



2019年度 2月 予定献立表(完了期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	土	・豚丼・里芋のみそ汁・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・星たべよせんべい
2	日		
3	月	・鬼ライス・野菜スープ・豚肉ときのこのしょうゆバター炒め・大豆とひじきのサラダ	・ハードビスケット/・鬼蒸しパン
4	火	・ごはん・ウィンナーとキャベツのスープ・鶏肉のゆず風味照り焼き・さつま芋サラダ	・ビスコ/・ウエハース
5	水	・肉うどん・じゃが芋のツナカレー煮・バナナ	・せんべい/・ビスケット
6	木	・ごはん・白菜のスープ・鮭のムニエル・かぼちゃのミートソースがけ	・クラッカー/・麩のきな粉ラスク
7	金	・ごはん・小松菜のすまし汁・厚揚げと豚肉の味噌炒め・ブロッコリーの昆布和え	・ウエハース/・ジャムサンド
8	土	・ハヤシライス・キャベツサラダ・オレンジ	・ポーロ/・白い風船
9	日		
10	月	・ごはん・かぶの味噌汁・鶏肉のごま照り焼き・切干し大根煮	・ハードビスケット/・ふかし芋(じゃがいも)
11	火	建国記念の日	
12	水	・ごはん・豆腐としめじのすまし汁・豚肉の香味炒め・ほうれん草のさっぱり和え	・せんべい/・コーンフレーククッキー
13	木	・ロールパン・コーンチャウダー・鶏肉のトマトソースがけ・かぼちゃのサラダ	・クラッカー/・鮭おにぎり
14	金	・ごはん・もやしの味噌汁・白身魚のカレー風味焼き・根菜の煮物	・ウエハース/・蒸しパン
15	土	・焼きそば・ほうれん草のスープ・みかん	・ポーロ/・ホームパイ
16	日		
17	月	・中華丼・春雨スープ・ブロッコリーの中華風酢漬け	・ハードビスケット/・きなこさつまいも
18	火	・ごはん・わかめの味噌汁・鶏肉の野菜あんかけ・小松菜と大根の納豆和え	・ビスコ/・サブレ
19	水	・ごはん・けの汁・鮭の塩焼き・キャベツとめかぶのサラダ	・せんべい/・豆腐カステラ
20	木	・チャンポン・炒り豆腐・バナナ	・クラッカー/・カレー蒸しパン
21	金	・ごはん・チンゲン菜のトロみスープ・レバーの胡麻ソースからめ・ひじきとじゃがいものサラダ	・ウエハース/・フルーツヨーグルト
22	土	・豚肉チャーハン・小松菜のスープ・キャベツの香り漬け	・ポーロ/・お野菜すなっく
23	日		
24	月	振替休日	
25	火	・大豆カレー・ころころサラダ・フルーツゼリー	・ビスコ/・高野豆腐ピザ
26	水	・ごはん・きのこのスープ・チンジャオロース・しらたきの中華風サラダ	・せんべい/・小松菜蒸しパン
27	木	・ロールパン・チキンと野菜のスープ・鮭のパン粉焼き・ブロッコリーとチーズのサラダ	・クラッカー/・とりそぼろおにぎり
28	金	・ごはん・さつま芋のスープ・ハンバーグ・コールスローサラダ	・ウエハース/・フルーツケーキ(ホイップなし)
29	土	・スパゲティナポリタン・かぼちゃのスープ・バナナ	・ポーロ/・ビスケット

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2019年度 2月 予定献立表(後期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	土	・そぼろ丼(軟飯)・白菜と小松菜のスープ・小松菜のやわらか煮	・お野菜すなっく
2	日		
3	月	・軟飯・チンゲン菜とたまねぎのスープ・ささみとブロッコリーの煮物・小松菜の煮浸し	・おいもスティック
4	火	・軟飯・キャベツのスープ・ささみとにんじんたまねぎの煮物・さつまいもの煮物	・ウエハース
5	水	・肉うどん・じゃがいもとにんじんの煮物・バナナ	・ビスケット
6	木	・軟飯・白菜のスープ・鮭とほうれん草の煮物・かぼちゃとたまねぎの煮物	・ポーロ(卵不使用)
7	金	・軟飯・小松菜のスープ・キャベツのそぼろ煮・ブロッコリーのやわらか煮	・食パン
8	土	・軟飯・じゃがいものそぼろ煮・キャベツのやわらか煮・オレンジ	・せんべい
9	日		
10	月	・軟飯・かぶのスープ・ささみと小松菜の煮物・にんじんスティック	・ふかし芋(じゃがいも)
11	火	建国記念の日	
12	水	・軟飯・豆腐のスープ・肉団子とキャベツの煮物・ほうれん草と白菜のやわらか煮	・ウエハース
13	木	・ロールパン・にんじんのスープ・ささみとブロッコリーの煮物・かぼちゃのマッシュ	・おにぎり(軟飯)
14	金	・軟飯・はくさいのスープ・煮魚(たら)・根菜の煮物	・蒸しパン
15	土	・やわらかうどん・ほうれん草とじゃがいもの煮物・みかん	・お野菜すなっく
16	日		
17	月	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(軟飯)・たまねぎのスープ・ブロッコリーのやわらか煮	・ふかし芋(さつまいも)
18	火	・軟飯・にんじんのスープ・大根のそぼろ煮・小松菜のやわらか煮	・ビスケット
19	水	・軟飯・大根のスープ・煮魚(鮭)・キャベツのやわらか煮	・豆腐のおやき
20	木	・鶏ひき肉と野菜の煮込みうどん・豆腐とにんじんの煮物・バナナ	・蒸しパン
21	金	・軟飯・チンゲン菜のどろみスープ・鶏ささみとほうれん草の煮物・じゃがいもとにんじんの煮物	・りんごヨーグルト
22	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜ軟飯・小松菜と大根のスープ・キャベツとにんじんのやわらか煮	・お野菜すなっく
23	日		
24	月	振替休日	
25	火	・軟飯・だいこんのスープ・鶏団子とじゃがいもの煮物・きゅうりとにんじんのころころ煮	・たまねぎのおやき
26	水	・ほうれん草のスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮	・小松菜蒸しパン
27	木	・ロールパン・はくさいのスープ・さけとじゃがいもの煮物・ブロッコリーとにんじんのやわらか煮	・とりそぼろおにぎり(軟飯)
28	金	・軟飯・さつま芋のスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮	・ポーロ(卵不使用)
29	土	・煮込みうどん・かぼちゃのスープ・バナナ	・ビスケット

