

2024年2月 ぴっぴ給食・おやつ献立表

月	火	水	木 1	金 2
				
			*ごはん *豚玉煮 *人参シリシリ *すまし汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・えのき *人参・コーン缶・ツナ缶 *大根・豆腐・えのき・わかめ おやつ：パン かにパン	*ごはん *おでん *温野菜サラダ *みそ汁 *みかん *精白米 *じゃが芋・豚肉・大根 竹輪 *ブロッコリー・南瓜・人参 ごま・ボン酢 *みかん おやつ：どら焼き 柳ヶ崎ミックス・豆乳・ゆで小豆缶
5	6	7	8	9
*ピビンバ *ビーフンサラダ *みそ汁 *バナナ *精白米・豚ミンチ・人参 もやし・ごま *ビーフン・ブロッコリー コーン缶・ツナ缶・ごま油 すし酢 *バナナ おやつ：きなごマカロニ マカロニ・きなこ	*のりごはん *麻婆豆腐 *もやしのおかか和え *春雨スープ *りんご *精白米・刻みのり *豚ミンチ・豆腐・ねぎ しめじ・生姜・ごま油 *もやし・人参・鰹節 *春雨・豆腐・えのき・わかめ 大根 *りんご	*ハヤシライス *マカロニサラダ *田舎風スープ *みかん *精白米・豚肉・玉ねぎ・ルー しめじ・人参・トマト *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *玉ねぎ・キャベツ・しめじ 南瓜 *みかん	*ごはん *煮魚 *ひじき和え物 *みそ汁 *精白米 *鮭 *小松菜・ひじき・人参・えのき コーン缶・ごま	*パン *豆乳シチュー *チリコンカン *さつま芋甘煮 *パン *豆乳・じゃが芋・人参・玉ねぎ しめじ・トマト・ベーコン *豚ミンチ・玉ねぎ・大豆・人参 しめじ・トマト・キャベツ *さつま芋 おやつ：鮭ごはん 精白米・鮭フレーク
12	13	14	15	16
	*ごはん *豚肉とさつまいもきんぴら *小松菜ジャコ炒め *けんちん汁 *精白米 *さつま芋・豚肉・人参・イグツ *小松菜・えのき・ジャコ・ごま ごま油 *えのき・人参・大根・豆腐 うすあげ おやつ：果物 バナナ	*ごはん *すき焼き風煮 *ほうれん草お浸し *みそ汁 *精白米 *豚肉・豆腐・白菜・心 玉ねぎ・えのき *ほうれん草・鰹節	*ごはん *厚揚げみぞれ煮 *ポテトサラダ *みそ汁 *精白米 *豚肉・厚揚げ・大根・えのき *じゃが芋・人参・ツナ缶 ポン酢	*ひじきのドライカレー *南瓜サラダ *玉ねぎスープ *ゼリー *精白米・ひじき・人参・玉ねぎ 豚シジ・加・粉・キャベツ *南瓜・人参・ツナ缶 *玉ねぎ・しめじ・大根・ 豆腐 *かんでんゼリー おやつ：豆腐ドーナツ 柳ヶ崎ミックス・豆腐
19	20	21	22	23
*パン *ポトフ *南瓜そぼろ煮 *ほうれん草ごま和え *パン *玉ねぎ・人参・じゃが芋 しめじ・ベーコン・マカロニ *豚ミンチ・南瓜 *ほうれん草・ごま おやつ：青菜ごはん 精白米・青菜ふりかけ	*ゆかりごはん *焼き魚 *キャベツ洋風煮 *みそ汁 *精白米・ゆかり *鮭 *キャベツ・ブロッコリー・人参 ベーコン	*ごはん *豚生姜焼き *大根煮 *みそ汁 *パイン缶 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・えのき・生姜 *大根・えのき・うすあげ *パイン缶	*カレーライス *ブロッコリーサラダ *きのこスープ *ゼリー *精白米・豚肉・じゃが芋 人参・玉ねぎ・カレールー *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *えのき・玉ねぎ・豆腐・しめじ *かんでんゼリー おやつ：蒸しパン 柳ヶ崎ミックス・豆乳	
26	27	28	29	
*ごはん *豆腐の鶏そぼろあん *ジャーマンポテト *みそ汁 *みかん缶 *精白米 *豆腐・鶏ミンチ・人参 えのき・生姜 *じゃが芋・玉ねぎ・ベーコン *みかん缶 おやつ：お菓子	*ごはん *ポークチャップ *パプリカサラダ *ポテトスープ *バナナ *精白米 *豚肉・玉ねぎ・人参 しめじ・キャベツ *パプリカ・人参・ひじき ツナ缶・コーン缶・ボン酢 *じゃが芋・しめじ・玉ねぎ 豆腐 *バナナ おやつ：プレーンケーキ 柳ヶ崎ミックス・豆乳	*ごはん *ムニエル *彩りおかか和え *みそ汁 *精白米 *鮭 *小松菜・人参・コーン缶・もやし 鰹節 おやつ：煮込みマカロニ マカロニ・人参・玉ねぎ・トマト	*青菜ごはん *南瓜と豚肉のカレー炒め *ほうれん草のり和え *みそ汁 *りんご *精白米・青菜ふりかけ *豚肉・玉ねぎ・南瓜・加・粉 *ほうれん草・ごま・ごま油 刻み海苔 *りんご おやつ：大学芋 さつま芋・ごま油	

*食物アレルギーがある場合は、医師記入の「アレルギー疾患生活管理指導表」の提出が必要です。対応決定までお弁当・おやつは持参していただきます。
 *味噌汁は、旬の野菜・きのこ・イモ類・海藻より2~3種、大豆製品(豆腐、うすあげ、厚揚げ)ふなど1種を入れていきます。
 *給食・おやつは変更することがあります。変更・追加した場合は、玄関に掲示させていただきます。
 *調味料として使用する塩、砂糖、醤油、味噌、出汁、フイコン、なたね油、粉類は献立表に明記していません。

ランチだより

ぴっぴでは、食事のあいさつを大切にしています。手を合わせて「いただきます」食べ終わった後も、手を合わせて「ごちそうさまでした」をしてから席を立つようにしています。
 「いただきます」はただ「食べます」という意味で言うのではなく、様々な動植物の「命をいただきます」という感謝の気持ちも込められています。「ごちそうさま」は食材を育てる人、収穫・運搬する人、調理する人など食べ物が口に届くまで関わった全ての人々の働きに感謝を表した言葉です。
 子どもたちには、野菜を見せて触りながら、分かりやすい言葉でお話ししたり、絵本などで伝えています。