

給食献立表 2月

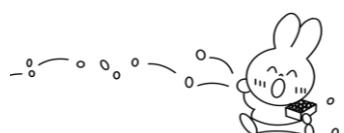


令和7年度
【3歳未満児】
西保育園

日付	曜日	献立名	材料名(昼食と☆手作りおやつ)	10時おやつ 3時おやつ(☆は手作り)	MEMO
2	月	マー婆ー丼 わかめ汁 オレンジ	上白糖、片栗粉、米、ごま油 豆腐、豚ひき肉、赤みそ、だし オレンジ、はくさい、にんじん、にら、たまねぎ、ねぎ、わかめ	牛乳 牛乳 【お楽しみおやつ】	
3	火	おにっこご飯 いわし団子のみぞ汁 りんご	米、ホットケーキミックス、上白糖、油 いわしつみれ、しらず干し、白みそ、炒り大豆、チーズ、煮干し りんご、はくさい、にんじん、大根おろし、ごぼう、ねぎ、ひじき	お茶 一口チーズ 牛乳 ☆カップチーズ蒸しパン	○おにっこごはん 細かく碎いた炒り大豆を具と一緒に調理することで、ふくら仕上がりります。
4	水	ご飯 肉じゃが チーズ入り大根コールスローサラダ	じゃがいも、米、糸こんにゃく、コールスロードレッシング、上白糖、油 豚もも肉、ツナフレーク、ダイスチーズ、だし	牛乳 牛乳 お米のタルト	
5	木	ご飯 魚すき キャベツの昆布和え 野菜ゼリー	米、上白糖、今川焼、油 たら、蒲鉾	お茶 バナナ 牛乳 ☆今川焼	
6	金	人参ごはん たれ付き肉団子 赤みそ汁	米、じゃがいも、押麦、上白糖、油 鶏むね肉、赤みそ、油揚げ、煮干し、たれ肉団子	牛乳 牛乳 ビスケット	
7	土	ハヤシライス オレンジ	米、じゃがいも、ハヤシフレーク、油 豚もも肉	お茶 米せんべい お茶 ソフトせんべい	
9	月	ごはん さわらの西京焼き こまつななめだけ和え 五目汁	米、上白糖 さわら、鶏むね肉、白みそ、だし	お茶 テコポン 牛乳 幼児用ビスケット	
10	火	ご飯 鶏の唐揚げ パイナップルサラダ すまし汁	油、片栗粉、おつゆ麩、ソイレブール、上白糖、米、米油 鶏もも肉、削り節	牛乳 牛乳 ☆麩のシュガーラスク	☆思い出給食☆ 西保育園、ぞうぐみが考えた給食です。
12	木	食パン ハートコロッケ 味付きキャベツ コンソメスープ	じゃがいも、油、ハートのミートコロッケ、食パン ポークワインナー	お茶 一口チーズ 牛乳 ウエハース	
13	金	大口町のかりもりチャーハン 大口町野菜のサラダ 大口町の花咲く和風スープ 野菜ゼリー	米、青じそドレッシング、ごま、ごま油、野菜ゼリー 鶏むね肉、国産鶏ささみフレーク、削り節	お茶 かぼちゃボーロ 牛乳 カルテツサブレ	大口町で収穫された野菜や大口町にちなんだ食材を使った給食を提供します。
14	土	じゃがいも入り豚丼 オレンジ	米、じゃがいも、糸こんにゃく、上白糖、油 豚もも肉、だし	お茶 野菜せんべい お茶 しょうゆせんべい	

