

☆☆2025年 2月 給食献立予定表 こひつじ保育園☆☆

日	曜	別	献立名	献立名	おやつ
1	土		☆☆こひつじマラソン☆☆ カレーミートスパゲティー 果物 牛乳		
2	日				
3	月	汁	豚汁 大豆いりひじきの炒め煮 果物	牛乳	コーンフレーククッキー
4	火	焼	魚のちゃんちゃん焼き風 刻み昆布とコーンのサラダ 澄まし汁	麦茶	金時煮豆
5	水	煮	おでん ブロッコリーのごまマヨ和え	牛乳	スイートポテト
6	木	揚	鶏肉と野菜のケチャップ甘酢風 ニラ玉 スープ	麦茶	豆乳プリン せんべい
7	金	炒	八宝菜 昆布納豆 中華スープ	牛乳	甘辛団子
8	土		皿うどん 果物 牛乳		
9	日				
10	月	汁	ウィンナーポトフ 卵の花炒め いりこ	牛乳	さつま芋クリームサンド
11	祝		「建国記念日」		
12	水	汁	豚肉と野菜の春雨スープ かぼちゃと枝豆のサラダ 果物	牛乳	コーンブレッド
13	木	焼	照り焼きチキン 切干大根サラダ 白菜味噌汁	麦茶	フルーツヨーグルト
14	金	煮	カレー風味肉じゃが もやしと大葉のナムル 豆腐味噌汁	牛乳	ココアカップケーキ
15	土		ベーコンと青菜のスパゲティー 果物 牛乳		
16	日				
17	月	汁	白菜入りクリームシチュー ブロッコリーとツナのサラダ いりこ	牛乳	スコーン
18	火	焼	チキンのトマトソース 青菜ときのこのソテー コンソメスープ	麦茶	麸ラスク
19	水	煮	栄養ひじき ブロッコリーの中華和え かぶ味噌汁	麦茶	海鮮チヂミ
20	木	炒	厚揚げと豚肉と野菜の中華炒め 胡瓜の酢の物 わかめスープ	牛乳	黒糖蒸しパン
21	金	揚	魚の磯辺揚げ 野菜のごま酢和え 玉ねぎ味噌汁	牛乳	ジャムサンド
22	土		中華そば風 果物 牛乳		
23	祝		「天皇誕生日」		
24	祝		「振替休日」		
25	火	汁	チキンカレー ブロッコリーと竹輪のマヨ和え 果物	麦茶	チーズ蒸しパン
26	水	煮	筑前煮 春雨の酢の物 もやし味噌汁	牛乳	大学芋
27	木	炒	チャプチェ 白菜のゆかり和え たまごスープ	麦茶	黒糖まんじゅう風
28	金	焼	♪♪こひつじハッピーランチ♪♪ ゆかりご飯 魚のマヨネーズ焼き グリーンサラダ 人参のオリーブ油和え きのコスープ	牛乳	クリームサンド

※28日（金）は特別メニューの為、りす・うさぎ・きりんもご飯はいりません※

☆☆レシピ紹介☆☆（人気のおやつ2品）

◎もちもちチーズパン◎

<材料> ※作りやすい分量※

- ・白玉粉200g
- ・牛乳 200ml位～
- ・粉チーズ 60g （生地のかたさを見て加減する）



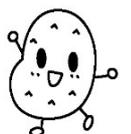
<作り方>

- ①白玉粉は塊がある場合、潰して粉状にする。ボールに粉チーズ、白玉粉を入れ混ぜ合わせる。
- ②オーブンを170℃に予熱する。①に牛乳を少しずつ加え団子生地のように丸められる固さになるまで混ぜる。
- ③天板にシートを敷き、②を団子のように丸め並べる。直径1.5cm～2cm位の大きさ（好みの大きさで可）オーブンに入れ20分程焼く。焼き色が付いたら完成です！焼き色が付いた方が美味しそうに見えます♪

◎じゃが芋もち◎

<材料> ※作りやすい分量※

- ・じゃが芋 500g
- ・片栗粉 25g
- ・塩 小さじ1/2位～
- ・青のり 適量
- （味をみて加減する）
- ・サラダ油（揚げ用）



<作り方>

- ①じゃが芋は皮を剥き、レンジでチンする又は蒸して火を通す。熱いうちにボールに入れ片栗粉、青のり、塩を加え芋の塊がなくなるまでしっかりと潰して冷ます。
  - ②油を170℃に温める。①を俵形に丸め形を整える。油が温まったら、形を整えたじゃが芋を入れて揚げる。少し茶色の揚げ色が付いたら出来上がりです！
- ※揚げ過ぎると破裂するので注意して下さい※