



2026年 2月給食献立表



立花ひよこ保育園

	(月) 9, (火) 24			(火) 10			(水) 25			(木) 12, 26			(金) 27			(土) 28		
昼食	大根と鶏肉の 甘辛煮	鶏肉	40	豆腐カツ	木綿豆腐	50	豚肉の 塩麹焼き	豚肉	60	肉じゃが	牛肉	20	鰯の 幽庵焼き	鰯	40	スパゲティ	スパゲティ	30
		大根/人参	40/20		こめ油	5		玉ねぎ	30		じゃが芋	40		しょうゆ/塩麹	各1		豚ミンチ	20
		長ねぎ	8		しょうゆ/にんにく	1/少々		水菜	10		玉ねぎ/人参	25/15		みりん/ゆず	1/適量		人参	10
		しょうゆ/みりん	3/2		薄力粉	2		塩麹/こめ油	5/0.5		糸こんにゃく	20		れんこん	15		玉ねぎ	30
		砂糖	1		パン粉	5					いんげん	5		こめ油/塩	2/0.1		ピーマン	5
	小松菜の ごま和え	小松菜	40	キャベツの ナムル	キャベツ	25	和風 ポテトサラダ	じゃが芋	45	ブロッコリーの おかか和え	ブロッコリー	30	豚汁	人参	25	粉ふき芋	じゃが芋	40
		えのき	20		人参/わかめ	10/0.1		人参/玉ねぎ	5/10		えのき	10		もやし	15		青のり	適量
		もやし	8		もやし	15		ほうれん草	15		キャベツ	20		コーン	10		塩	少々
		ごま/しょうゆ	1/1.5		小松菜	5		かつお節	適量		かつお節	0.2		ほうれん草	15			
		白菜	15		ごま/ごま油	1		豆乳マヨネーズ	4		しょうゆ/ごま	1		酢/こめ油	1			
みそ汁	うすあげ	5	三平汁	生鮭	20	みそ汁	キャベツ	15	みそ汁	しょうゆ	2	豚汁	豚肉/人参	10/5	スープ	じゃが芋	40	
	じゃが芋	10		しめじ	5		切干大根	1.5		里芋	15		こんにゃく	5		豆腐	10	
	麦みそ	4		ごんにゃく	0.2		うすあげ	3		ごぼう	5		厚揚げ	15		わかめ	0.2	
	いりこ	2		長ねぎ	10		麦みそ	4		五穀ごはん	適量		青ねぎ/麦みそ	2/4		ごま/しょうゆ	1	
	有機米	55		酒/塩	1/0.2		有機米	55		五穀ごはん	適量		有機米	55		ごはん	55	ごま油
		少々/2																
		1/少々																
おやつ	みそ 蒸しパン	薄力粉	18	レーズンポッキー	薄力粉	15	バリバリ揚げ	ギョーザの皮	2枚	恐竜の卵	白玉粉	15	マカロニきな粉	マカロニ	12	自然食品菓子		
		麦みそ	4		レーズン/こめ油	3		塩	少々		上新粉	5		きな粉	3			
		砂糖/B.P	5/1		砂糖/B.P	1/0.2		こめ油	1		黒砂糖/B.P	5/0.5		砂糖	2			
														塩	少々			
	果物	りんご		果物	ボンカン		果物	いよかん			りんご		果物	清見オレンジ		牛乳		
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳					
	(月) 2, 16			(火) 3 [節分]			(水) 4, 18			(木) 5, 19			(金) 6, (火) 17			(土) 7, 21		
昼食	肉豆腐	豚肉/豆腐	30/40	巻き寿司	有機米/焼きのり	50/1枚	ツナボール	豆腐	40	つくねバーグ	鶏ミンチ	40	鰯の竜田焼き	鰯	40	中華丼	有機米	50
		糸こんにゃく	20		人参/きゅうり	15		ツナ/玉ねぎ	10		玉ねぎ/人参	30/10		片栗粉	2		豚肉/生椎茸	20/5
