

令和8年2月 幼児食献立表



mirai華花保育園

日 曜	時間帯	献立	材 料 名			
			黄	赤	緑	その他
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
02 月	昼食	御飯 みそ汁 鶏の海苔焼き 青菜のツナ浸し	米 さといも 片栗粉、サラダ油、砂糖	米みそ、油揚げ 鶏肉 ツナ水煮	だいこん 刻みのり ほうれんそう、キャベツ	だし汁 <small>しょうゆ、みりん、おろしにんにく、おろししょうが、食塩</small> 白だし
	午後おやつ	牛乳 菓子	おかし	牛乳		
03 火	昼食	手巻きずし(幼児クラス) ちらし寿司(乳児クラス) 豆腐すまし汁	米、マヨドレ サラダ油、砂糖、米 焼麩	ウインナー、ツナ缶、かに風味かまぼこ 卵、ツナ缶、油揚げ 木綿豆腐	きゅうり、のり 刻みのり、にんじん、きゅうり こまつな、えのきたけ	ずし酢、しょうゆ <small>ずし酢、みりん、だし汁、食塩、しょうゆ</small> だし汁、しょうゆ、食塩
	午後おやつ	牛乳 鬼クッキー	小麦粉、グラニュー糖	牛乳 無塩バター	ココア	食紅
04 水	昼食	タコスロールパン あったか根菜コーンスープ フルーツカクテル	超熟ロール さつまいも、片栗粉	豚ひき肉、牛ひき肉、生食シュレッドチーズ 豆乳	たまねぎ、キャベツ、トマト、ピーマン かぶ、クリームコーン もも、パイナップル	<small>ウスターソース、ケチャップ、しょうゆ、カレー粉、おろしにんにく</small> チキンコンソメ、食塩
	午後おやつ	牛乳 ひじきチャーハン	米、ごま油	牛乳 ハム	にんじん、ひじき	しょうゆ、みりん
05 木	昼食	御飯 のりのりみそ汁 鮭の塩焼き 4つのおやさい入りきんぴら	米 フライドポテト、砂糖、ごま油	米みそ、油揚げ 鮭 鶏ひき肉、白ごま	はくさい、刻みのり にんじん、ごぼう、ピーマン	だし汁 食塩 しょうゆ
	午後おやつ	牛乳 アップルチーズケーキ	ホットケーキミックス、砂糖	牛乳 クリームチーズ、牛乳、バター	りんごジャム、りんご	
06 金	昼食	御飯 <small>大きなあれ♪おさかなふりかけ</small> わかめスープ 豆腐と卵のそぼろ煮	米 ごま油 わかめ サラダ油、片栗粉、砂糖	さば 木綿豆腐、卵、鶏ひき肉	切り干しだいこん、あおのり もやし、コーン、ねぎ こまつな、たまねぎ、にんじん	白だし、みりん 鶏ガラスープ素、食塩 <small>だし汁、しょうゆ、酒、食塩、おろししょうが</small>
	午後おやつ	飲むヨーグルト 菓子	せんべい	アシドミルク		
09 月	昼食	三色そぼろ丼 みそ汁 バイクドじゃが	米、砂糖、片栗粉、ごま油 焼麩 じゃがいも、サラダ油	鶏ひき肉、凍り豆腐 米みそ	ほうれんそう、にんじん たまねぎ、キャベツ	だし汁、しょうゆ、酒、おろししょうが だし汁 食塩、パセリ粉
	午後おやつ	牛乳 かぼちゃプリン		牛乳 牛乳	かぼちゃ	
10 火	昼食	御飯 みそ汁 かじきの竜田揚げ 切干大根の中華和え	米 じゃがいも、わかめ 片栗粉、サラダ油、砂糖 砂糖、ごま油	米みそ かじき、かじき	たまねぎ にんじん、きゅうり、切り干しだいこん	だし汁 しょうゆ、酒、おろししょうが 酢、しょうゆ
	午後おやつ	牛乳 フレンチトースト	グラニュー糖、食パン	牛乳 牛乳、卵、バター		
12 木	昼食	御飯 かぼちゃのクリームシチュー ブロッコリーサラダ	米 サラダ油 マヨドレ	牛乳、鶏肉、クリームシチュー素 ハム	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん ブロッコリー、コーン	食塩
	午後おやつ	牛乳 あんガトーショコラ	小麦粉	牛乳 こしあん、卵、牛乳	純ココア	
13 金	昼食	ポークカレー さっぱりサラダ ヨーグルト	米、じゃがいも、サラダ油 砂糖、オリーブオイル	豚肉 コアコアいちご	たまねぎ、にんじん、りんごジャム キャベツ、にんじん、カリフラワー	カレールウ 酢、食塩、こしょう
	午後おやつ	ジュース パンケーキ	ホットケーキミックス、米粉、サラダ油	牛乳	りんごジュース ブルーベリージャム	
16 月	昼食	中華丼 もやしとわかめのナムル フルーツ	米、ごま油、片栗粉 ごま油、わかめ	豚肉 かにかまぼこ	はくさい、にんじん、たまねぎ、しいたけ、たけのこ水煮、きくらげ もやし、きゅうり みかん	<small>しょうゆ、鶏ガラスープ素、食塩、おろししょうが、おろしにんにく</small> しょうゆ、食塩
	午後おやつ	牛乳 くろすけおむすび	米	牛乳 しらす干し、黒ごま、かつお節	刻みのり	しょうゆ

