



# 2月こんだてひょう



(都合により献立が変更になる場合があります)

令和8年2月 認定こども園 ゆだ

日	曜日	3歳未満児朝のおやつ	メニュー	材料	午後のおやつ	おやつ材料
2	月	牛乳 かし	パン 鶏肉のマーレード焼き 厚揚げの煮物 マカロニサラダ 白菜スープ	コッペパン/鶏もも肉 白ワイン 塩 マーレードジャム しょうゆ 厚揚げ 砂糖 しょうゆ/マカロニ 人参 キャベツ きゅうり 卵 シーチキン マヨネーズ 白菜 人参 玉葱 キャベツ じゃが芋 コンソメ	果物 昆布 かし 牛乳	りんご 昆布 かし 牛乳
3	火	牛乳 バナナ	～節分～ 節分ごはん いわしの竜田揚げ 果物 ブロッコリーごまあえ みそ汁	米 のり/いわし しょうが 砂糖 しょうゆ 酒 みりん 片栗粉 こめ油 ブロッコリー 人参 キャベツ ごま/人参 大根 白菜 里芋 豆腐 みそ	むしパン	むしパンミックス 小豆 牛乳
4	水	ヨーグルト かし	パン 豆腐のハンバーグ チキンサラダ かぼちゃスープ	テーブルロール/豆腐 合挽肉 玉葱 パン粉 ケチャップ キャベツ きゅうり 人参 コーン(粒) ほぐし身ささみ ドレッシング かぼちゃ 人参 玉葱 干しいたけ もやし キャベツ コンソメ	果物 かし 牛乳	みかん かし 牛乳
5	木	牛乳 かし	お弁当の日		ミニパン 牛乳 チーズ	ミニあんパン パック牛乳 チーズ
6	金	ヨーグルト かし	パン 6日魚のかおり揚げ 20日ちくわのいそべ揚げ 大根サラダ 春雨スープ	ミニクロワッサン/白身魚 青のり 片栗粉 /ちくわ 小麦粉 青のり 卵 大根 人参 きゅうり コーン(粒) シーチキン マヨネーズ 人参 玉葱 キャベツ じゃが芋 もやし 干しいたけ 春雨 コンソメ	バックジュース	オレンジジュース バナナ かし
7	土	牛乳 かし	スパゲティナポリタン 粉ふきいも 果物 野菜のおかかあえ	スパゲティ 人参 玉葱 しめじ ピーマン 豚こま切 じゃが芋 塩 /りんご ほうれん草 人参 キャベツ かつを節 砂糖 しょうゆ	かし 牛乳	かし 牛乳
9	月	牛乳 かし	ゆかりごはん 魚のみぞれ煮 キャベツの塩昆布あえ ミートボールの甘煮 けんちん汁	米 ゆかり/白身魚・青魚 しょうが 大根 酒 みりん 砂糖 しょうゆ キャベツ 人参 塩昆布 昆布茶 ミートボール 砂糖 しょうゆ/人参 大根 玉葱 ごぼう 里芋 豆腐 いらこ	果物 かし 牛乳	みかん かし 牛乳
10	火	牛乳 りんご	パン 鶏肉のからあげ スパゲティサラダ 高野豆腐の含め煮 わかめスープ	テーブルロール/鶏もも肉 酒 塩 片栗粉 こめ油 スパゲティ 人参 キャベツ きゅうり キャベツ 卵 シーチキン マヨネーズ 人参 玉葱 じゃが芋 干しいたけ 白菜 わかめ コンソメ	おむすび お茶	米 ほうじ茶
12	木	100%ジュース かし	わかめごはん 春雨のあえもの 12日肉じゃが 26日筑前煮 とうがんと豆腐のみそ汁	米 炊き込みわかめ/春雨 人参 きゅうり ロースハム 人参 玉葱 じゃが芋 こんにゃく 牛こま切 グリンピース 砂糖 しょうゆ 里芋 人参 ごぼう れんこん こんにゃく 鶏ももこま切 砂糖 しょうゆ とうがん 人参 豆腐 いらこ みそ	果物 かし 牛乳	オレンジ かえりちりめん かし 牛乳
13	金	牛乳 かし	パン 13日魚コーンクリーム焼き ブロッコリーのサラダ かぼちゃ甘煮 27日魚カレー粉焼き かぶ入ビーンズスープ	ミニクロワッサン/鮭 玉葱 コーン(クリーム) 塩 ブロッコリー カリフラワー 人参 シーチキン マヨネーズ 鮭 カレー粉 パン粉/かぶ 人参 玉葱 セロリ キャベツ じゃが芋 水揚げ大豆 コンソメ	ヨーグルト 果物 かし	ヨーグルト りんご かし
14	土	牛乳 かし	ちゃんぽんうどん いそべポテト 果物 野菜のしらすあえ	うどん 人参 玉葱 キャベツ 豚こま切 いらこ しょうゆ じゃが芋 塩 青のり/みかん ほうれん草 人参 キャベツ しらす干し 砂糖 しょうゆ	かし 牛乳	かし 牛乳
17	火	牛乳 オレンジ	ひじきごはん ツナいり卵焼き 納豆あえ 豚汁	米 ひじき 人参 かんぴょう/シーチキン ミックスベジタブル 卵 人参 キャベツ ほうれん草 ロースハム ひきわり納豆 人参 玉葱 大根 ごぼう じゃが芋 白菜 豚こま切 いらこ みそ	ふかし芋 ミニゼリー 牛乳	ざつまいも 塩 ミニゼリー 牛乳
18	水	ヨーグルト かし	パン 魚のごま焼き ポテトサラダ マーボー豆腐	テーブルロール/白身魚 白ごま 黒ごま パン粉 じゃが芋 人参 きゅうり シーチキン 卵 マヨネーズ 玉葱 人参 豚ひき肉 豆腐 しょうが にんにく みそ しょうゆ 砂糖	果物 かし 牛乳	みかん かし 牛乳
19	木	牛乳 かし かえりちりめん	～食育の日～ カレーライス ししゅも ポークビーンズ 白菜とりんごのサラダ	米 人参 玉葱 じゃが芋 牛こま切 グリンピース カレールウ 水揚げ大豆 人参 玉葱 豚こま切 ケチャップ 白菜 きゅうり りんご 酢 砂糖 しょうゆ/	きなこトースト 牛乳	食パン きなこ 砂糖 マーガリン パック牛乳
24	火	牛乳 かし	ゆかりごはん 豆腐の松風焼き はなっこりーごまあえ 里芋の煮物 白菜とわかめのおつゆ	米 ゆかり/鶏焼肉 豆腐 玉葱 パン粉 みそ はなっこりー 人参 キャベツ 白ごま/里芋 砂糖 しょうゆ 白菜 人参 大根 しめじ わかめ いらこ しょうゆ	果物 かし 牛乳	みかん かし 牛乳
25	水	牛乳 りんご	パン 豚肉の幽庵焼き けんちょう煮 ドレッシングサラダ キャベツのスープ	コッペパン/豚肉 酒 みりん しょうゆ しょうが 豆腐 人参 大根/キャベツ きゅうり トマト みかん缶 酢 砂糖 しょうゆ キャベツ 人参 玉葱 もやし じゃが芋 コーン(クリーム) コンソメ	おむすび お茶	米 ほうじ茶



