



# 2月 幼児食献立表



令和8年2月  
幼保連携型認定こども園  
神戸女子大学附属高倉台幼稚園

日付	献立名	“血・肉・骨” を作る食品 <small>魚類・肉類・豆類・乳類・卵類</small>	“熱・力” の元になる食品 <small>穀類・油脂類・砂糖類・芋類</small>	“体調” を整える食品 <small>野菜類・海藻類・くだもの類</small>	調味料	エネルギー
2 (月) 弁当箱	おにぎり 鮭の味噌焼き 小松菜のごま和え オレンジ	鮭・味噌	米(ゆかり・青菜) 酒 胡麻・砂糖	小松菜・もやし・人参 オレンジ	淡口醤油 淡口醤油	344 kcal
3 (火)	【節分メニュー】 ごはん 鬼の金棒 鶏つくね 卵の花 鬼除け汁	鶏ひき肉・味噌 おから 豚もも肉・大豆・厚揚げ・味噌	米 片栗粉・さつまいも・白ごま こんにゃく・砂糖・みりん 油	玉葱 人参・椎茸・ほうれん草 人参・大根・青葱	淡口醤油 鰹・昆布だし 淡口醤油 鰹・昆布だし	490 kcal
4 (水) 弁当箱	おにぎり スパニッシュオムレツ かぶサラダ じゃこのり厚揚げ キャンディチーズ	卵・ウインナー ちりめんじゃこ・厚揚げ キャンディチーズ	米(鮭・ごま塩) フレンチドレッシング	玉葱・人参・ピーマン・ケチャップ かぶ・水菜・人参 海苔	コンソメ 淡口醤油	470 kcal
5 (木)	ごはん 太刀魚のカレーマヨ焼き キャベツのおかか和え ヨーグルト バナナ	太刀魚 鰹節 ヨーグルト	米 酒・カレー粉・マヨドレ 砂糖・じゃがいも	キャベツ・人参・ブロッコリー バナナ	淡口醤油 淡口醤油	460 kcal
6 (金)	ごはん 牛肉と小松菜の中華炒め <sup>⑧</sup> 白菜と卵のサラダ 青梗菜とわかめスープ	牛もも肉・高野豆腐 かに風味かまぼこ・卵	米 胡麻油・砂糖 フレンチドレッシング 胡麻・胡麻油	小松菜・玉葱・人参 白菜・えのき・人参 わかめ・青梗菜	中華あじ 淡口醤油 中華あじ 塩	480 kcal
7 (土)	きつねうどん ひじきの五目煮 オレンジ ヨーグルト	豚もも肉・油揚げ 大豆・高野豆腐 ヨーグルト	ゆでうどん・みりん 砂糖	かぼちゃ・玉葱・人参・しめじ・青葱 ひじき・いんげん・人参 オレンジ	淡口醤油 鰹・昆布だし 淡口醤油	480 kcal
9 (月) 弁当箱	おにぎり 和風卵焼き きんぴらごぼう バナナ	卵・鶏ひき肉・木綿豆腐	米(わかめ・ゆかり) 油・砂糖 砂糖・みりん・胡麻・胡麻油	玉葱・人参・椎茸・ひじき ごぼう・人参・切り干し大根・枝豆 バナナ	淡口醤油 淡口醤油	510 kcal
10 (火)	コッペパン 鶏のピザ風焼き じゃがいものココロサラダ コーンポタージュ 牛乳	鶏もも肉・チーズ 豆乳・味噌 牛乳	コッペパン じゃがいも・マヨドレ	ケチャップ・にんにく・玉葱 きゅうり・人参 コーンクリーム・コーン・玉葱	淡口醤油 コンソメ	490 kcal
11 (水)	建国記念の日					
12 (木)	カレーライス オレンジ キャンディチーズ	豚もも肉 キャンディチーズ	米・じゃがいも・カレールー オレンジ	玉葱・人参 オレンジ	コンソメ	440 kcal
13 (金)	おにぎり持参 <sup>⑨</sup>					
14 (土)	なすのトマトスパゲティ 具沢山コンソメスープ りんご ヨーグルト	ウインナー ヨーグルト	スパゲティ・オリーブオイル じゃがいも	ホールトマト・なす・玉葱 キャベツ・人参 りんご	コンソメ 塩	370 kcal

