

2月 給食献立表

令和8年

日	曜	午前	昼食	3時	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	栄養量	未満児
2	月	麦茶 ミレービスケット	ごはん 揚げない豚小間とんかつ ひじきの炒め煮 みそ汁(大根・油揚げ) オレンジ	牛乳 かぼちゃのマーブル ケーキ	豚小間・焼き竹輪・油揚げ みそ・牛乳	米・薄力粉 マヨドレ・パン粉・米油 砂糖・無塩バター	ひじき・にんじん 大根・オレンジ・かぼちゃ グリーンピース	トマトケチャップ・みりん 中濃ソース しょうゆ・かつお、昆布だし ピュアココア ベーキングパウダー	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	503 18.4 16.4 221 1.4 1
3	火	麦茶 うさぎのしっぽ	おにたいじカレー 春雨サラダ スープ(じゃがいも・コーン) パイナップル	牛乳 きな粉スノーボール	豚ひき肉・大豆水煮 スキムミルク・きな粉・牛乳	米・普通春雨 砂糖・ごま油・じゃがいも 薄力粉・米油	たまねぎ・にんじん さやいんげん・コーン パイナップル缶詰	水・中濃ソース カレーの王子様 トマトケチャップ 穀物酢・しょうゆ・食塩 コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	516 13.7 16.8 186 1.6 1.4
4	水	麦茶 わいわい スティック ゼリー	食パン たらとほうれんそうのシチュー はくさいサラダ りんご	牛乳 どんどろけめし	たら・牛乳 油揚げ・木綿豆腐	食パン・薄力粉 米油・砂糖・白ごま・米	ほうれんそう・たまねぎ にんじん・りんご はくさい	食塩・水・コンソメ・料理酒 しょうゆ・みりん・穀物酢 しょうが・かつお、昆布だし	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	409 16.3 10.9 269 2.1 1.5
5	木	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん 高野豆腐の青のりから揚げ ごまつなのごま和え 豚汁 バナナ	牛乳 わかめうどん	高野豆腐・豚小間・みそ 牛乳	米・砂糖 かたくり粉・米油 すり白ごま・ごま油 干しうどん	青のり・ごまつな・にんじん たまねぎ・大根・バナナ カットわかめ	しょうが・しょうゆ・食塩 かつお、昆布だし・みりん	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	466 14.5 14.3 261 2.3 1.8
6	金	麦茶 星っこ	切干大根入りそぼろ丼 キャベツとウインナーのソテー みそ汁(チンゲン菜・たまねぎ) ヨーグルト	牛乳 ミルクくずもち	鶏ひき肉 皮なしベビーウインナー (乳卵不使用) スキムミルク・きな粉 ヨーグルト・牛乳・みそ	米・ごま油・砂糖 かたくり粉・米油	切干したいこん・にんじん グリーンピース・キャベツ チンゲンサイ・たまねぎ	水・しょうが・食塩・コンソメ しょうゆ・かつお、昆布だし	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	454 17.6 11.2 366 5.5 1.3
7	土	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん サバの味噌煮 ほうれん草ソテー コンソメスープ(具材は当日子ども達と決めます)	牛乳 米粉のジャムサンド	サバ・みそ 牛乳	米・オリーブ油 米粉パン 砂糖・いちごジャム	ほうれん草・とうもろこし にんじん	魚醤・食塩 清酒・コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	484 18.3 11.5 198 1.9 1.2
9	月	麦茶 ミレービスケット	ごはん 鶏すき焼き ごまドレサラダ みそ汁(わかめ・ねぎ) オレンジ	牛乳 レーズンスコーン	鶏むね・みそ スキムミルク・牛乳	米・米油 砂糖・すり白ごま 薄力粉	はくさい・にんじん チンゲンサイ・カットわかめ ねぎ・オレンジ・干しぶどう	かつお、昆布だし・しょうが しょうゆ・料理酒・穀物酢 食塩・ベーキングパウダー	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	454 15.6 12.7 247 1.4 1.2
10	火	麦茶 うさぎのしっぽ	みそラーメン さつまいもの甘煮 マスカットゼリー	牛乳 ひじきおにぎり	豚小間・みそ・牛乳 かつお削り節	中華めん・米油 さつまいも・砂糖 マスカットゼリー・米	キャベツ・たまねぎ・コーン レモン果汁・ひじき にんじん	水 鶏ガラスープ顆粒・みりん かつお、昆布だし・しょうゆ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	428 12.9 8.1 187 1.8 1.8
12	木	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん かじきのにんにくソース ごまつなとにんじんのおひたし みそ汁(わかめ・麩) りんご	牛乳 ふかしいも	めかじき・かつお削り節 みそ・牛乳	米・かたくり粉 米油・砂糖・小町麩 じゃがいも	ごまつな・にんじん りんご・カットわかめ	料理酒・食塩・水 しょうゆ・おろしにんにく かつお、昆布だし	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	398 16.3 12.9 182 1.6 1.2
13	金	麦茶 星っこ	ごはん ハートのミートローフ キャベツとマカロニのサラダ にんじんのミルクスープ みかん	引き取り訓練	鶏ひき肉・木綿豆腐・みそ ツナ	米・米油 かたくり粉・マカロニ・砂糖 無塩バター	たまねぎ・にんじん グリーンピース・キャベツ みかん	食塩・穀物酢 しょうゆ・水・コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	340 13.4 9.3 176 2.5 1.1
14	土	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん トマト煮込みハンバーグ かぼちゃサラダ コンソメスープ(具材は当日子ども達と決めます)	牛乳 カップりんごゼリー うさぎのしっぽ	豚肉 牛乳	米・植物油(大豆) 砂糖・馬鈴薯澱粉 オリーブ油 カップりんごゼリー うさぎのしっぽ	たまねぎ・トマトピューレ ぶなしめじ・かぼちゃ レーズン	水・トマトケチャップ 醸造酢(小麦粉) 食塩・コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	403 15.3 12.2 210 1.7 0.9

