

令和8年2月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
2・16 (月)	鶏肉のマヨチーズフレーク焼き ナムル みそ汁(豆腐・長ねぎ)	米、うどん、マヨネーズ、 コーンフレーク、パン粉、 ごま油、砂糖、油	鶏もも肉、木綿豆腐、無調 整豆乳、豚小間肉、ロー スハム(乳不使用)、粉 チーズ、いわし(煮干し)	もやし、きゅうり、キャベ ツ、長ねぎ、にんじん、に んにく、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、鶏 がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 豆乳ちゃんぽんうどん
3 (火)	豚肉のごましょうゆ炒め 青梗菜のおかか和え みそ汁(大根・しめじ)	米、マカロニ、油、砂糖	牛乳、豚肉(肩ロース)、 ベーコン(乳不使用)、い わし(煮干し)、白いきりご ま、削り節	チンゲンサイ、たまねぎ、 大根、しめじ、ピーマン	トマトピューレ、白みそ、 しょうゆ、みりん、ブイヨン (アレルギーフリー)	ごはん	乳酸菌飲料 牛乳 トマトソースマカロニ
4・18 (水)	ニラ玉 海藻サラダ みそ汁(えのき・油揚げ)	じゃがいも、米、油、砂糖	卵、ロースハム(乳不使 用)、油揚げ、いわし(煮 干し)、わかめ、くきわか め、昆布、とさかのり、み りん、あおのり	きゅうり、にら、たまねぎ、 えのきたけ	白みそ、しょうゆ、酢、わ かめごはんの素、食塩	わかめ ごはん	青のりしょうゆせんべい 麦茶 ☆フライドポテト(のり)
5 (木)	豆腐と豚肉の中華炒め かぶのしらす和え みそ汁(小松菜・もやし)	米、食パン、バター、グラ ニュー糖、油	牛乳、絞豆腐、豚肉 (ロース)、しらすぼし、いわ し(煮干し)、わかめ	かぶ、小松菜、もやし、に んじん、たまねぎ、しいた け、かぶの葉、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、鶏 がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	野菜ジュース 牛乳 シュガートースト
6・20 (金)	ヤンニョムチキン ブロッコリーのごまあえ みそ汁(水菜・玉ねぎ)	米、砂糖、油	鶏もも肉(小間)、ヨーグル ト(無糖)、いわし(煮干 し)、白いきりごま	ブロッコリー、パイン缶、バ ナナ、黄桃缶、みかん缶、 たまねぎ、みずな、にんに く	白みそ、しょうゆ、ケチャッ プ、みりん	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 フルーツヨーグルト
7・21 (土)	ポークみそ焼き さつま芋の煮物 青梗菜とベーコンのスープ	米、さつまいも、油、砂糖	豚肉(ロース)、ベーコン (乳不使用)	ブロッコリー、チンゲンサ イ、たまねぎ、しょうが	みりん、赤みそ、ごま塩、 しょうゆ、鶏がら粉末、食 塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(ごま塩) 塩ゆでブロッコリー
9 (月)	ビネガーチキン ひじきのサラダ みそ汁(白菜・万能ねぎ)	米、小麦粉、砂糖、片栗 粉、ごま油、油	牛乳、鶏もも肉、豚肉(ば ら)、いわし(煮干し)、ひじ き	もやし、白菜、にんじん、 きゅうり、にら、万能ねぎ	白みそ、しょうゆ、酢、食 塩	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 チヂミ
10・24 (火)	高野豆腐のオランダ煮 もやしのごま酢和え みそ汁(キャベツ・にら)	米、小麦粉、じゃがいも、 砂糖、油、バター、ざらめ とう、片栗粉、ショートニン グ、油	牛乳、鶏もも肉、卵、高野 豆腐、いわし(煮干し)、白 すりごま、わかめ	もやし、にんじん、たまね ぎ、キャベツ、にら、ピーマ ン	白みそ、しょうゆ、酢、ペー キングパウダー、食塩	ごはん	かぼちゃボーロ 牛乳 氷花クッキー
