



2月の給食だより

令和7年度
やまぐち保育園



『1~3月のテーマ』
食事やマナーに興味を
持つて食べる
『献立作成上の考慮』
体が温まる食材を取り
入れ、バランスの良い
献立を立てる。

《行事食》
3日(火) 豆まさき会
27日(金) 誕生会
※ご飯はいりません。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50~200ml飲んでいます。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食	他人丼	マセドアンサラダ	はんぺんのチーズ焼き	
2	月	バナナ	牛乳	麦ごはん	他人丼	マセドアンサラダ	はんぺんのチーズ焼き
3	火	コンソメポテト	牛乳		<豆まさき会> 鬼ライス・チキンバー・ブロッコリーのおかか和え・清汁・ババロア		揚げカレーパン
4	水	ミニサラダ	ヤクルト	パン	肉団子スープ	白菜のクリームパスタ	スクランブルエッグ
5	木	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	せんだご汁	拌三絲	魚の黄金焼き
6	金	乳ボーロ	R-1	パン	麻婆豆腐	ごまみそドレッシングサラダ	ハムステーキ
7	土	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	ごぼうとコーンのサラダ	かぼちゃの甘煮
9	月	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	豆腐の味噌汁	ひじきの炒め煮	魚のごま焼きサクサク
10	火	白い風船	ヤクルト	パン	ビーフシチュー	もやしのナムル	五目卵焼き
12	木	りんご	R-1	麦ごはん	三色丼	じゃが芋のドレッシング和え	揚げぎょうざ (ほし: 焼きぎょうざ)
13	金	黄粉芋	牛乳	パン	蓮根スープ	パリパリサラダ	鶏の梅みそ焼き
14	土	チヨイス	ヤクルト	麦ごはん	肉じゃが	マカロニサラダ	レバーの甘辛煮
16	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	ぎょうざスープ	ナポリタン	ちくわの磯辺揚げ
17	火	ぶどうゼリー	牛乳	麦ごはん	根菜カレー	白菜とツナのサラダ	二ラ玉
18	水	雪の宿	R-1	パン	コンソメスープ	ラザニア	プロッコリーの和え物
19	木	バナナ	牛乳	麦ごはん	大根の味噌汁	ポテトサラダ	栄養揚げ
20	金	手作りクッキー	牛乳	パン	具だくさんコーンスープ	じゃこサラダ	和風豆乳ハンバーグ
21	土	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	春雨サラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め
24	火	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	わかめスープ	五目ビーフン	魚の味噌焼き
25	水	りんご	R-1	パン	豆乳クリームパスタ	ほうれん草のツナコーン炒め	かぼちゃの天ぷら
26	木	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	南関あげ丼	シソマヨサラダ	はんぺんチキンナゲット
27	金	マカロニあべ川	牛乳		<誕生会・バイキング(にじ・つき)>	インド風まぜご飯・のり塩唐揚げ 和風コールスローサラダ・カニカマスープ・ココアミルクゼリー	小豆サンド・いりこ
28	土	まがりせんべい	ヤクルト	パン	かぼちゃのくず煮	しらすときゅうりの酢の物	ウインナーソテー

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。



おすすめレシピ

～白菜のクリームパスタ～

【作り方】

- 鍋に湯を沸かし、袋の表示通りにスパゲティをゆでる。
- 白菜はざく切り、ワインナーは輪切り、玉葱は薄切りに切る。
- フライパンにバターを溶かし、白菜と玉葱を炒める。
しなりしたらワインナーを加えて炒める。
- ボウルに小麦粉を入れ、牛乳を少しづつ加えて泡立て器でよくませ合わせる。
しっかりまとったらフライパンにまわし入れる。
- コンソメを加えてまぜながら煮込み、溶けたら塩・こしょうで味を調える。
とろみがついたらゆで上がったスパゲティを加え、ソースをからませる。



【材料】(大人2人分)

スパゲティ	200g
白菜	700g
ワインナー	150g
玉葱	300g
バター	30g
牛乳	3カップ
小麦粉	大さじ4
コンソメ	大さじ1強
塩・こしょう	適量

※ 白菜はしなりするまでよく炒めると、とろとろになります。
ソースのとろみがつきすぎた場合、牛乳を少しづつ足し調節してください。