※食べていない食材がある場合は給食提供日までに、何回かご自宅で試して下さい。アレルギーが出た場合は速やかに担当保育士までご連絡下さい。  
 ※都合により献立・食材を変更することがあります。  
 ※全日卵を使用した献立はありません。

2月 給食献立表

令和8年

日	曜	午前	昼食	3時	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	栄養量	未満児
16	月	麦茶 ミレービスケット	ごはん 揚げない豚小間とんかつ ひじきの炒め煮 みそ汁(大根・油揚げ) オレンジ	牛乳 かぼちゃのマーブル ケーキ	豚小間・焼き竹輪・油揚げ みそ・牛乳	米・薄力粉 マヨドレ・パン粉・米油 砂糖・無塩バター	ひじき・にんじん 大根・オレンジ・かぼちゃ グリーンピース	トマトケチャップ・みりん 中濃ソース しょうゆ・かつお、昆布だし ピュアココア ベーキングパウダー	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	503 18.4 16.4 221 1.4 1
17	火	無理 うさぎの しっぽ	大豆カレー 春雨サラダ スープ(じゃがいも・コーン) パイナップル	牛乳 きな粉スノーボール	豚ひき肉・大豆水煮 スキムミルク・牛乳・きな粉	米・普通春雨 砂糖・ごま油・じゃがいも 薄力粉・米油	たまねぎ・にんじん さやいんげん・コーン パイナップル缶詰	水・中濃ソース カレーの王子様 トマトケチャップ 穀物酢・しょうゆ・食塩 コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	513 13.7 16.8 186 1.6 1.3
18	水	麦茶 わいわい スティック ゼリー	食パン たらとほうれんそうのシチュー はくさいサラダ りんご	牛乳 どんどろけめし	たら・牛乳 油揚げ・木綿豆腐	食パン・薄力粉 米油・砂糖・白ごま・米	ほうれんそう・たまねぎ にんじん・りんご はくさい	食塩・水・コンソメ・料理酒 しょうゆ・みりん・穀物酢 しょうが・かつお、昆布だし	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	409 16.3 10.9 269 2.1 1.5
19	木	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん 高野豆腐の青のりから揚げ こまつなのごま和え 豚汁 バナナ	牛乳 わかめうどん	高野豆腐・豚小間・みそ 牛乳	米・砂糖 かたくり粉・米油 すり白ごま・ごま油 干しうどん	青のり・こまつな・にんじん たまねぎ・大根・バナナ カットわかめ	しょうが・しょうゆ・食塩 かつお、昆布だし・みりん	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	466 14.5 14.3 261 2.3 1.8
20	金	麦茶 星っこ	切干大根入りそぼろ丼 キャベツとウインナーのソテー みそ汁(チンゲン菜・たまねぎ) ヨーグルト	牛乳 ミルクくずもち	鶏ひき肉 皮なしベビーウインナー (乳卵不使用) スキムミルク・きな粉 ヨーグルト・牛乳・みそ	米・ごま油・砂糖 かたくり粉・米油	切干しだいこん・にんじん グリーンピース・キャベツ チンゲンサイ・たまねぎ	水・かつお、昆布だし しょうゆ・食塩・コンソメ しょうが	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	454 17.6 11.2 366 5.5 1.3
