

# 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)、白いりごま、削り節	チンゲンサイ、たまねぎ、大根、しめじ、ビーマン	トマトピューレ、白みそ、しょうゆ、みりん、ブイヨン(アレルゲンフリー)	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、えのきだけ	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、絞り豆腐、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 ～	ヤンニヨムチキン 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)、白いりごま	ブロッコリー、パイン缶、パナナ、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)、白いりごま、わかめ	もやし、にんじん、たまねぎ、キャベツ、にら、ビーマン	白みそ、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー、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、白いりごま、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、えのきだけ、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、えのきだけ	カレールウ(アレルゲンフリー)、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、ココア(ピュアココア)、ベーキングパウダー	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、焼麸、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(アレルゲンフリー)、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)、鉄入りひじきおかけ(乳不使用)、油、白ぶどう&ほうれん草ジュース	絞り豆腐、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 鉄入りひじきおかけ
25 ～ 水 ～	カレイのムニエル 大根サラダ ワンタンスープ	米、ホットケーキミックス(乳不使用)、さつまいも、油、小麦粉、ワンタンの皮、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)、白いりごま	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す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 野菜がたっぷりと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