

2026



こんだてひょう

すずか幼稚園
第2すずか幼稚園

<p>2日(げつ)</p> <p>マヨたまカツ うのはないりに ごはん</p>	<p>たまご こむぎ だいず ソーセージ ウスターソース (鶏肉 豚肉 乳 りんご ゼラチンを含みます)</p> <p>おから しいたけ にんじん とりにく こんにやく あげ ごまあぶら わふうあじ</p>	<p>10日(か)</p> <p>そぼろどん こまつナムル すましじる</p>	<p>たまご ぎゅうにゅう とりひきにく ツナ こまつな にんじん もやし とりがらスープのもと だいこん わかめ あおねぎ わふうだし</p>	<p>24日(か)</p> <p>ごもくうどん じゃこてん</p>	<p>うどん とりにく にんじん あおねぎ しいたけ かまぼこ あつあげ わかめ わふうだし さかなのすりみ たまご だいず</p>
<p>3日(か)</p> <p>さかなのしょうがに せつぶんサラダ はくさいのみそしる ごはん</p>	<p>いわし しょうが (小麦 大豆を含みます)</p> <p>だいず きゃべつ にんじん ツナ す わふうあじ はくさい にんじん しめじ あげ ねぎ しろみそ</p>	<p style="text-align: center;">12日(もく) おたのしみランチ♪</p> <p>2がつ14にちは、バレンタインデーですね! おともだちやかぞくに「だいすき」「ありがとう」という きもちをつたえるひといわれているよ(*^o^*) にほんでは、カードやチョコレートをわたすことが おおく、きょうのデザートも(´ω`)...</p>		<p>25日(すい)</p> <p>さかなのたつたあげ こんにやくとエリンギいため ごはん</p>	<p>さんま でんぷん しょうが しょうゆ (小麦 大豆を含みます)</p> <p>こんにやく エリンギ ごぼう にんじん ごまあぶら わふうだし</p>
<p>4日(すい)</p> <p>とんこつしょうゆラーメン しゅうまい</p>	<p>ぶたにく もやし にんじん はくさい なたまき ねぎ (小麦 乳成分 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチンを含みます)</p> <p>こむぎこ とりにく ぶたにく たまねぎ だいず</p>	<p>17日(か)</p> <p>あつあげカレーのそぼろどん あおなのおひたし</p>	<p>あつあげ ぶたひきにく にんじん たまねぎ あおねぎ カレーこ (乳成分 小麦 大豆 パナナ 豚肉 りんご オニオンペースト)</p> <p>ほうれんそう こまつな にんじん えのき かまぼこ しろごま わふうあじ</p>	<p>26日(もく)</p> <p>クリームシチュー コッペパン</p>	<p>とりにくたまねぎ にんじん じゃがいも ブロッコリー ぎゅうにゅう チキンブイヨン シチューベース (小麦 乳成分 鶏肉 豚肉 大豆を含みます)</p> <p>こむぎこ じょうはくとう だっしふんにゅう イースト イーストフード しお</p>
<p>5日(もく)</p> <p>ポークチャップ コーンサラダ ごはん</p>	<p>ぶたにく たまねぎ にんじん ケチャップ コンソメ す にんにく</p> <p>きゃべつ にんじん ハム スイートコーン コーンドレッシング (スイートコーン たまねぎ にんじん レモン果汁)</p>	<p>18日(すい)</p> <p>ぶたにくとやさいの しょうがふうみ きりほしだいこん ごはん</p>	<p>ぶたにく たまねぎ もやし しょうが わふうあじ ほしだいこん にんじん ちくわ さつまあげ あげ わふうあじ</p>	<p>27日(きん)</p> <p>スラッピージョー やさいサラダ ごはん</p>	<p>ぶたひきにく たまねぎ スイートコーン チーズ ハヤシルー(小麦 大豆 豚肉 乳 を含みます) ケチャップ</p> <p>きゃべつ にんじん ごまドレッシング (卵 小麦 ごま 大豆を含みます)</p>
<p>6日(きん)</p> <p>とうふハンバーグ ちくわとじゃがいもの しおこんぶあえ なめこみそしる ごはん</p>	<p>とうふ とりにく にんじん ひじき ぎょにくすりみ えだまめ パンこ れんこん がらスープのもと (小麦 大豆 豚肉 ごま さけ さば)</p> <p>じゃがいも ちくわ にんじん しおこんぶ たまご マヨネーズ ごまあぶら なめこ ねぎ みそ わふうだし</p>	<p>19日(もく)</p> <p>あげパン やさいのポトフ やさいゼリー</p>	<p>コッペパン きなこ さとう ウイナー たまねぎ にんじん キャベツ ほうれんそう じゃがいも コンソメ 人参 小松菜 ケール ブロッコリー ピーマン ほうれん草 アスパラガス 赤じそ 大根</p> <p>白菜 セロリ メキャベツ 紫キャベツ ビート かぼちゃ りんご オレンジ レモン レタス 玉ねぎ きゃべつ なす パセリ クレソン ゼラチン</p>	<div style="border: 2px dashed orange; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">福を呼ぶ 豆まき</p> <p>節分の豆まきは、季節の変わり目起きやすい体調不良(邪気=鬼)を払い、福を呼び込むために行われます。そして、鬼をやっつけるために使われるのが、大きな豆=「大豆」です。ちなみに大豆は、生でまくと芽が出て緑起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。地域により殻つきの落花生で豆まきをするところもあります。鬼役になったり、豆を投げる役になったり、「鬼は外、福は内」と声を出しながら楽しんでください。</p> </div>	
<p>9日(げつ)</p> <p>ごもくやきそば バターロール デザート</p>	<p>やきそば ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん ピーマン ちくわ そばソース (小麦 大豆 えび 豚肉 鶏肉 もも りんご を含みます)</p> <p>こむぎこ たまご パター パンこうほ (乳 大豆 ゼラチンを含みます)</p> <p>ヨーグルト(乳を含みます)</p>	<p>20日(きん)</p> <p>さかなのソテー ひじきに とうふのみそしる ごはん</p> <p>(年年少・年少・年中のみ)</p>	<p>パンガシウス パンこ チーズ にんじん トマト ピーマン パセリ チキンエキス (小麦 大豆 鶏肉 豚肉 乳成分を含みます)</p> <p>ひじき あげ にんじん ちくわ わふうあじ とうふ わかめ あおねぎ みそ わふうだし</p>	<div style="border: 2px dashed green; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">どうやって味覚は作られる?</p> <p>子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にしていましょ。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい!」感覚を作っていきます。</p> </div>	

※ 材料の都合により多少メニューの変更がある場合がありますのでご了承ください。
また、変更がある場合はコドモンでお知らせいたします。
※ 2月の誕生会のおやつは「焼きプリンタルト」です。アレルギー成分は、卵、乳、小麦、大豆です。
※ お楽しみランチのデザートは「お米deガトーショコラ」です。
アレルギー成分は、大豆です。
※ 5日ポークチャップ、12日野菜スープ、23日野菜のポトフにコンソメを使用します。
アレルギー成分は、小麦、乳成分、大豆、牛肉、鶏肉です。

2月14日(土)
バレンタインデー