21	土	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん サバの味噌煮 ほうれん草ソテー コンソメスープ(具材は当日子ども達と決めます)	牛乳 米粉のジャムサンド	サバ・みそ 牛乳	米・オリーブ油 米粉パン 砂糖・いちごジャム	ほうれん草・とうもろこし にんじん	魚醬・食塩 清酒・コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	484 18.3 11.5 198 1.9 1.2
24	火	麦茶 うさぎの しっぽ	みそラーメン さつまいもの甘煮 マスカットゼリー	牛乳 ひじきおにぎり	豚小間・みそ・牛乳 かつお削り節	中華めん・米油 さつまいも・砂糖 マスカットゼリー・米	キャベツ・たまねぎ・コーン レモン果汁・ひじき にんじん	水 鶏ガラスープ顆粒・みりん かつお、昆布だし・しょうゆ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	428 12.9 8.1 187 1.8 1.8
25	水	麦茶 わいわい スティック ゼリー	中華丼 ひじきのナムル 春雨スープ(わかめ) パイナップル	牛乳 きなこドーナツ	豚小間 牛乳 絹ごし豆腐・きな粉	米・砂糖・ごま油 かたくり粉 薄力粉	にんじん・たまねぎ キャベツ・コーン ひじき・大根 カットわかめ パイナップル缶詰	水・しょうゆ・しょうが 食塩・ベーキングパウダー 鶏がらスープ顆粒 穀物酢	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	450 14.1 15.2 177 1.2 0.9
26	木	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん かじきのにんにくソース こまつなとにんじんのおひたし みそ汁(わかめ・麩) りんご	ジョア ふかしいも	めかじき・かつお削り節 みそ・ジョアマスカット	米・かたくり粉 米油・砂糖・小町麩 じゃがいも	こまつな・にんじん りんご・カットわかめ	料理酒・食塩 しょうゆ・おろしにんにく・水 かつお、昆布だし	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	374 15.7 9.4 217 6 1.2
27	金	麦茶 星っこ	ごはん 和風ミートローフ キャベツとマカロニのサラダ にんじんのミルクスープ みかん	牛乳 ミルクココアクッキー	鶏ひき肉・木綿豆腐・みそ ツナ・牛乳 スキムミルク	米・米油 かたくり粉・マカロニ・砂糖 無塩バター・薄力粉	たまねぎ・にんじん グリーンピース・キャベツ みかん	食塩・穀物酢 しょうゆ・水・コンソメ ピュアココア	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	514 19 18 328 2.8 1.2
28	土	麦茶 かぼちゃ ポーロ	ごはん トマト煮込みハンバーグ かぼちゃサラダ コンソメスープ(具材は当日子ども達と決めます)	牛乳 カップりんごゼリー うさぎのしっぽ	豚肉 牛乳	米・植物油脂(大豆) 砂糖・馬鈴薯澱粉 オリーブ油 カップりんごゼリー うさぎのしっぽ	たまねぎ・トマトピューレ ぶなしめじ・かぼちゃ レーズン	水・トマトケチャップ 醸造酢(小麦粉) 食塩・コンソメ	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) カルシウム(mg) 鉄(mg) 食塩相当量(g)	403 15.3 12.2 210 1.7 0.9

※食べていない食材がある場合は給食提供日までに、何回かご自宅で試して下さい。アレルギーが出た場合は速やかに担当保育士までご連絡下さい。  
 ※都合により献立・食材を変更することがあります。  
 ※全日卵を使用した献立はありません。