

2026年 2月

予定献立表

月	火	水	木	金	土
2	3 節分	4	5	6	7
ひじきそぼろ丼 米・鶏ひき肉・ひじき・人参・玉ねぎ 枝豆・しょうゆ・砂糖・サラダ油	ごはん いわしハンバーグ いわし・鶏ひき肉・ねぎ・しょうが 食塩・片栗粉・しょうゆ 納豆和え ほうれん草・もやし・人参・ひきわり納豆 しょうゆ 麸のみそ汁 麸・わかめ・玉ねぎ・みそ・だし	スパゲッティナポリタン スパゲッティ・豚こま肉・玉ねぎ・人参 ピーマン・ケチャップ・中濃ソース 砂糖・サラダ油 コールスローサラダ キャベツ・人参・コーン・マヨネーズ 白菜のスープ 白菜・しめじ・コンソメ	ごはん 豚肉と大根の甘辛炒め 豚こま肉・大根・人参・小ねぎ しょうゆ・砂糖・サラダ油 白菜の煮びたし 白菜・人参・油揚げ・しょうゆ みりん・だし 豆腐のみそ汁 豆腐・えのきたけ・みそ・だし	ツイストパン (乳アレルギー児→ドッグパン) 鶏肉とブロッコリーのソテー 鶏もも肉・ブロッコリー・じゃがいも 玉ねぎ・しょうゆ・(バター→サラダ油) さつまいもとチーズのサラダ さつまいも・(チーズツナ)・人参 食塩・砂糖・酢・サラダ油 大根のスープ 大根・コーン・コンソメ	ガパオライス 米・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・ピーマン しょうゆ・砂糖・ごま油 じゃがいものソテー じゃがいも・人参・コンソメ・サラダ油 まいたけのスープ まいたけ・玉ねぎ・コーン・コンソメ
あんホイップサンド (食パン→ドッグパン)・こしあん (生クリーム→豆乳クリーム)	鬼まんじゅう さつまいも・小麦粉・砂糖・食塩 ベーキングパウダー	カルシウムおにぎり 米・しらす干し・かつおぶし・青のり 白いごま・しょうゆ 煮干し	肉うどん ゆでうどん・豚こま肉・ねぎ・わかめ しょうゆ・みりん・だし	チュモッパ 米・ツナ・たくあん・小ねぎ・韓国オリ 白いごま・食塩・ごま油	おにぎり 米・ふりかけ
9	10	11	12	13	14
さつまいもときのこのごはん 米・さつまいも・まいたけ・しめじ しょうゆ・砂糖・だし 鶏の梅照り焼き 鶏もも肉・梅・しょうゆ・砂糖・みりん キャベツのごまあえ キャベツ・人参・しょうゆ・砂糖 白すりごま なすのみそ汁 なす・ねぎ・油揚げ・みそ・だし	ごはん 肉もやし 豚こま肉・もやし・人参・チンゲン菜 ガラスープ・しょうゆ・ごま油 大根サラダ 大根・きゅうり・コーン・しょうゆ 砂糖・酢・ごま油 豆苗のスープ 豆苗・玉ねぎ・ガラスープ	建国記念日	ごはん 鮭のごまみそ焼き 鮭・白すりごま・みそ・みりん・砂糖 ひじきと高野豆腐の煮物 ひじき・高野豆腐・大根・人参 いんげん・しょうゆ・砂糖・だし かほちやののみそ汁 かほちや・玉ねぎ・みそ・だし	ドライフルーツパン (乳アレルギー児→ドッグパン) ひき肉とポテトのカレー・ソテー 豚こま肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ ブロッコリー・カレー粉・コンソメ キャベツのコンソメ煮 キャベツ・人参・コーン・コンソメ バナナ(以上児) みかん缶(未満児)	チャーハン 米・ツナ・玉ねぎ・人参・しょうゆ・ごま油 野菜炒め 豚こま肉・もやし・人参・玉ねぎ ガラスープ・ごま油 わかめスープ わかめ・えのきたけ・ガラスープ
ポンデケージョ 白玉粉・小麦粉・ベーキングパウダー (粉チーズ・豆乳チーズ)・食塩 (牛乳・豆乳)・サラダ油	さつまいもぎょうざ ぎょうざの皮・さつまいも・砂糖 サラダ油		黒糖きなこカップケーキ ホットケーキミックス・おからパウダー きなこ・黒糖・豆乳・サラダ油	ココアバナナケーキ ホットケーキミックス・ココア・バナナ 砂糖・(牛乳→豆乳)・サラダ油	おにぎり 米・ふりかけ
16	17	18	19	20 誕生日会	21 こども食堂ときわの日
