

2026年2月予定献立表

緑丘保育園

曜日	昼食	材料名	0.1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕食
月	2 豆腐とエビのケチャップ煮 ブロッコリーのナムル ごはん かぼちゃとえのきの味噌汁	豆腐・豚ひき・海老・玉葱・ねぎ・生姜・にんにく・グリンピース・なたね油・素精糖・トマトケチャップ・醤油・片栗粉 ブロッコリー・醤油・かつお・ごま油 白米・胚芽精米 かぼちゃ・えのき・ほうれん草・味噌・煮干し		ココアリング ココアパン(卵・乳なし)	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	煮込みうどん・いもけんぴ 干しうどん・豚肉・ごぼう・白菜・にんじん・椎茸・長葱・青菜・醤油・海水塩
	16			くだもの・牛乳	麦茶	くだもの
火	3 いわしのかば焼き風 れんこんの梅びしお和え 17 ③鬼おにぎり ⑦ごはん 油揚げとかぶの味噌汁	いわし・生姜・薄力粉・なたね油・みりん・素精糖・醤油・かつおだし・片栗粉 里芋・れんこん・うめ・海水塩・素精糖 ③白米・胚芽精米・おかか・人参・海苔 ⑦白米・胚芽精米 油揚げ・かぶ・わかめ・味噌・煮干し		★きなこキャラメル麩 麩・バター・素精糖・きなこ	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	豆腐のケチャップ煮・かぶときゅうりの漬物 豆腐・豚ひき・玉葱・長葱・生姜・にんにく・グリンピース・なたね油 素精糖・ケチャップ・醤油・片栗粉・水
	17			くだもの・牛乳	麦茶	わかめおにぎり・スープ
水	4 肉豆腐 ほうれん草の信田和え 18 ごはん 白菜の味噌汁	豆腐・豚肉・玉葱・しらたき・小松菜・素精糖・醤油・酒・なたね油 ほうれん草・油揚げ・醤油・ごま・かつおだし・人参 白米・胚芽精米 白菜・人参・味噌・煮干し		ホットケーキ ホットケーキ・素精糖・バター・はちみつ	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・ににく・ごま	魚の塩焼き・ひじきの煮物 魚・海水塩・ひじき・干し椎茸・にんじん・油あげ・いんげん・なたね油 素精糖・醤油・酒・みりん
	18			くだもの・牛乳	麦茶	焼肉ごはん・味噌汁
木	5 ★カレーライス 大根の塩昆布和え 19 生揚げともやしの味噌汁	白米・胚芽精米・豚肉・じやがいも・たまねぎ・にんじん・ビーマン・じやがいも・なたね油・海水塩・バター・小麦粉・カレー粉・醤油・ウスターソース・トマトケチャップ・牛乳 大根・人参・塩昆布 生揚げ・もやし・ほうれん草・煮干し・味噌		肉みそうどん うどん・豚ひき肉・玉葱・人参・さやえんどう・しいたけ・ 生姜・ににく・素精糖・味噌・醤油・片栗粉・なたね油	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	ささみのチーズ焼き・あけぼのポテト ささみ・チーズ・海水塩・なたね油 じやが芋・海水塩・アレルギー用マヨネーズ・ケチャップ・素精糖
	19			くだもの・牛乳	麦茶	ゆかりごはん・スープ
金	6 八宝菜 ほうれん草ともやしの胡麻和え 20 ごはん キャベツと玉葱の味噌汁	豚肉・白菜・人参・しいたけ・海老・ブロッコリー・たまねぎ・きくらげ・醤油・米酢・片栗粉・海水塩 ほうれん草・もやし・ごま・醤油・かつおだし 白米・胚芽精米 キャベツ・玉葱・味噌・煮干し・人参		かぼちゃパン かぼちゃパン(卵・乳なし)	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま	豚丼・高野豆腐の煮物 精白米・胚芽米・豚肉・玉葱・白滝・椎茸・醤油・酒・素精糖・みりん
	20			くだもの・牛乳	麦茶	汁もの
土	7 五目うどん ポテトサラダ 21 オレンジゼリー	うどん・油揚げ・豚肉・ごぼう・ほうれん草・醤油・海水塩・酒 じやがいも・人参・きゅうり・マヨネーズ・海水塩・オリーブオイル・米酢 ジュース・アガ・素精糖		ラスク・チーズ 食パン(卵・乳なし)マヨネーズ・パセリ		
	21			くだもの・牛乳		
月	9 ぶりの生姜焼き ブロッコリーと人参のオーロラソース ごはん 豚汁	ぶり・生姜・醤油・みりん・なたね油 ブロッコリー・人参・マヨネーズ・ケチャップ・海水塩 白米・胚芽精米 豚肉・大根・人参・ごぼう・しらたき・ねぎ・味噌・煮干し		★黒糖ラスク 食パン(卵・乳なし)・黒砂糖・バター	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	生揚げのそぼろ煮・きゅうりのしらす和え 生揚げ・素精糖・醤油・かつおだし・にんじん・鶏ひき・なたね油・ かたくり粉・きゅうり・しらす・醤油・米酢