12・26 (木)	☆鶏の唐揚げ 三色野菜和え みそ汁(えのき・油揚げ)	米、焼きそばめん、片栗 粉、油、砂糖	鶏もも肉、豚小間肉、油揚 げ、白すりごま、いわし (煮干し)、ひじき、あおの り	もやし、キャベツ、にんじ ん、きゅうり、えのきたけ、 しょうが	白みそ、中濃ソース、しょ うゆ	ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 ☆ソース焼きそば
13・27 (金)	ポークカレー キャベツの磯香和え ミートボール(ケチャップ味)	米、じゃがいも、小麦粉、 砂糖、油、粉糖	大豆飲料、ミートボール (乳不使用)、無調整豆 乳、豚もも肉、きざみの り、あおのり	キャベツ、たまねぎ、にん じん、えのきたけ	カレールウ(アレルギーフ リー)、ケチャップ、中濃 ソース、しょうゆ、ココア (ピュアココア)、ペーキン グパウダー	ごはん	バナナ 大豆飲料 ☆バレンタインケーキ(乳不使用)
14・28 (土)	チキンソテー 小松菜としめじの煮浸し みそ汁(じゃが芋・麩)	米、じゃがいも、焼麩、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)	小松菜、たまねぎ、しめ じ、にんじん、コーン	白みそ、しょうゆ、食塩、ブ イヨン(アレルギーフ リー)、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 キャロットコーンライス
17 (火)	豚肉のごましょうゆ炒め 青梗菜のおかか和え みそ汁(大根・しめじ)	米、ミニたい焼き(乳不使 用)、油	牛乳、豚肉(肩ロース)、い わし(煮干し)、白いきりご ま、削り節	チンゲンサイ、大根、たま ねぎ、しめじ	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	乳酸菌飲料 牛乳 ミニたい焼き
19 (木)	豆腐と豚肉の中華炒め かぶのしらす和え みそ汁(小松菜・もやし)	米、小麦ビスケット(乳不 使用)、鉄入りひじきおか き(乳不使用)、油、白ぶ どう&ほうれん草ジュース	絞豆腐、豚肉(ロース)、 しらすぼし、いわし(煮干 し)、わかめ	かぶ、小松菜、もやし、に んじん、たまねぎ、しいた け、かぶの葉、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、鶏 がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	野菜ジュース 白ぶどう&ほうれん草ジュース 小麦ビスケット 鉄入りひじきおかき
25 (水)	カレイのムニエル 大根サラダ ワントンスープ	米、ホットケーキミックス (乳不使用)、さつまいも、 油、小麦粉、ワントンの 皮、砂糖	大豆飲料、カレイ切身、無 調整豆乳、豚ひき肉、ロー スハム(乳不使用)、白す りごま	大根、きゅうり、にんじん、 小松菜、もやし、長ねぎ、 しいたけ	しょうゆ、酢、食塩、鶏がら 粉末、こしょう	ごはん	野菜せんべい 大豆飲料 鬼まんじゅう風蒸しパン(乳不使用)

☆は保育所年長児クラスといずみの学園のお友達のリクエストメニューです。  
◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

《2月の食材》

かれい・かぶ・大根・ブロッコリー  
キャベツ・小松菜



郷土料理 ちゃんぽん

長崎県の郷土料理のちゃんぽんは 野菜が  
たっぷりに入った栄養満点な料理です。子ども  
たちが給食をとおして、郷土料理を食べること  
は、地域の食文化を知ることや食への関心を高  
めることにつながります。  
保育所では2月2日・16日に  
「ちゃんぽんうどん」を  
提供します。



2月14日はバレンタインです。

保育所では2月13日・27日に  
ココアで作ったバレンタインケーキ  
を提供します。



給与栄養量

3歳未満児  
エネルギー 494キロカロリー たんぱく質 19.9g 脂質 15.3g  
炭水化物 73.3g 食塩 2.0g  
3歳以上児  
エネルギー 533キロカロリー たんぱく質 22.1g 脂質 16.2g  
炭水化物 78.8g 食塩 2.1g