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2019年度 2月 予定献立表(中期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	土	・そぼろ丼(おかゆ)・白菜と小松菜のスープ・小松菜のやわらか煮
2	日	
3	月	・おかゆ・チンゲン菜とたまねぎのスープ・ささみとブロッコリーの煮物・小松菜の煮浸し
4	火	・おかゆ・キャベツのスープ・ささみとにんじんたまねぎの煮物・さつまいもの煮物
5	水	・肉うどん・じゃがいもとにんじんの煮物・バナナ
6	木	・おかゆ・白菜のスープ・鮭とほうれん草の煮物・かぼちゃとたまねぎの煮物
7	金	・おかゆ・小松菜のスープ・キャベツのそぼろ煮・ブロッコリーのやわらか煮
8	土	・おかゆ・じゃがいものそぼろ煮・キャベツのやわらか煮・オレンジ・ハイハイ
9	日	
10	月	・おかゆ・かぶのスープ・ささみと小松菜の煮物・にんじんのやわらか煮
11	火	建国記念の日
12	水	・おかゆ・豆腐のスープ・肉団子とキャベツの煮物・ほうれん草と白菜のやわらか煮・ハイハイ
13	木	・パン粥・にんじんのスープ・ささみとブロッコリーの煮物・かぼちゃのマッシュ
14	金	・おかゆ・はくさいのスープ・煮魚(たら)・根菜の煮物
15	土	・やわらかうどん・ほうれん草とじゃがいもの煮物・みかん
16	日	
17	月	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(おかゆ)・たまねぎのスープ・ブロッコリーのやわらか煮
18	火	・おかゆ・にんじんのスープ・大根のそぼろ煮・小松菜のやわらか煮・ハイハイ
19	水	・おかゆ・大根のスープ・煮魚(鮭)・キャベツのやわらか煮
20	木	・鶏ひき肉と野菜の煮込みうどん・豆腐とにんじんの煮物・バナナ
21	金	・おかゆ・チンゲン菜のとりみスープ・鶏ささみとほうれん草の煮物・じゃがいもとにんじんの煮物
22	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜおかゆ・小松菜と大根のスープ・キャベツとにんじんのやわらか煮
23	日	
24	月	振替休日
25	火	・おかゆ・だいこんのスープ・鶏団子とじゃがいもの煮物・きゅうりとにんじんのやわらか煮
26	水	・おかゆ・ほうれん草のスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮
27	木	・パン粥・はくさいのスープ・さけとじゃがいもの煮物・ブロッコリーとにんじんのやわらか煮・ハイハイ
28	金	・おかゆ・さつまいものスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮
29	土	・煮込みうどん・かぼちゃのスープ・バナナ

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2019年度 **2月** 予定献立表(初期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	屋食
1	土	・おかゆペースト・にんじんペースト・こまつなペースト
2	日	
3	月	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ブロッコリーのペースト
4	火	・おかゆペースト・キャベツペースト・さつまいもペースト
5	水	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
6	木	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ほうれん草のペースト
7	金	・おかゆペースト・キャベツペースト・ブロッコリーのペースト
8	土	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・たまねぎペースト
9	日	
10	月	・おかゆペースト・こまつなペースト・にんじんペースト
11	火	建国記念の日
12	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・ほうれん草のペースト
13	木	・おかゆペースト・たまねぎペースト・かぼちゃペースト
14	金	・おかゆペースト・はくさいのペースト・大根ペースト
15	土	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・じゃがいもペースト
16	日	
17	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ブロッコリーのペースト
18	火	・おかゆペースト・こまつなペースト・にんじんペースト
19	水	・おかゆペースト・大根ペースト・キャベツペースト
20	木	・おかゆペースト・たまねぎペースト・バナナペースト
21	金	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・ほうれん草のペースト
22	土	・おかゆペースト・こまつなペースト・大根ペースト
23	日	
24	月	振替休日
25	火	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
26	水	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ほうれん草のペースト
27	木	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ブロッコリーのペースト
28	金	・おかゆペースト・さつまいもペースト・キャベツペースト
29	土	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・バナナペースト

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。