	9			くだもの・牛乳	麦茶	ごはん・すまし汁
火	10 豆腐チャンプルー ニラとえのきのお浸し④大根サラダ 24 ごはん わかめとねぎの味噌汁	豆腐・ニラ・じやがいも・人参・ベーコン・かつお節・醤油・なたね油・片栗粉・海水塩 ニラ・えのき・醤油・かつお節④大根・人参・コーン・ごま油・素精糖・米酢・醤油 白米・胚芽精米 ねぎ・わかめ・味噌・煮干し		★さつまいものコーンカップ さつまいも・素精糖・バター・アイスコーン	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	がんもの含め煮・こんぶのドレッシング煮 がんも・にんじん・醤油・みりん・かつおだし・刻み昆布・にんじん・いんげん・ コーン・ごま油・醤油・米酢・素精糖
	24			くだもの・牛乳	麦茶	わかめごはん・スープ
水	25 ミートローフ ニラとえのきのお浸し ごはん コーンチャウダー	豚肉・玉葱・パン粉・牛乳・海水塩・グリンピース・ごま・人参・豆乳 ニラ・えのき・醤油・かつお節 白米・胚芽精米 ベーコン・人参・玉葱・じやがいも・コーン・薄力粉・海水塩・牛乳・かつおだし		★黒糖ラスク 食パン(卵・乳なし)・黒砂糖・バター	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・ににく・ごま	揚げ魚のおろし煮・切干大根煮 魚・片栗粉・なたね油・大根・醤油・みりん・かつおだし 切干大根・にんじん・干し椎茸・油揚げ・素精糖・醤油・みりん・いんげん
	25			くだもの・牛乳	麦茶	焼肉ごはん・スープ
木	12 千草焼き 白菜と小松菜のお浸し 26 ごはん 麩とほうれん草のすまし汁	豚肉・玉葱・人参・卵・生姜・小松菜・なたね油・みりん・醤油・海水塩・かつおだし 白菜・小松菜・かつお節・醤油 白米・胚芽精米 麩・ほうれん草・ねぎ・海水塩・醤油・かつおだし		★もちもちドーナツ 豆腐・ホットケーキミックス・素精糖・なたね油・白玉粉・ 粉砂糖	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	味噌煮込みうどん・じやがバター 干しうどん・鶏ひき・生揚げ・キャベツ・長葱・にんじん・椎茸・青菜・ 酒・味噌
	12			くだもの・牛乳	麦茶	くだもの
金	13 ★鶏肉の唐揚げ風 キャベツの塩昆布和え 27 ぶりかけごはん(ゆかり) わかめと大根のスープ	鶏肉・酒・海水塩・素精糖・マヨネーズ・生姜・ににく・片栗粉・なたね油 キャベツ・塩昆布 白米・胚芽精米・ぶりかけ 大根・人参・わかめ・ごま・海水塩・醤油		カレーピラフ 白米・胚芽精米・豚ひき肉・玉葱・人参・マッシュルーム グリンピース・海水塩・カレー粉・バター	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま	魚のごま味噌焼き・さつまいもひじき煮 魚・酒・味噌・ごま さつまいも・にんじん・ひじき・醤油・素精糖
	27			くだもの・牛乳	麦茶	おかかごはん・スープ
土	14 味噌煮込みうどん ほうれん草とコーンのソテー ^④ 28 ジャムヨーグルト	うどん・鶏肉・生揚げ・キャベツ・ねぎ・人参・しいたけ・ほうれん草・酒・味噌 ほうれん草・コーン・バター・海水塩 ヨーグルト・ジャム		ジャムサンド・小魚 食パン(卵・乳なし)・ジャム	く 今月のお知らせ > ぞうぐみがもう一度食べたいとリクエストしたメニューが2月、3月に出て きます(★マークのついたものです)。子どもたちも楽しみにしているの で、調理室も頑張って作ろうと思っています。	く 今月のお知らせ > ぞうぐみがもう一度食べたいとリクエストしたメニューが2月、3月に出て きます(★マークのついたものです)。子どもたちも楽しみにしているの で、調理室も頑張って作ろうと思っています。
	14			くだもの・牛乳		

* 乳児)エネルギー423kcal たんぱく質16.6g 脂質15.1g * 幼児)エネルギー536kcal たんぱく質21.1g 脂質18.8g

* 3時のおやつの牛乳は、豆乳入りです。 * 材料の関係で献立が変更になることもあります。

* 園で初めて食べる食材がないようにご家庭で献立を確認してください。不明点がございましたら調理室までお声がけください。