

2月の献立表

増美保育園 2026年



名阪食品
MEIHAN SHOKUHIN

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
2月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の味噌漬け焼き *いんげんのごま和え ひじき煮 すまし汁 ご飯	鶏肉・味噌 大豆・油揚げ	生姜 いんげん ひじき・人参・絹さや わかめ	砂糖 胡麻・砂糖 サラダ油・砂糖 焼麸 米	醤油・料理酒・みりん 醤油 醤油・天然だし 水・天然だし・塩・醤油
		3時	南瓜きな粉 麦茶	きな粉	南瓜	マーガリン・砂糖	麦茶・水
3月	火	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	ハヤシライス きやべつのサラダ オレンジゼリー	豚肉	玉葱・マッシュルーム・グリンピース きやべつ・コーン	サラダ油・米 マヨドレ オレンジゼリーの素	乳製品・ハヤシフレーク・ウスター・ソース・ケチャップ・コンソメ ・塩・水
		3時	恵方巻き 麦茶	かにかま・玉子・桜でんぶ	胡瓜・焼のり	米・砂糖	水・酢・塩 麦茶・水
4月	水	10時	蒸しじゃが芋			じゃが芋	
		昼食	さけの塩焼き *青梗菜のおかか和え 棒々鶏サラダ すまし汁 ご飯	さけ かつお節 鶏肉・味噌	青梗菜 もやし・人参 大根・豆苗	サラダ油 胡麻・胡麻油・砂糖 米	塩 醤油・天然だし 醤油・酢 水・天然だし・塩・醤油
		3時	ジャムクラッカーサンド 麦茶			クラッカー・いちごジャム	麦茶・水
5月	木	10時	蒸しかぼちゅ		南瓜		
		昼食	豚肉と野菜の春雨炒め プロッコリーの中華和え 味噌汁 ご飯	豚肉	もやし・人参 プロッコリー・コーン	春雨・サラダ油・胡麻油・砂糖 砂糖・胡麻油 里芋 米	水・鶏がらスープ・醤油・オイスター・ソース 醤油・酢 水・天然だし
		3時	キャロット豆乳蒸しパン 牛乳	豆乳 牛乳	人参	小麦粉・砂糖	ベーキングパウダー
6月	金	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	ひき肉と小松菜の玉子焼き 白和え 味噌汁 ゆかりご飯	玉子・鶏肉 豆腐 味噌	小松菜・玉葱・椎茸 えのき茸・人参・枝豆 もやし・青梗菜 ゆかり	サラダ油・砂糖・片栗粉 胡麻・砂糖 米	塩・天然だし・醤油・料理酒 塩・醤油 水・天然だし
		3時	クッキー 牛乳	玉子 牛乳		小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー・バニラエッセンス
7月	土	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	豚丼 ゼリー 中華スープ	豚肉 豆腐	玉葱・人参・グリンピース ほうれん草	砂糖・米 ゼリーの素 片栗粉	天然だし・料理酒・醤油・みりん 水 水・鶏がらスープ・塩・醤油
		3時	せんべい 麦茶			星たべよ	麦茶・水
9月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の照りマヨ焼き *ほうれん草のおかか和え がんもと野菜の煮物 味噌汁 ご飯	鶏肉 かつお節 がんもどき 味噌	ほうれん草 人参・グリンピース わかめ	マヨドレ 砂糖 じゃが芋 米	醤油・みりん 醤油 醤油・天然だし 水・天然だし
		3時	のり塩ラフク 麦茶		青のり粉	焼麸・サラダ油	塩 麦茶・水
10月	火	10時	蒸しかぼちゅ		南瓜		
		昼食	中華旨煮 プロッコリーの磯和え 味噌汁 ご飯	豚肉・厚揚げ	もやし・人参・白菜 プロッコリー・コーン・焼のり 青梗菜・玉葱	胡麻油・片栗粉・サラダ油 砂糖 米	塩・醤油・オイスター・ソース・鶏がらスープ・水 醤油 水・天然だし
		3時	トライフルケーキ 牛乳	玉子・牛乳・ホイップ 牛乳	みかん缶・黄桃缶	小麦粉・砂糖	ベーキングパウダー
12月	木	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	鶏の照り焼き *青のり粉ふき芋 白菜の煮浸し 味噌汁 ご飯	鶏肉	青のり粉 白菜・人参 長葱	砂糖・サラダ油 じゃが芋 焼麸 米	醤油・みりん 塩 醤油・みりん・和風だし・天然だし 水・天然だし
		3時	南瓜のパウンドケーキ 牛乳	玉子・スキムミルク 牛乳	南瓜	小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー
13月	金	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	肉うどん きやべつの胡麻味噌和え グレープゼリー	豚肉 味噌	玉葱・人参・ほうれん草 きやべつ・コーン	うどん・サラダ油・砂糖 胡麻・胡麻油・砂糖 ぶどうゼリーの素	水・天然だし・めんつゆ・醤油・みりん 醤油・酢 水
		3時	葉だいこんおにぎり 麦茶		大根の葉	米・胡麻油・胡麻	塩 麦茶・水
14月	土	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	カオマンガイ風ライス ゼリー 野菜スープ	鶏肉	にんにく・生姜・きやべつ・人参 白菜・玉葱	米・胡麻油・砂糖 ゼリーの素 胡麻油	醤油・料理酒・塩・みりん・酢 水 鶏がらスープ・醤油・塩・水
		3時	マリーピスケット 麦茶			マリーピスケット	麦茶・水

