

令和 8 年 2 月 献 立 表（幼児食）

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(ごはん)	6日(ごはん)	7日(パン)
朝の間食	ふかし芋・牛乳	ボーロ・牛乳	クラッカー・豆乳	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食	とんかつ カニかま入り炒り卵 きゅうりとハムのサラダ さんとう菜の味噌汁 みかん	白身魚のカレーソテー 根菜の煮物 きゅうりと玉ねぎの酢の物 豆腐と椎茸の味噌汁 バナナ	鶏肉の トマトソースかけ 千切り大根の煮物 トマトとチーズのサラダ 白菜の味噌汁 オレンジ	白身魚の味噌マヨ焼き レバニラ炒め きゅうりとツナのサラダ えのきとキャベツの味噌汁 パイナップル	鶏肉のマーマレード焼き アスパラと厚揚げの チャンプルー 小松菜とえのきのお浸し 千切り大根の味噌汁 ブルーベリー	親子うどん あじの塩焼き 大豆とひじきの煮物 きゅうりと コーンのサラダ 黄桃
昼の間食	黒ごまクッキー(手作り) スキムミルク	きなこトースト(手作り) スキムミルク	ミルクスティック・ブルーベリー 飲むヨーグルト(手作り)	チーズマフィン(手作り) スキムミルク	サターアンダギー(手作り) スキムミルク	牛乳かりんとう チーズ・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：524kcal 3歳以上児：428kcal	3歳未満児：438kcal 3歳以上児：308kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：406kcal	3歳未満児：475kcal 3歳以上児：353kcal	3歳未満児：450kcal 3歳以上児：333kcal	3歳未満児：490kcal 3歳以上児：384kcal
日	9日(ごはん)	10日	11日	12日(ごはん)	13日(ごはん)	14日(パン)
朝の間食	かりんとう・牛乳	せんべい・豆乳	 建国記念の日	ボーロ・牛乳	かりんとう・牛乳	クッキー・牛乳
昼食	鮭の野菜あんかけ 筑前煮 春雨サラダ 豆腐とわかめのすまし汁 バナナ	 誕生会		豚肉の生姜焼き 炒り豆腐 納豆サラダ 油揚げと椎茸の味噌汁 オレンジ	ぶりの照り焼き しめじとベーコンの炒り卵 キャベツのマヨサラダ なめこと豆腐の味噌汁 パイナップル	焼きそば ししゃも焼き ツナときゅうりの酢の物 コンソメスープ ブルーベリー
昼の間食	りんご蒸しパン(手作り) スキムミルク	まあいクラッカー・チーズ 100%ぶどうジュース		スイートポテト(手作り) スキムミルク	チョコチップクッキー(手作り) スキムミルク	水族館ビスケット みかん・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：443kcal 3歳以上児：375kcal			3歳未満児：515kcal 3歳以上児：444kcal	3歳未満児：509kcal 3歳以上児：412kcal	3歳未満児：465kcal 3歳以上児：339kcal
日	16日(ごはん)	17日(ごはん)	18日(ごはん)	19日	20日(ごはん)	21日(パン)
朝の間食	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳	ウエハース・豆乳	クッキー・牛乳	かりんとう・牛乳	クラッカー・牛乳
昼食	鶏肉の香味ソースかけ 高野豆腐の卵とじ スパゲッティサラダ しめじと厚揚げの味噌汁 オレンジ	白身魚のフライ 牛肉入りきんぴらごぼう カニかまと きゅうりのサラダ 大根となすの味噌汁 みかん	牛肉の デミグラスソース炒め かぼちゃ入りさつま揚げ きゅうりとわかめの酢の物 そうめんのすまし汁 黄桃	 愛情弁当の日	チキン南蛮 大豆の五目煮 白菜ともやしのごま和え 豆腐と小松菜の味噌汁 日向夏	焼きビーフン かぼちゃのそぼろあんかけ ひじきサラダ コンソメスープ パイナップル
昼の間食	マドレーヌ(手作り) スキムミルク	チーズケーキ(手作り) スキムミルク	はとむぎおこし・レーズン スキムミルク	チーズ入り黒糖蒸しパン(手作り) ヨーグルト(手作り)	甘食(手作り) スキムミルク	ミレービスケット ブルーベリー・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：490kcal 3歳以上児：377kcal	3歳未満児：523kcal 3歳以上児：437kcal	3歳未満児：461kcal 3歳以上児：359kcal	3歳未満児：186kcal 3歳以上児：164kcal	3歳未満児：513kcal 3歳以上児：430kcal	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：400kcal
日	23日	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(ごはん)	28日(パン)
朝の間食	 天皇誕生日	ウエハース・牛乳	ふかし芋・豆乳	ビスケット・牛乳	ボーロ・牛乳	クラッカー・牛乳
昼食		豚肉の赤味噌炒め 厚揚げと根菜の煮物 マカロニサラダ きのこのスープ 黄桃	さばの塩焼き 鶏レバーの酢豚風 小松菜の白和え もやしとえのきの味噌汁 パイナップル	牛肉のごま味噌炒め ツナとピーマンの オムレツ 海藻サラダ 油揚げとしめじの味噌汁 ブルーベリー	あじの竜田揚げ 肉じゃが きゅうりと ちりめんの酢の物 大根と厚揚げの味噌汁 オレンジ	きつねうどん 鶏肉の照り焼き かぼちゃとピーマンの 味噌炒め きゅうりとコーンのサラダ みかん
昼の間食		あんこパイ(手作り) スキムミルク	野菜かりんとう・チーズ 飲むヨーグルト(手作り)	マーブルケーキ(手作り) スキムミルク	ピザトースト(手作り) スキムミルク	黒豆きなこあられ レーズン・牛乳
園での1日 摂取カロリー		3歳未満児：501kcal 3歳以上児：426kcal	3歳未満児：456kcal 3歳以上児：372kcal	3歳未満児：501kcal 3歳以上児：419kcal	3歳未満児：484kcal 3歳以上児：388kcal	3歳未満児：432kcal 3歳以上児：334kcal
日	<div>(ひとくちメモ)</div> <div>暦の上ではもう春ですが、まだまだ寒い日が続きます。 風邪などをひかないように、バランスのよい食事と十分な睡眠を心がけましょう。</div> <div>2月の行事といえば「節分」です。 節分は、立春、立夏、立秋、立冬と、「季節を分ける」という意味で、各季節の始まる前日を指すようですが、とくに立春は1年のはじまりとして重要視され、立春の前の日を節分と呼ぶようです。</div> <div>2026年の立春は2月4日なので、節分は2月3日です。 保育園では、一般で行う大豆を使った豆まきは、安全上の理由で行いませんが、2月3日のおやつには、大豆にちなみ、きなこトーストを提供します。</div>					
朝の間食						
昼食						
園での1日 摂取カロリー						

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、*印は3歳以上児のみです。
※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、キャベツ・ブロッコリー・トマト・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各クラスに準備してあります。麦茶用コップは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。