

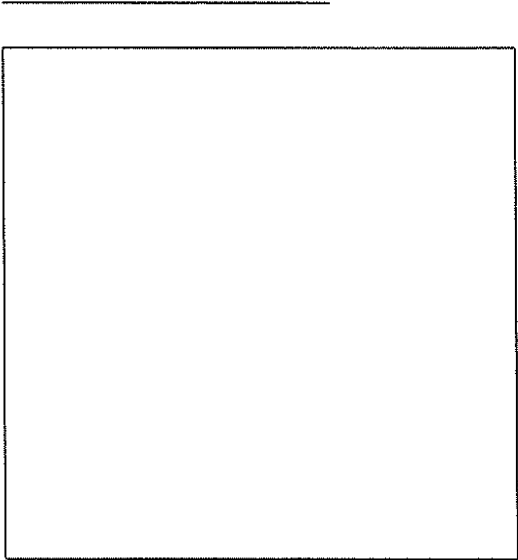
く る み の 部 屋 2 月			午 前 食 10:00より			午 後 食 2:00より		
			12ヶ月頃～			12ヶ月頃～		
予 定 献 立 表	1 15	水	軟飯 みそ汁 (さつま芋・玉ねぎ) 魚の塩焼き あんかけ	くだもの	軟飯 みそ汁 (さつま芋・玉ねぎ) 魚の塩焼き あんかけ	くだもの	パン スープ 野菜入りハン バーグ	くだもの
	2 16	木	軟飯 みそ汁 (大根・なめこ) 大豆と人参の そぼろ煮	くだもの	軟飯 みそ汁 (大根・なめこ) 大豆と人参の そぼろ煮	くだもの	わかめうどん (玉ねぎ・人参) 魚と野菜の 煮物	くだもの
	3	金	軟飯 みそ汁 (白菜・麴) 魚の天ぷら	くだもの	軟飯 みそ汁 (白菜・麴) 魚の天ぷら	くだもの	夕焼け雑炊 (玉ねぎ・人参) ハンバーグ	くだもの
	17	金	軟飯 すまし汁 (わかめ・麴) 魚のおろし煮	くだもの	軟飯 すまし汁 (わかめ・麴) 魚のおろし煮	くだもの	蒸しパン トマトスープ 白菜の そぼろ煮	くだもの
	4 18	土	みそ雑炊 (玉ねぎ・青菜) 肉じゃが	くだもの	みそ雑炊 (玉ねぎ・青菜) 肉じゃが	くだもの	洋風うどん (玉ねぎ・ブロッコ リー) 豆腐のしらす あんかけ	くだもの
	6 20	月	軟飯 みそ汁 (さつま芋・玉ねぎ) ハンバーグ	くだもの	軟飯 みそ汁 (さつま芋・玉ねぎ) ハンバーグ	くだもの	パンケーキ かぼちゃスープ 魚のムニエル 人参ソース	くだもの
	7 21	火	軟飯 みそ汁 (里芋・わかめ) 鶏団子	くだもの	軟飯 みそ汁 (里芋・わかめ) 鶏団子	くだもの	煮込みうどん (大根・かぼちゃ) 魚のおろし煮	くだもの
	8	水	パン じゃが芋チャウダー 魚の パン粉焼き	くだもの	パン じゃが芋チャウダー 魚の パン粉焼き	くだもの	夕焼け雑炊 (玉ねぎ・人参) 松風焼き	くだもの
	9 23	木	軟飯 みそ汁 (じゃが芋・あおさ) メンチカツ	くだもの	軟飯 みそ汁 (じゃが芋・あおさ) メンチカツ	くだもの	パンケーキ 人参とキャベツの スープ 白身魚の ハンバーグ	くだもの
	10 24	金	軟飯 すまし汁 (麴・人参) 魚の西京焼き	くだもの	軟飯 すまし汁 (麴・人参) 魚の西京焼き	くだもの	蒸しパン 白菜スープ 肉団子	くだもの
	25	土	軟飯 みそ汁 (豆腐・わかめ) かぼちゃの そぼろ煮	くだもの	軟飯 みそ汁 (豆腐・わかめ) かぼちゃの そぼろ煮	くだもの	パンケーキ スープ 魚と野菜の 煮物	くだもの
	13 27	月	軟飯 みそ汁 (大根・里芋) マーボ豆腐	くだもの	軟飯 みそ汁 (大根・里芋) マーボ豆腐	くだもの	洋風雑炊 (ブロッコリー カリフラワー) 鮭ハンバーグ	くだもの
2017年 2月1日	14 28	火	軟飯 みそ汁 (豆腐・青菜) 鶏の揚げ団子	くだもの	軟飯 みそ汁 (豆腐・青菜) 鶏の揚げ団子	くだもの	けんちんうどん ごま風味 焼き魚の 野菜あんかけ	くだもの
	22	水	軟飯 大根と人参の スープ じゃが芋の ミートソースかけ	くだもの	軟飯 大根と人参の スープ じゃが芋の ミートソースかけ	くだもの	パン キャベツスープ 魚のムニエル グリーンソース	くだもの

旬の食材

大根・白菜・ほうれん草
小松菜・春菊・ネギ・にら・水菜
ブロッコリー・カリフラワー
みかん・いちご

節 分

節分の行事はそれぞれ地方によってその習わしの違いもみられます。
一般的には「豆まき」を行います。また、ひいらぎの小枝に焼いた鰯の
頭を刺して、家の入口に魔除けとして飾り、家の戸を開けて大きな声で
「福は内、鬼は外」と言って豆まきします。
豆まきが終わったら福を逃がさないように家の戸を閉めて、自分の年
の数 だけ豆を食べると健康に暮らせると伝えられています。



☆ 離乳食の段階は目安です。おかゆの硬さ、調理形態は一人一人に合わせて配慮していきます。

2017 年 2 月 1 日

A cartoon illustration of a character with a crown and a large, ornate key. The character has a round face, a crown with a cross on top, and a large, ornate key hanging from its neck. The character is wearing a simple tunic and pants. The illustration is in a simple, bold line style.