# 給食だより



令和8年 2月 認定こども園ゆだ

## 暦の上では春を迎えます

まだまだ寒さが厳しい2月。冷え込む日と寒さが和らぐ日とをくり返しながら、春が少しずつ近づいてきます。寒暖差で体調をくずしやすい時季なので、バランスのよい食事と十分な睡眠をとり、元気に過ごしていきましょう。

## 2月3日は節分！～節分にまつわる食べ物～



**豆** 季節の節を分けるといわれている節分の日には、悪いもの(鬼)を追い払い、良いもの(福)を呼びのために豆まきをします。大豆は生でまくと芽が出て縁起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。



**恵方巻** 節分の日の夜にその年の恵方を向き、願い事をしながら一言も話さずに食べると願いが叶うと言われています。(今年の方角は南南東)

**いわし** いわしの臭みで鬼が近づかないように。  
**ひいらぎ** 葉のとげで鬼の目を刺して家の中への侵入を防ぐために、戸口にいわしの頭やひいらぎをさしたり、髪の毛をつるす地域もあります。いずれも邪気・疫鬼を追い払うためといわれています。(ヤイカガシという)



## ブリがやってきた！(1月の食育の日)



大きな寒ブリを卒園児のお兄さんがその場で解体し、子ども達は興味津々の表情で見守っていました。食べ物の命に触れ、感謝の気持ちを育むとても貴重な体験となりました。新鮮なブリはとても美味しく、魚が苦手な子どももよく食べました。

～この日のメニュー～

- しろごはん・ぶりの塩焼き
- ちゃんちゃん焼き・じゃが芋のそぼろ煮
- 切干大根のあえもの・けんちん汁

3月でげんきくんは園での給食が最後になります。そこでもう一度食べてみたいメニューをあげてもらいました。2・3月で、できる限り取り入れます。太字がリクエストメニューです