ひじきそぼろ丼 米・鶏ひき肉・ひじき・人参・玉ねぎ 枝豆・しょうゆ・砂糖・サラダ油 小松菜のさっぱり和え 小松菜・もやし・人参・しょうゆ 砂糖・酢 キャベツのみそ汁 キャベツ・わかめ・みそ・だし	ごはん かれいの中華揚げ かれい・ねぎ・しょうゆ・砂糖・酢 片栗粉・ごま油・サラダ油 チンゲン菜のナムル チンゲン菜・もやし・人参・コーン ガラスープ・ごま油 ワンタンスープ ワンタンの皮・わかめ・ねぎ・ガラスープ	スパゲッティナポリタン スパゲッティ・豚こま肉・玉ねぎ・人参 ピーマン・ケチャップ・中濃ソース 砂糖・サラダ油 コールスローサラダ キャベツ・人参・コーン・マヨネーズ 白菜のスープ 白菜・しめじ・コンソメ	ごはん 豚肉と大根の甘辛炒め 豚こま肉・大根・人参・小ねぎ しょうゆ・砂糖・サラダ油 白菜の煮びたし 白菜・人参・油揚げ・しょうゆ みりん・だし 豆腐のみそ汁 豆腐・えのきたけ・みそ・だし	おたのしみパン (乳アレルギー児→ドッグパン) 鮭のバター・しょうゆ・焼き 鮭・しょうゆ・(バター→サラダ油) ポテトサラダ じゃがいも・人参・ブロッコリー・コーン ベーコン・マヨネーズ 野菜スープ キャベツ・大根・かほちや・コンソメ りんごジュース	カレー・ライス 米・豚こま肉・玉ねぎ・人参 じゃがいも・カレールー・サラダ油
あんホイップサンド (食パン→ドッグパン)・こしあん (生クリーム→豆乳クリーム)	あんこのパウンドケーキ ホットケーキミックス・こしあん・豆乳	カルシウムおにぎり 米・しらす干し・かつおぶし・青のり 白いごま・しょうゆ おしゃぶり昆布	肉うどん ゆでうどん・豚こま肉・ねぎ・わかめ しょうゆ・みりん・だし	ブルーベリーケーキ ホットケーキミックス・ブルーベリー 砂糖・(牛乳→豆乳)・サラダ油 (生クリーム→豆乳クリーム) ブルーベリージャム	おにぎり 米・ふりかけ
23	24	25 郷土料理(ジャマイカ)	26	27 未満児お別れ会	28
天皇誕生日	ごはん 肉もやし 豚こま肉・もやし・人参・チンゲン菜 ガラスープ・しょうゆ・ごま油 大根サラダ 大根・きゅうり・コーン・しょうゆ 砂糖・酢・ごま油 豆苗のスープ 豆苗・玉ねぎ・ガラスープ	ごはん ジャーケチキン 鶏もも肉・カレー粉・しょうが・にんにく 食塩・ケチャップ エスカベッシュ 玉ねぎ・人参・ハセリ・食塩・砂糖 酢・サラダ油 トマトスープ トマト缶・じゃがいも・キャベツ・コンソメ	ごはん 鮭のごまみそ焼き 鮭・白すりごま・みそ・みりん・砂糖 ひじきと高野豆腐の煮物 ひじき・高野豆腐・大根・人参 いんげん・しょうゆ・砂糖・だし かほちやののみそ汁 かほちや・玉ねぎ・みそ・だし	ロールパン (乳アレルギー児→ドッグパン) 鶏の唐揚げ 鶏もも肉・にんにく・しょうが・にんにく みりん・片栗粉・サラダ油 ブロッコリーのマヨサラダ ブロッコリー・人参・コーン・マヨネーズ コロコロスープ 大根・人参・れんこん・コンソメ いちご	チャーハン 米・ツナ・玉ねぎ・人参・しょうゆ・ごま油 野菜炒め 豚こま肉・もやし・人参・玉ねぎ ガラスープ・ごま油 わかめスープ わかめ・えのきたけ・ガラスープ
	さつまいもぎょうざ ぎょうざの皮・さつまいも・砂糖 サラダ油	プランテンチップス バナナ・食塩・サラダ油	黒糖きなこカップケーキ ホットケーキミックス・おからパウダー きなこ・黒糖・豆乳・サラダ油	五平餅 米・もち米・みそ・みりん・砂糖	おにぎり 米・ふりかけ

※ 都合により献立が変更する場合もございます。ご了承ください。

※ 献立は、月2回の繰り返し献立になっています。1度目は食べられなくても、2度目は味を覚えてもらえるようになっています。

※ 食物アレルギー児のお子様は()が代替品となります。

※ 月～木、おやつ時、金、昼食時に牛乳(豆乳)を提供しています。

※ 月に1度、郷土料理か世界の料理を取り入れていきます。今月ジャマイカです。