16 (月) 弁当箱	おにぎり		米(青菜・鮭)			510 kcal
	鶏の磯辺揚げ	鶏もも肉	米粉・油	青のり	塩	
	白菜と蓮根のサラダ	ツナ	フレンチドレッシング	白菜・蓮根・人参	淡口醤油	
	厚揚げの味噌焼き	厚揚げ・味噌	砂糖		淡口醤油	
17 (火)	ごはん		米			380 kcal
	鰯のトマトソースがけ	鰯	酒	玉葱・ホールトマト・にんにく	淡口醤油	
	ブロッコリーとさつまいもの マヨ和え <sup>®</sup>	卵	さつまいも・マヨドレ	ブロッコリー・カリフラワー・ もやし		
	ヨーグルト	ヨーグルト				
18 (水) 弁当箱	おにぎり		米(ごま塩・わかめ)			400 kcal
	中華風卵焼き	卵・カニ風味かまぼこ・木綿 豆腐	油	にら・干し椎茸・玉葱	淡口醤油 中華あじ	
	キャベツのさっぱりサラダ	鶏むね肉・大豆	胡麻油	キャベツ・人参・もやし・のり	淡口醤油 酢	
	みかん			みかん		
19 (木) 劇遊び	ミートソースパスタ	牛ひき肉・豚ひき肉・高野 豆腐	スパゲティ・オリーブオイル	玉葱・人参・ピーマン・ホー ルトマト・ケチャップ	コンソメ	580 kcal
	りんご			りんご	塩	
	牛乳	牛乳				
20 (金) 劇遊び	ひじきのまぜごはん	油揚げ	米・砂糖	人参・ひじき	濃口醤油	420 kcal
	赤魚の竜田揚げ	赤魚	米粉・酒・油	生姜	淡口醤油	
	厚揚げと小松菜のナムル <sup>®</sup>	厚揚げ	ごま油	小松菜・もやし・人参	淡口醤油	
	キャンディチーズ	キャンディチーズ				
21 (土)	牛丼	牛もも肉	米・砂糖	玉葱・椎茸	昆布だし 淡口醤油	430 kcal
	わかめのすまし汁			わかめ・えのき	昆布だし 淡口醤油 塩	
	バナナ			バナナ		
	ヨーグルト	ヨーグルト				
23 (月)	天皇誕生日					
24 (火) 劇遊び 予備日	コッペパン		コッペパン			500 kcal
	ツナときのこのオムレツ	ツナ・卵・高野豆腐	油	しめじ・ミックスベジタ ブル・ケチャップ	コンソメ	
	ほうれん草と切り干し大根の 炒め物	ウインナー	オリーブオイル	ほうれん草・人参・切り干し 大根	コンソメ 淡口醤油	
	ミネストローネ <sup>®</sup>	大豆	じゃがいも・オリーブオイル	人参・玉葱・セロリ・にんに く・ホールトマト・ケチャッ プ	コンソメ	
25 (水)	誕生会 きな粉バナナ蒸しパン(きな粉・バナナ・砂糖・ホットケーキミックス・油・豆乳) おにぎりとフォークを持参してください。					
26 (木)	ごはん		米			470 kcal
	鯖の梅しそ焼き	鯖	酒・砂糖	梅肉・大葉	淡口醤油	
	かぼちゃのそぼろあんかけ	豚ひき肉	片栗粉・砂糖	かぼちゃ	淡口醤油	
	白菜ときのこの和風スープ	木綿豆腐		白菜・えのき・人参・わかめ	鰹・昆布だし 淡口醤油	
27 (金)	ごはん		米			500 kcal
	回鍋肉	豚もも肉・厚揚げ・赤味噌	砂糖・みりん	キャベツ・白葱・ピーマン	濃口醤油 中華あじ	
	春雨サラダ	焼き豚	春雨・胡麻ドレッシング	きゅうり・人参		
	バナナ			バナナ		
28 (土)	ハヤシライス	牛もも肉	米・ハヤシルウ	人参・玉葱	コンソメ	520 kcal
	ほうれん草のソテー	卵		ほうれん草・人参・玉葱	コンソメ	
	りんご			りんご	塩	
	牛乳	牛乳				

## 〔給食室からのお知らせ〕

- ・毎週月曜日と水曜日は、おにぎり給食のため、空の弁当箱を持たせてください。
- ・13日(金)は**おにぎり持参日**🍱です。
- ・25日(水)は誕生会です。おやつを食べるための**フォーク**と昼食の**おにぎり**🍱を持参してください。