

2026年 2月給食献立表



南ヶ丘こども園

| 日付 | 曜日 | 献立 | 材 料 | | |
|--------|----|---|-----------------------|----------------|---------------------------------------|
| | | | 赤 体をつくる | 黄 働く力に | 緑 体の調子を整える |
| 2 冬 | 月 | スタミナラーメン しゅうまいと添え野菜 果物 | 豚肉 ミンチ | 中華麺 しゅうまいの皮 | 玉葱 人参 ニラ もやし 玉葱 ブロッコリー バナナ |
| 3 | 火 | 鬼ご飯 春雨サラダ つみれ汁 | ミンチ ウィンナー 卵 いわし | 米 中華麺 春雨 | 玉葱 レーズン 人参 コーン 胡瓜 玉葱 人参 えのき 小松菜 |
| 4 | 水 | ご飯 まさご揚げと添え野菜 ちくわの煮物 小松菜の味噌汁 | 豆腐 ミンチ エビ じゃこ ちくわ | 米 | 玉葱 ブロッコリー 大根 人参 小松菜 玉葱 人参 |
| 5 | 木 | ピビンパ丼 里芋の煮物 きのこのすまし汁 | ミンチ | 米 里芋 | ほうれん草 人参 人参 えのき 人参 椎茸 葱 |
| 6 | 金 | 十六穀米 鶏肉の唐揚げと添え野菜 豆腐サラダ 大根の味噌汁 | 鶏肉 豆腐 じゃこ | 米 十六穀米 | ブロッコリー 胡瓜 大根 玉葱 人参 ほうれん草 |
| 7 冬 | 土 | ピザグラタンパン | チーズ | パン マカロニ | 玉葱 果物もしくはスープ |
| | | 3~5歳はお弁当です。 | | | |
| 9 | 月 | ハヤシライス シーチキンサラダ 果物 | 豚肉 シーチキン | 米 | 玉葱 人参 マッシュルーム 胡瓜 人参 バナナ |
| 10 | 火 | ご飯 おでん 小松菜の胡麻酢和え 玉葱のスープ | ちくわ はんぺん うす揚げ | 米 茄苿 | 大根 人参 小松菜 人参 ほうれん草 人参 玉葱 葱 |
| 11 | 水 | 建国記念の日(お休み) | | | |
| 12 | 木 | 鮭の散らし寿司 野菜の煮物 麩のすまし汁 | 鮭 卵 厚揚げ | 米 麩 | 海苔 大根 人参 人参 小松菜 |
| 13 | 金 | ご飯 とり天 ひじきの煮物 もやしのスープ | 鶏肉 うす揚げ | 米 | ブロッコリー ひじき 人参 もやし 玉葱 人参 ほうれん草 |
| 14 | 土 | ウインナーパン | ウインナー | パン | 果物もしくはスープ |
| | | 3~5歳はお弁当です。 | | | |
| 16 | 月 | カレーライス マカロニサラダ 果物 | 豚肉 | 米 じゃが芋 マカロニ | 玉葱 人参 グリーンピース 胡瓜 人参 バナナ |
| 17 | 火 | ナポリタン 洋風卵焼き えのきのスープ | ウインナー ベーコン 卵 | スパゲッティ | 玉葱 人参 ピーマン ほうれん草 えのき 人参 玉葱 |
| 18 | 水 | 十六穀米 鶏肉の醤油麹焼きと添え野菜 南瓜の煮物 なめこの味噌汁 | 鶏肉 | 米 十六穀米 | ブロッコリー 南瓜 いんげん なめこ 玉葱 人参 葱 |

| 日付 | 曜日 | 献立 | 材 料 | | |
|-------------|----|---|---------------|----------------|-----------------------------------|
| | | | 赤 体をつくる | 黄 働く力に | 緑 体の調子を整える |
| 19 | 木 | ご飯 鯖の味噌煮と梅和え ちくわの礪部揚げと添え野菜 大根のすまし汁 | 鮭 ちくわ | 米 | 梅 小松菜 青のり コーン 大根 人参 ほうれん草 |
| 20 バイキング | 金 | 十六穀米 油淋鶏と添え野菜 ほうれん草の胡麻和え わかめのスープ | 鶏肉 うす揚げ | 米 十六穀米 胡麻 | 葱 キャベツ ほうれん草 人参 わかめ 玉葱 人参 |
| 21 | 土 | 焼きそばパン | ウインナー | パン 中華麺 | キャベツ 果物もしくはスープ |
| | | 3~5歳はお弁当です。 | | | |
| 23 | 月 | 天皇誕生日(お休み) | | | |
| 24 | 火 | ジャージャー麺 卵焼きと添え野菜 ほうれん草のスープ | 牛豚ミンチ 卵 | 中華麺 | 玉葱 人参 葱 椎茸 筍 胡瓜 ほうれん草 人参 玉葱 |
| 25 | 水 | 十六穀米 鯖の塩焼きとおかか和え 切干大根の煮物 なめこのすまし汁 | 鮭 かつお うす揚げ | 米 十六穀米 | ほうれん草 切干大根 人参 なめこ 椎茸 人参 小松菜 |
| 26 | 木 | ミートスパゲッティ ポテトサラダ かき玉汁 | 牛豚ミンチ 卵 | スパゲッティ じゃが芋 | 玉葱 人参 グリーンピース 胡瓜 玉葱 人参 小松菜 |
| 27 | 金 | わかめご飯 鮭の葱たれ掛けと添え野菜 春雨サラダ 青梗菜のスープ | 鮭 卵 | 米 春雨 | わかめ キャベツ 胡瓜 青梗菜 玉葱 人参 |
| 28 | 土 | お弁当の日(給食はありません) | | | |

九州地方の
郷土料理

今月の見本はさくら組さんです。どうぞご覧ください。
バイキングはゆり組さんがします。

園での一人当たりの栄養量（3歳以上）
エネルギー 500kcal タンパク質 21g 脂質 16.3g カルシウム 256mg