

2026年度2月 予定献立表

ののかぜ保育園

	2.16日 (月)	3.17日 (火)	4.18日 (水)	5.19日 (木)	6.20日 (金)	7.21日 (土)
昼食	<u>ひじきごはん</u> 米 20 にんじん 10 干しいたけ 0.5 しめじ 3 ツナ 2 油揚げ 2 ひじき 0.5 醤油、塩、だし 煮つけ 赤魚 30 醤油、砂糖、だし しょうが	<u>ゆかりごはん</u> 米 45 ゆかり <u>おにバーグ(3日)</u> <u>ミートローフ</u> 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 7 おから 7 のり 醤油、砂糖、片栗粉 <u>のり和え</u> ほうれん草 20 にんじん 5 のり 1 醤油 <u>節分汁(3日)/豚汁</u> 大根 10 にんじん 5 さといも 5 豚肉 5 こんにゃく 3 ねぎ 2 味噌、だし	<u>ハヤシライス</u> 米 50 豚肉 35 玉ねぎ 30 にんじん 20 じゃがいも 20 醤油、砂糖、塩 味噌、米粉、片栗粉 ケチャップ <u>オープン焼き</u> れんこん 30 塩、油 <u>スープ</u> キャベツ 10 人参 5 玉ねぎ 5 コーン缶 2 ベーコン 1 だし 醤油、塩	<u>ごはん</u> 米 40 <u>わかさぎのから揚げ</u> <u>たらからの揚げ</u> わかさぎ 15 たら 20 醤油、塩 <u>ごま和え</u> ブロッコリー 20 人参 5 ごま 1 砂糖、醤油 <u>けんちん汁</u> 大根 10 人参 5 さつまいも 5 里芋 3 しいたけ 2 ねぎ 2 油揚げ 2 こんにゃく 3 だし、醤油、塩	<u>ごはん</u> 米 40 <u>肉団子甘酢あん</u> 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 おから 7 玉ねぎ 20 にんじん 10 ひじき 0.2 えのき 3 切干大根 1 しいたけ 3 醤油、砂糖、片栗粉 酢、ケチャップ <u>かぼちゃ煮</u> かぼちゃ 30 砂糖、醤油 <u>味噌汁</u> じゃがいも 10 玉ねぎ 5 まいたけ 2 こねぎ 2 味噌、だし	<u>菜飯おにぎり</u> 米 40 菜飯のもと <u>磯辺焼</u> かれい 30 青のり、塩 醤油、片栗粉 <u>おかか和え</u> 小松菜 20 にんじん 5 醤油、砂糖、だし <u>すまし汁</u> 大根 10 わかめ 1 醤油、塩、だし
	<u>きんぴら</u> ごぼう 20 にんじん 10 糸こんにゃく 2 いんげん 2 醤油、砂糖、油 <u>みそ汁</u> かぼちゃ 10 玉ねぎ 5 だし、味噌					
おやつ	<u>フライドポテト</u> じゃがいも 60 塩、油 青のり 果物 25 牛乳 100	<u>鬼まんじゅう(3日)</u> 米粉 10 さつまいも 30 砂糖 3 BP 0.4 <u>いもようかん(17日)</u> さつまいも 40 砂糖4、塩 寒天 0.3 果物 25 牛乳 100	<u>おかき(幼児)</u> 餅 15 塩、油 <u>わかめおにぎり(乳児)</u> 米 30 わかめご飯の素 果物 25 牛乳 100	<u>2色蒸しパン</u> 米粉 20 ほうれん草 5 にんじん 5 砂糖 5 BP 0.9 油 0.5 豆乳 20 果物 25 牛乳 100	<u>手前みその五平もち</u> 米 30 味噌 4 砂糖 4 ごま 果物 25 牛乳 100	<u>ホットケーキ</u> ホットケーキ 20 ミックス 豆乳



	9日 (月)	10.24日 (火)	25日 (水)	12.26日 (木)	13.27日 (金)	14.28日 (土)
昼食	<u>ミートスパゲティ</u> パスタ 20 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 25 人参 10 セロリ 5 マッシュルーム 2 トマト缶 10 醤油、塩、砂糖 ケチャップ <u>さつまいもサラダ</u> さつまいも 15 りんご 7 レーズン 1 マヨドレ、酢 塩 <u>カレースープ</u> 玉ねぎ 7 にんじん 4 キャベツ 7 ウインナー 2 しめじ 3 カレー粉、だし 塩、醤油	<u>ごはん</u> 米 40 <u>ぶりの照り焼き</u> ぶり 30 醤油、砂糖、片栗粉 <u>五目豆</u> にんじん 10 大豆 2 こんにゃく 5 厚揚げ 5 昆布 0.2 干し椎茸 0.2 醤油、砂糖、だし <u>磯辺こぶき芋</u> じゃがいも 30 青のり、塩 <u>味噌汁</u> なめこ 7 大根 7 小松菜 3 味噌、だし	<u>根菜キーマカレー</u> 米 50 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 エリンギ 3 れんこん 5 大根 5 ごぼう 3 カレー粉、だし、醤油 ケチャップ、味噌 片栗粉、砂糖、塩 <u>金時豆煮</u> 金時豆 5 砂糖、醤油 <u>スープ</u> 白菜 10 にんじん 5 にら 1 味噌、だし	<u>ごはん</u> 米 40 <u>ねぎだれから揚げ</u> 鶏もも肉 50 米粉、油、醤油 ねぎ 3 ごま油、塩、ごま だし、レモン汁 <u>中華春雨サラダ</u> 春雨 2 にんじん 7 なばな 3 もやし 5 切干大根 1 ハム 3 酢、醤油、砂糖、塩 ごま油 <u>すまし汁</u> 豆腐 10 わかめ 1 水菜 2 えのき 4 醤油、塩、だし	<u>梅ごはん</u> 米 45 梅干し <u>塩焼き</u> 鮭 30 塩、だし <u>納豆あえ</u> ひきわり納豆 10 小松菜 15 にんじん 5 のり 醤油、だし <u>味噌汁</u> かぶ 10 油揚げ 2 長いも 10 味噌、だし	<u>あんがけうどん</u> 麺 20 鶏もも肉 25 玉ねぎ 10 白菜 20 にんじん 10 しめじ 3 だし、醤油、塩 <u>オープン焼き</u> じゃがいも 40 油、塩
おやつ	<u>さくらさんの手作りおやつ</u> 果物 25 牛乳 100	<u>かぼちゃスコーン</u> かぼちゃ 14 米粉 20 砂糖 4 塩 0.07 BP 0.7 油 4 果物 25 牛乳 100	<u>抹茶マーブルケーキ</u> 小麦粉 20 砂糖 5 BP 0.7 豆乳 25 抹茶 0.2 油 2 果物 25 牛乳 100	<u>お好み焼き</u> キャベツ 25 人参 5 豚ひき肉 5 小麦粉 15 だし 醤油、塩 青のり、かつおぶし ソース、マヨドレ 果物 25 牛乳 100	<u>型抜きクッキー</u> 小麦粉 20 片栗粉 2 砂糖 5 豆乳 3 油 5 BP 0.1 ココア 0.7 果物 25 牛乳 100	<u>かぼちゃもち</u> かぼちゃ 10 米粉 15 砂糖 4 油 0.2 塩 0.05 油、きなこ、塩 果物 25



※仕入れ状況によって献立に変更がある場合があります。

9日のおやつはさくらさんが作ります。内容は楽しみに。