



# 2月 幼児食献立表



令和7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	“熱・力” の元になる食品	“体調” を整える食品	調味料	エネルギー
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	穀類・油脂類・砂糖類・芋類	野菜類・海藻類・くだもの類		
1 (土)	牛丼 えのきのすまし汁  オレンジ ヨーグルト	牛もも肉   ヨーグルト	米・砂糖	玉葱 白菜・えのき・青葱  オレンジ	淡口醤油 鰹・昆布だし 淡口醤油 塩	420 kcal
3 (月)	【節分メニュー】 ごはん 鬼の金棒鶏つくね 小松菜の胡麻和え 鬼除け汁  みかん	鶏ひき肉   豚もも肉・大豆・厚揚げ・ 味噌	米 さつまいも・片栗粉・砂糖 練り胡麻・胡麻	えのき・玉葱 小松菜・もやし・人参 人参・大根・青葱  みかん	淡口醤油 淡口醤油 鰹・昆布だし	530 kcal
4 (火)	ごはん 鯖のおろし煮 れんこんとツナのサラダ りんご キャンディーチーズ	鯖 ツナ  チーズ	米 酒 砂糖・油	生姜・大根 れんこん・キャベツ・コ ーン・人参 りんご	淡口醤油 酢 淡口醤油 塩 塩	460 kcal
5 (水) 弁当箱	おにぎり 一口とんかつ じゃがいもの和風サラダ  オレンジ	一口とんかつ チーズ	米(わかめ・鮭)  じゃがいも・和風胡麻ドレ ッシング	人参・コーン・ブロッコ リー オレンジ		500 kcal
6 (木)	ごはん 鶏のおかか焼き 大根のマヨサラダ さつまいもの豆乳スープ	鶏もも肉・鯉節  豆乳・味噌	米 砂糖・酒 マヨドレ さつまいも	生姜 大根・水菜・人参 人参・白菜	淡口醤油 淡口醤油 淡口醤油	460 kcal
7 (金)	ごはん 牛肉ときのこのチャブチ エ レタスのチョレギサラダ  ヤンニョム厚揚げ ヨーグルト	牛もも肉   厚揚げ ヨーグルト	米 春雨・ごま油・砂糖  ごま油 酒・砂糖・胡麻・ごま油	玉葱・人参・にら・椎茸  レタス・もやし・人参・ 海苔 トマトケチャップ	濃口醤油 淡口醤油 酢	520 kcal
8 (土)	ハヤシライス 小松菜のソテー りんご 牛乳	牛もも肉 卵 牛乳	米・ハヤシルウ	玉葱・人参 小松菜・人参・玉葱 りんご	コンソメ 塩	490 kcal
10 (月) 弁当箱	おにぎり 鮭の照り焼き もやしのゆかり和え  バナナ	鮭	米(ごま塩・青菜) 砂糖 砂糖	もやし・きゅうり・人参・ ゆかり バナナ	淡口醤油 淡口醤油	380 kcal
11 (火)	<b>建国記念の日</b>					
12 (水) 弁当箱	おにぎり 中華風卵焼き 青梗菜の中華和え りんご キャンディチーズ	豚ひき肉・木綿豆腐・卵   チーズ	米(鮭・わかめ) 砂糖 ごま油	にら・玉葱 青梗菜・人参・コーン・切り 干し大根 りんご	中華あじ 淡口醤油	520 kcal
13 (木)	<b>おにぎり持参日</b> 🍱					
14 (金)	ごはん 鱈のフライ 水菜のサラダ 切り干し大根のスープ	鱈 大豆 ベーコン	米 酒・マヨドレ・米粉・パン 粉・油 和風胡麻ドレッシング	もやし・水菜・人参 切り干し大根・ごぼう・人参・ しめじ・えのき・青葱	淡口醤油 コンソメ	530 kcal

15 (土)	なすのトマトスパゲティ	鶏もも肉	スパゲティ・オリーブオイル	なす・玉葱・ホールトマト	コンソメ	500 kcal
	じゃがいもと卵のソテー	卵・ウィンナー	じゃがいも	ピーマン	コンソメ	
	りんご			りんご	塩	
17 (月) 弁当箱	おにぎり		米(青菜・ゆかり)		淡口醤油	490 kcal
	五目卵焼き	卵・豚ひき肉・木綿豆腐	砂糖	玉葱・人参・いんげん・切り干し大根		
	かぶサラダ	鶏ささみ	ごま油・砂糖	かぶ・人参	淡口醤油	
18 (火)	ごはん	鶏もも肉	米		淡口醤油	410 kcal
	照りマヨチキン		砂糖・みりん・酒・マヨドレ	生姜		
	カラフルサラダ	木綿豆腐	和風胡麻ドレッシング	キャベツ・人参・きゅうり・コーン		
19 (水) 弁当箱	おにぎり		米(ごま塩・青菜)		淡口醤油	520 kcal
	鯖の竜田揚げ	鯖		生姜		
	豆苗とベーコンの炒めもの	ベーコン		切り干し大根・豆苗・人参		
20 (木) 劇遊び	ごはん	鶏もも肉	米			510 kcal
	カレー		じゃがいも・カレールー	玉葱・人参		
	りんご			りんご	塩	
21 (金) 劇遊び	親子丼	鶏もも肉・卵	米・砂糖	玉葱・椎茸・三つ葉	鰹・昆布だし 淡口醤油	440 kcal
	みかん			みかん		
	キャンディチーズ	キャンディチーズ				
22 (土)	肉うどん	牛もも肉	ゆでうどん・砂糖・みりん	白葱	鰹・昆布だし 淡口醤油	450 kcal
	白菜の和え物	鯉節	砂糖	白菜・人参	淡口醤油	
	バナナ	ヨーグルト		バナナ		
24 (月)	<b>振替休日</b>					
25 (火)	ごはん	赤魚・白味噌	米		淡口醤油	400 kcal
	赤魚の味噌焼き		砂糖	生姜		
	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 鰹・昆布だし	
26 (水)	誕生会 きな粉蒸しパン(ホットケーキミックス・きな粉・砂糖・油・牛乳) おにぎり🍙とフォークを持参。					
	コッペパン		コッペパン			440 kcal
	ピザ風卵焼き	卵・ツナ・チーズ		ピーマン・玉葱・ミニトマト・トマトケチャップ	コンソメ	
ポテトサラダ	ハム	じゃがいも・マヨドレ	きゅうり・人参			
27 (木)	りんご			りんご	塩	440 kcal
	牛乳					
28 (金)	ごはん	鯖	米		濃口醤油	440 kcal
	鯖の胡麻焼き		胡麻	生姜		
	ごぼうとれんこんのマヨサラダ		マヨドレ	ごぼう・れんこん・水菜・人参	淡口醤油	
28 (金)	バナナ			バナナ		440 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(木)はおにぎり持参🍙をお願いします。
- ・26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。