
| 18水 | カレー汁 コールスロー(人参)スーパースーパーの新鮮野菜 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 クッキー |
| 19木 | お餅(餅)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 ビスケット |
| 21土 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 クッキー |
| 23月 | 餅(餅)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 センベリ |
| 24火 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 牛作りおやつ |
| 25水 | 魚のフライは油草と(人参)スーパースーパーの新鮮野菜 | 魚の小骨(小骨)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 クッキー |
| 26木 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 ビスケット |
| 27金 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 センベリ |
| 28土 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 クッキー |
| 30月 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 牛作りおやつ |
| 31火 | 人参(人参)の炒め汁 人参(人参)の炒め汁 | 人参(人参)の炒め汁(人参)の炒め汁 | 牛乳(人参)の炒め汁 | 牛乳 センベリ |



給食日

春の野菜をおいしく食べよう

・春野菜の特徴

寒さに耐え、冬の間「エネルギー」を蓄積させてきた春の野菜は、体の新陳代謝を促すために、冬の間に蓄積した「エネルギー」がいよいよ発揮されています。