2月3日 節 分

一年間健康に過ごせますようにという願いを込めて、豆まきをし、悪いものを追い出す行事とされています。



窒息・誤嚥事故に注意！

豆やナッツ類など、硬くてかみ砕く必要のある食品は5歳以下の子どもに食べさせないでください。

参照：消費者庁HP

保育園の地産地消

保育園給食では、小さいころから地元の味に慣れ親しめるように大口町でとれた食材を積極的に取り入れています。

また、園の畑では季節の野菜を栽培し、収穫してすぐに給食食材の一部として使用しています。

日付	曜日	献立名	材料名(廻食と☆手作りおやつ)			10時おやつ 3時おやつ(☆は手作り)	MEMO
			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		
16	月	元気ピラフ ハートハンバーグ 中華スープ いよかん	米、油	ポークウインナー、豚もも肉、うす味 ハート型ハンバーグ	たまねぎ、いよかん、はくさい、だいこん、ピーマン、にんじん、チングンサイ、えのきだけ、マッシュルーム	牛乳 牛乳 一口ビスケット	
17	火	塩ラーメン ギョウザ オレンジ	中華そば、玄米米粉、米油、三温糖、ごま油	豚もも肉、クリームチーズ、国産野菜の焼き餃子	はくさい、オレンジ、にんじん、もやし、しいたけ、ねぎ	牛乳 牛乳 ☆米粉のカップチーズケーキ	☆思い出給食☆ 北保育園、らいおんぐみが考えた給食です。
18	水	ごはん 鮭のチャンチャン焼き 紅白なます	米、上白糖、油	白みそ、鮭、牛乳	だいこん、たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、しめじ	お茶 りんご 牛乳 きなこもちせんべい	
19	木	五目御飯 豚汁 りんご	米、さといも、糸こんにゃく、押麦、油、上白糖	豚もも肉、鶏むね肉、赤みそ、煮干し	りんご、はくさい、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ、干ししいたけ	お茶 ソフトせんべい 野菜ジュース しょうゆせんべい	
20	金	ごはん ふろふき大根と野菜そぼろあんかけ ブロッコリーとカリフラワーのサラダ	上白糖、片栗粉、米、ごま、ノンエッグマヨネーズ	鶏ひき肉、だし、牛乳	だいこん、ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、たまねぎ、インゲン	牛乳 牛乳 クロワッサン	
21	土	カレーライス オレンジ	米、じゃがいも、油	豚もも肉	たまねぎ、オレンジ、にんじん	お茶 野菜せんべい お茶 甘辛せんべい	
24	火	ひじきご飯 チキンナゲット 白味噌汁 ブルーン	米、さといも、ソイレブル、玄米米粉、押麦、コーンスターク、油、三温糖、上白糖	鶏むね肉、白みそ、油揚げ、煮干し、チキンナゲット	はくさい、にんじん、えのきだけ、ねぎ、ブルーン、ひじき、干ししいたけ	牛乳 牛乳 ☆豆乳米粉クッキー	☆思い出給食☆ 南保育園、らいおんぐみが考えた給食です。
25	水	ごはん 春巻き コールスローサラダ 豚汁	コールスロードレッシング、油、国産具材の春巻き、米	豚もも肉、国産鶏ささみフレーク、合わせみそ、煮干し	キャベツ、はくさい、だいこん、大口町産こまつな、にんじん、ねぎ	牛乳 お茶 ノンエッグプリン	
26	木	カレーうどん メンチカツ 一口ゼリー	うどん、油、上白糖、一口ゼリー	牛乳、豚もも肉、蒲鉾、油揚げ、メンチカツ、だし	たまねぎ、にんじん、ねぎ、かんてん	お茶 一口チーズ お茶 ☆いちご寒天	○誕生会 2月生まれのみなさん、おめでとうございます。
27	金	ご飯 厚揚げの中華煮 拌三絲	米、上白糖、はるさめ、片栗粉、ごま油	絹揚げ、豚もも肉、国産鶏ささみフレーク	にんじん、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、インゲン	お茶 りんご 牛乳 カルテツウエハース	
28	土	クリームシチューライス オレンジ	米、じゃがいも、油	鶏もも肉	たまねぎ、オレンジ、にんじん	お茶 小魚せんべい お茶 塩せんべい	

※献立は、食品の栄養成分と体内作用を考慮して、三色食品群で分類しています

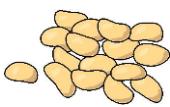
※食材料等の都合で献立変更する場合があります

※☆印は手作りおやつです

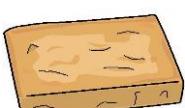
イラスト：株式会社アドム わんぱくランチWeb

だいす

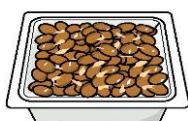
大豆は「瘤の肉」と呼ばれるほど、栄養素がたくさん含まれている食材です。また、大豆を原料としてできている加工食品もたくさんあります。



とうふ



あつあげ



きなこ

なっとう



こうやどうふ