

令和8年2月 献立表 (後期・完了期)

二川保育園(有野作成)

日	曜	献立名			赤 色	黄 色	緑 色
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品
2	月	じゃが芋煮	ごはん 鱈の煮つけ ひじきの煮物 かぶの味噌汁	♪バナナ蒸しパン 麦茶 みかん	鱈 ひじき	ごはん じゃが芋	人参 かぶ 玉ねぎ 葱 みかん バナナ 蓮根
17	火	スティックパン	ごはん 豚肉の煮物 切り干し大根の和え物 ほうれん草のすまし汁	♪ラザニア風 麦茶 オレンジ	豚肉 かつお節	ごはん パン ペンネ	切り干し大根 人参 バナナ 胡瓜 玉ねぎ きゃべつ オレンジ 葱 ほうれん草
4	水	バナナ	パン 照り焼きチキン マカロニサラダ ポトフ	♪いちごミルクゼリー 麦茶 おせんべい	鶏肉	さつま芋 パン マカロニ	胡瓜 人参 ブロッコリー かぶ 玉ねぎ いちご バナナ カリフラワー きゃべつ
5	木	人参スティック	五目うどん 鶏肉の煮物 もやしの和え物	♪おかかおにぎり 麦茶 みかん	鶏肉 かつお節	うどん ごはん	大根 白菜 人参 葱 もやし 胡瓜 玉ねぎ みかん
6	金	さつま芋煮	ごはん 豚肉の煮物 大根の海苔和え オニオンスープ	♪蒸しパン 麦茶 バナナ	豚肉 かつお節 海苔	ごはん さつま芋	玉ねぎ 大根 葱 人参 ほうれん草 バナナ
7	土	おかし	鶏肉の煮物 もやしの和え物 葱スープ	おせんべい 麦茶 バナナ	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 もやし 葱 バナナ
9	月	じゃが芋煮	しらすの Pasta きゃべつの和え物 野菜スープ	♪キャロレンジケーキ 麦茶 バナナ	しらす	Pasta じゃが芋	人参 玉ねぎ きゃべつ バナナ オレンジ ブロッコリー
10	火	スティックパン	ごはん 鱈の照り煮 白和え なめこの味噌汁	♪さつま芋きな粉 麦茶 オレンジ	鱈 豆腐 きな粉	ごはん さつま芋 パン	もやし ほうれん草 人参 玉ねぎ 浅葱 オレンジ なめこ
25	水	さつま芋煮	具沢山うどん 鶏肉の煮物 ほうれん草の和え物	♪スティックパン 麦茶 みかん	鶏肉	うどん パン さつま芋	玉ねぎ きゃべつ 人参 ほうれん草 もやし みかん
12	木	バナナ	ごはん 豚肉の炒め煮 チンゲン菜の和え物 わかめスープ	♪フルーツ和え 麦茶 おせんべい	豚肉 わかめ	ごはん	玉ねぎ 人参 もやし チンゲン菜 葱 胡瓜 いちご りんご バナナ
27	金	人参スティック	ごはん 鶏肉の野菜煮込み わかめの和え物 人参スープ	♪ごまパン 麦茶 デコポン	鶏肉 わかめ	ごはん パン	かぶ 玉ねぎ 人参 ブロッコリー もやし デコポン
14	土	おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	バナナ 麦茶 おせんべい	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ
3	火	🍡 節分給食 🍡					
13	金	🌟 誕生会 お楽しみ給食 🌟					

※献立内の青色は食育カレンダーの給食を提供します。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

♪『2月の食育カレンダー給食』

6日『海苔の日』

海苔は昔から日本の代表的な産物で、貴重な食品であったため、日本最古の法典「大宝律令」の中で租税として納められていたそうです。このことから「大宝律令」が作られた日、702年2月6日を海苔の日としました。うま味もあり、カルシウム、鉄分、ビタミンなども含む海苔は、栄養面でも貴重な食材ですね。『大根の海苔和え』を提供します。

17日『千切り大根の日』

「千切り大根」は「切り干し大根」とも言って、大根の細切りを天日干しにしたものです。干したら栄養が減るのでは…？ と思うかもしれませんが、不思議なことに太陽の光を浴びると特にカルシウムや鉄分、ビタミンの量がアップして生よりも栄養の多い食材になります。『切り干し大根の和え物』を提供します。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。