



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 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	“熱・力” の元になる食品 穀類・油脂類・砂糖類・芋類	“体調” を整える食品 野菜類・海藻類・くだもの類	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 卯の花 鬼除け汁		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 醤・昆布だし 淡口醤油 醤・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・ワインナー	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	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 鮭節	米 酒・カレー粉・マヨドレ 砂糖・じゃがいも	小松菜・玉葱・人参 白菜・えのき・人参 キャベツ・人参・ブロッコリー	淡口醤油 淡口醤油	460 kcal
				バナナ		
6 (金)	ごはん 牛肉と小松菜の中華炒め⑧ 白菜と卵のサラダ 青梗菜とわかめスープ		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 醤・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		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 じゃがいものコロコロサラダ コーンポタージュ 牛乳	鶏もも肉・チーズ	コッペパン じゃがいも・マヨドレ 豆乳・味噌 牛乳	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 コソソメ	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・カレールウ 玉葱・人参 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					
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	ワインナー ヨーグルト	スパゲティ・オリーブオイル じゃがいも りんご	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 鶏の磯辺揚げ 白菜と蓮根のサラダ 厚揚げの味噌焼き	鶏もも肉 ツナ 厚揚げ・味噌	米(青菜・鮭) 米粉・油 フレンチドレッシング 砂糖	青のり 白菜・蓮根・人参	塩 淡口醤油 淡口醤油	510 kcal
17 (火)	ごはん 鰯のトマトソースかけ プロッコリーとさつまいものマヨ和え⑧ ヨーグルト	鮭 卵 ヨーグルト	米 酒 さつまいも・マヨドレ	玉葱・ホールトマト・にんにく プロッコリー・カリフラワー・もやし	淡口醤油	380 kcal
18 (水) 弁当箱	おにぎり 中華風卵焼き キャベツのさっぱりサラダ みかん	卵・力二風味かまぼこ・木綿豆腐 鶏むね肉・大豆	米(ごま塩・わかめ) 油 胡麻油	にら・干し椎茸・玉葱 キャベツ・人参・もやし・のり みかん	淡口醤油 中華あじ 淡口醤油 酢	400 kcal
19 (木) 劇遊び	ミートソースパスタ りんご 牛乳	牛ひき肉・豚ひき肉・高野豆腐 牛乳	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 りんご	コンソメ 塩	580 kcal
20 (金) 劇遊び	ひじきのまぜごはん 赤魚の竜田揚げ 厚揚げと小松菜のナムル⑧ キャンディチーズ	油揚げ 赤魚 厚揚げ キャンディチーズ	米・砂糖 米粉・酒・油 ごま油	人参・ひじき 生姜 小松菜・もやし・人参	濃口醤油 淡口醤油 淡口醤油	420 kcal
21 (土)	牛丼 わかめのすまし汁 バナナ ヨーグルト	牛もも肉 ヨーグルト	米・砂糖	玉葱・椎茸 わかめ・えのき バナナ	昆布だし 淡口醤油 昆布だし 淡口醤油 塩	430 kcal
23 (月)	天皇誕生日					
24 (火) 劇遊び 予備日	コッペパン ツナときのこのオムレツ ほうれん草と切り干し大根の炒め物 ミネストローネ⑧	ツナ・卵・高野豆腐 ウインナー 大豆	コッペパン 油 オリーブオイル じゃがいも・オリーブオイル	しめじ・ミックスベジタブル・ケチャップ ほうれん草・人参・切り干し大根 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	500 kcal
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 鰯の梅しそ焼き かぼちゃのそぼろあんかけ 白菜ときのこの和風スープ	鮭 豚ひき肉 木綿豆腐	米 酒・砂糖 片栗粉・砂糖	梅肉・大葉 かぼちゃ 白菜・えのき・人参・わかめ	淡口醤油 淡口醤油 昆布だし 淡口醤油	470 kcal
27 (金)	ごはん 回鍋肉 春雨サラダ バナナ	豚もも肉・厚揚げ・赤味噌 焼き豚	米 砂糖・みりん 春雨・胡麻ドレッシング	キャベツ・白葱・ピーマン きゅうり・人参 バナナ	濃口醤油 中華あじ	500 kcal
28 (土)	ハヤシライス ほうれん草のソテー りんご 牛乳	牛もも肉 卵 牛乳	米・ハヤシルウ	人参・玉葱 ほうれん草・人参・玉葱 りんご	コンソメ コンソメ 塩	520 kcal

〔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。