令和8年2月 幼児食献立表



mirai華花保育園

日曜	時間帯	献立	材 料 名			
			黄	赤	緑	その他
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
17 火	昼食	御飯 みそ汁 さばのりんごソースかけ つやつやお肌！なばなのごまみそあえ	米 さといも、わかめ 片栗粉、サラダ油、砂糖 砂糖	米みそ さば ツナ缶、米みそ、すり白ごま	たまねぎ たまねぎ、りんご キャベツ、なばな、コーン	だし汁 しょうゆ、酒、酢、おろししょうが
	午後おやつ	牛乳 バナナカステラ	バナナカステラ	牛乳		
18 水	昼食	パン 鶏肉の甘辛唐揚げ ブロッコリーのおかか和え コーンスープ	パン 片栗粉、サラダ油、砂糖	鶏肉 かつお節 牛乳	ブロッコリー、にんじん コーン、クリームコーン	酒、しょうゆ、食塩 しょうゆ チキンコンソメ、パセリ粉、食塩
	午後おやつ	牛乳（乳児クラス） 菓子	おかし	牛乳		
19 木	昼食	御飯 みそ汁 鮭のマヨポン焼き 野菜のゆかり和え	米 焼麩 マヨドレ	木綿豆腐、みそ、油揚げ 鮭	はくさい、こまつな、にんじん	だし汁 ポン酢、酒、食塩 しょうゆ、ゆかり
	午後おやつ	牛乳 菓子	おかし	牛乳		
20 金	昼食	中華そば（ラーメン） にんじんときゅうりのマヨサラダ みかんヨーグルト	中華めん、ごま油 マヨドレ 砂糖	豚肉、なると ツナ缶 ガセリヨーグルト	キャベツ、にんじん、コーン きゅうり、にんじん みかん	しょうゆ、鶏ガラスープ素、かつお（粉末）、食塩 しょうゆ
	午後おやつ	牛乳 香ばしエビ大根餅	上新粉、片栗粉、サラダ油、ごま油、砂糖	牛乳 干しえび	だいこん、ねぎ	ポン酢
24 火	昼食	御飯 みそ汁 カレー肉じゃが フルーツ	米 じゃがいも、砂糖、サラダ油	米みそ 豚肉	だいこん、なめこ、ねぎ たまねぎ、にんじん バナナ	だし汁 だし汁、しょうゆ、みりん、カレー粉
	午後おやつ	牛乳 メープルチュロス	小麦粉、サラダ油、グラニュー糖、ケーキシロップ	牛乳 卵、バター		食塩
25 水	昼食	御飯 豆腐と青菜のとろみ汁 さわらの照り焼き かぼちゃのそぼろ煮	米 片栗粉 砂糖 砂糖、片栗粉	豆腐 さわら 鶏ひき肉	ほうれんそう、しめじ かぼちゃ、にんじん	だし汁、食塩、しょうゆ しょうゆ、みりん、酒 だし汁、しょうゆ
	午後おやつ	牛乳 菓子	おかし	牛乳		
26 木	昼食	御飯 洋風卵スープ シチューハンバーグ フルーツ	米 片栗粉 片栗粉、パン粉、砂糖	卵 豚ひき肉、木綿豆腐	ちんげん菜、エリンギ たまねぎ、カリフラワー、にんじん、マッシュルーム もも	チキンコンソメ、食塩 ケチャップ、ソース、しょうゆ、食塩
	午後おやつ	牛乳 鮭おむすび	米	牛乳 白ごま、鮭		食塩
27 金	昼食	パン 鶏の唐揚げ（塩昆布） ブロッコリーのマヨ和え コーンスープ	食パン サラダ油、片栗粉、ごま油 マヨドレ	鶏肉	塩こんぶ ブロッコリー、にんじん クリームコーン、コーン	酒 しょうゆ チキンコンソメ、食塩、パセリ粉
	午後おやつ	牛乳 菓子	おかし	牛乳		

☆ 午前おやつは、乳児クラスのみ提供になります。
☆ 天候や仕入れ状況により、やむを得ず食材を変更する場合があります。

立春を迎えると暦の上ではもう春ですが、まだまだ寒さが厳しいですね。バランス良く色々なものを食べることで、風邪や感染症に負けない身体づくりをしましょう。今月は旬の『なばな』が栄養価が高くおすすめ食材！お給食では味噌と砂糖で甘めにし、コクのあるツナとごまを和えることで食べやすく仕上げます。 管理栄養士 高橋令子

組 氏名