		人参/長ねぎ	10		高野豆腐	3		れんこん/青ねぎ	8/3		えのき/ピーマン	20/5		しょうゆ/酒	2		白菜	30
		しょうゆ/みりん	3/2		酢/砂糖	15/7		塩/しょうゆ	0.1/1		ひじき	1		生姜/にんにく	少々		人参/玉ねぎ	10
		砂糖	1		塩/しょうゆ	2/8		片栗粉/パン粉	2/5		パン粉/生姜汁	2/1		ブロッコリー	15		長ねぎ	10
	スパゲティ サラダ	スパゲティ	10	いわしの フライ	いわし (乳児→15g)	30	白菜と りんごの サラダ	白菜	35	ブロッコリーと 大根の梅和え	片栗粉	40	みそ汁	人参/ごぼう	8	みそ汁	塩/しょうゆ	少々
		れんこん	8		パン粉/薄力粉	10/5		りんご/ハム	20/5		ブロッコリー	40		うすあげ	5		ごま油	1
		コーン/玉ねぎ	5/8		こめ油	5		ほうれん草	10		人参	5		こんにゃく	5		片栗粉/油	1
		ほうれん草	10		キャベツ	30		酢/砂糖	3/1		大根/梅干し	15/2		しょうゆ/砂糖	3/1			
		しょうゆ	1		人参/菜の花	8/5		塩/こめ油	少々		しょうゆ	1		白菜	15		ブロッコリーの おかか和え	40
みそ汁	大根	10	菜の花和え	コーン/しょうゆ	5/1	みそ汁	大根	15	みそ汁	白菜	15	みそ汁		もやし	10	みそ汁	かつお節	少々
	キャベツ	10		豆腐/ごま油	15/0.5		えのき	10		うすあげ	5			納豆ごはん	40		豆腐	15
	しめじ	5		人参/大根	5/15		わかめ	0.1		わかめ	0.2			納豆	20		わかめ	0.3
	麦みそ	4		長ねぎ	5		麦みそ	4		わかめ	4			青ねぎ	10		麦みそ	5
	有機米	55		しょうゆ/塩	1/0.2		五穀ごはん	適量		五穀米	55			ごはん	55		しょうゆ/酒	1.5/1
		0.2/1																
		0.2/1																
おやつ	麩のラスク	麩	4	やちめごはんの おにぎり	有機米/もち	20/10	さつま芋団子	白玉粉	15	五平もち	有機米/もち	25/5	ほうれん草 ホットケーキ	薄力粉/ほうれん草	18/2	自然食品菓子		
		砂糖	3		煎り大豆	3		上新粉	5		麦みそ/ごま	2/0.5		砂糖/B. P	5/1			
		バター	5		ちりめん	2		さつま芋	5		砂糖/みりん	2/1		牛乳/バター	15/2			
		青のり	少々		塩	0.1		きな粉/砂糖	3/2		こめ油	0.5						
	果物	いよかん		果物	りんご		果物	ぼんかん		果物	りんご		果物	いよかん		牛乳		
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳					

※分量は、幼児の予定可食量です。乳児は幼児の予定可食量×0.9として計算します。

※果物は、入荷時期などによって変更があります。

※五穀ごはんに入っている五穀（もちきび・もちあわ・はとむぎ・大麦・アマランサス）は、ビタミン、ミネラル、鉄分、カルシウムが豊富です。

※13日（金）の昼食は、チキンスペアリブ・春雨サラダ・みそ汁（豆腐・わかめ）・手作りふりかけごはんのリクエストメニューになります。おやつは、ふかし芋（乳児）お楽しみおやつ（幼児）・いよかん・牛乳 です。

※20日（金）の昼食は、チキンスペアリブ・人参サラダ・すまし汁（大根・えのき）・人参ごはんのリクエストメニューになります。おやつは、ほうれん草ホットケーキ・ぼんかん・牛乳 です。