

令和6年 2月 給食献立表

【今月の目標】・・・マナーを守って食べましょう。

須佐保育園

日	曜	主食 (未満児)	副 食 (共 通)	お や つ	
				10時 (未満児)	3時 (共通)
1	木	ご飯	魚の甘酢あんかけ マカロニサラダ かき卵汁	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/ぜんざい/果物
2	金	ご飯	コロッケ 野菜の土佐和え 豆腐の味噌汁	牛乳/煮りんご	牛乳/恵方巻/果物
3	土	パン	クリームスパゲティ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	牛乳/黄粉団子	牛乳/わかめおにぎり/果物
5	月	ご飯	れんこんつくね 切り干し大根の煮物 イエローシチュー	牛乳/ヨーグルトパン	牛乳/ピザまん/果物
6	火	人参ご飯	鶏のごま焼き ポテトサラダ ちゃんぽん	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/フレンチトースト/果物
7	水	ご飯	魚のフライ 野菜のアーモンド和え 大根の味噌汁	牛乳/蒸しパン	ヤクルト/ポテトチップス/果物
8	木	ご飯	野菜オムレツ 根菜のごまマヨサラダ チンゲン菜のスープ	牛乳/みたらし団子	牛乳/もちもちパン/果物
9	金	ご飯	しゅうまい 五目きんぴら 南瓜の味噌汁	牛乳/焼きりんご	牛乳/ソーメン汁/果物
10	土	ご飯	豚肉の生姜焼き 卵サラダ 中華スープ	牛乳/蒸し芋	牛乳/バナナマフィン
13	火	パン	皿うどん ジャーマンポテト オニオンスープ	牛乳/ココアホットケーキ	牛乳/中華おこわ/果物
14	水	ひじきご飯	魚のカラフル焼き シーチキンサラダ 豆腐の五目汁	牛乳/牛乳くずもち	ヤクルト/ほうれん草ドーナツ/果物
15	木	ご飯	春巻き ひじきの煮物 わかめスープ	牛乳/レーズン蒸しパン	牛乳/照り焼きチキンピザ/果物
16	金	ご飯	魚のみぞれ煮 ほうれん草の納豆和え 豚汁	牛乳/ラスク	牛乳/さつま芋スティックパイ/果物
17	土	梅ご飯	そうめんチャンプルー 南瓜サラダ 卵スープ	牛乳/じゃがバター	牛乳/ココアマフィン/果物
19	月	ご飯	ミートボール スパゲティサラダ クリームシチュー	牛乳/チーズトースト	牛乳/まんじゅう/果物
20	火	わかめご飯	焼きそば ウィンナーの卵とじ 豆腐のすまし汁	牛乳/りんごのレーズン煮	牛乳/カレーパン/果物
21	水	誕生会	卵チャーハン トンカツ 野菜のマリネ パンネのミートソース つみれ汁	牛乳/菓子	牛乳/イチゴ大福
22	木	ご飯	すり身焼き 大豆の五目煮 カレー汁	牛乳/黄粉マカロニ	牛乳/サクサククッキー/果物
24	土	パン	マカロニグラタン トマトのマリネ ポテトスープ	牛乳/磯部卵焼き	牛乳/鮭しそおにぎり/果物
26	月	ご飯	八宝菜 ※マセドアンサラダ 肉団子汁	牛乳/ホットケーキ	牛乳/チヂミ/果物
27	火	ごまご飯	鶏の唐揚げ 大根の梅サラダ きつねうどん	牛乳/チーズトースト	牛乳/大学芋/果物
28	水	ご飯	魚の黄金焼き 筑前煮 白菜の味噌汁	牛乳/南瓜グラッセ	牛乳/クレープ/果物
29	木	ご飯	豆腐ハンバーグ 野菜のゴマ和え かぶのシチュー	牛乳/ココア蒸しパン	牛乳/お好み焼き/果物

※は新メニューです



今月のレシピ～マセドアンサラダ

<材料>4人分

じゃがいも 1個
にんじん 1/2本
きゅうり 1/2本
とうもろこし 20g
ロースハム 4枚
マヨネーズ 大さじ3弱
塩コショウ

<作り方>

1. じゃがいも、にんじん、きゅうりは1cm程度の角切りにします。ハムも大きさを合わせて食べやすく切っておきましょう。
2. きゅうりはボウルに移し、塩少々をもみ込んでおきます。水気が出てきたら、よく切りましょう。
3. じゃがいもとにんじんは、柔らかくなるまで煮ます。柔らかくなったらザルに上げ、熱いうちに塩胡椒を少々ふりましょう。
4. すべての野菜とハムをボウルに入れ、マヨネーズで和え、塩胡椒で味を調えたら完成！

「マセドアン」とはフランス語で「さいの目切り」の意味。小さく角切りにした野菜を、マヨネーズなどで和えて食べるとっても簡単なサラダ料理です。