2月の献立表

増美保育園 2026年



名阪食品
MEIHAN SHOKUHIN

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
16	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の塩こうじ焼き *青梗菜の中華和え 南瓜の煮つけ 味噌汁 ご飯	鶏肉 油揚げ・味噌	青梗菜・コーン 南瓜 小松菜	サラダ油 砂糖・胡麻油 砂糖 米	塩こうじ 醤油・酢 醤油・みりん・天然だし 水・天然だし
		3時	甘味噌おにぎり 麦茶	味噌		米・砂糖・胡麻	みりん 麦茶・水
17	火	10時	りんご		りんご		
		昼食	ポークカレーライス フレンチサラダ マスカットゼリー	豚肉	玉葱・人参・生姜・にんにく 白菜・人参・コーン・レモン	サラダ油・じゃが芋・米 サラダ油・砂糖 マスカットゼリーの素	カレー粉・乳対応カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース ・水 酢・塩 水
		3時	マカロニナポリタン 牛乳	ワインナー 牛乳	玉葱・ピーマン・にんにく	マカロニ・サラダ油・砂糖	ケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩
18	水	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	カレイの味噌煮 *絹さや 切干大根と蒸し鶏のサラダ すまし汁 ご飯	かれい・味噌 鶏肉 油揚げ	生姜 絹さや 切干大根・人参 玉葱	砂糖 マヨドレ・砂糖 米	醤油・みりん・水 醤油・塩 水・天然だし・塩・醤油
		3時	中華蒸しパン 麦茶	玉子・牛乳		小麦粉・砂糖・胡麻油・サラダ油	ベーキングパウダー・醤油 麦茶・水
19	木	10時	蒸しじやが芋		じゃが芋		
		昼食	鶏と大根の煮物 ほうれん草ともやしのナムル 味噌汁 ご飯	鶏肉 豆腐・味噌	大根・人参 ほうれん草・もやし・コーン わかめ	胡麻・胡麻油 米	天然だし・醤油・みりん・料理酒・塩 塩 水・天然だし
		3時	あんこサンド 牛乳	こしあん 牛乳		ロールパン	
20	金	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	厚揚げの甘辛炒め 白菜のゆかり和え 中華スープ ご飯	厚揚げ・豚肉	青梗菜・人参・玉葱・にんにく・生姜 人参・白菜・胡瓜・ゆかり コーン・玉葱	サラダ油・砂糖・胡麻 米	醤油・塩・料理酒 塩・醤油 水・鶏がらスープ・塩
		3時	スイートポテト 牛乳	スキムミルク・牛乳 牛乳		さつま芋・砂糖・マーガリン	バニラエッセンス
21	土	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏あんかけ丼 ポテトサラダ コンソメスープ	鶏肉	人参・玉葱・青梗菜 人参・コーン・グリンピース 玉葱・人参	サラダ油・砂糖・片栗粉・胡麻油・米 じゃが芋・マヨドレ	塩・醤油・水・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩・水
		3時	せんべい 麦茶			星たべよ	麦茶・水
24	火	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏のコーンフレーク焼き *プロッコリー リボンマカロニサラダ トマトスープ コンソメライス	鶏肉 ロースハム 	生姜・にんにく プロッコリー 人参・コーン・グリンピース 玉葱・水煮トマト パセリ	マヨドレ・コーンフレーク リボンマカロニ・マヨドレ じゃが芋 米・サラダ油	塩・料理酒 塩・コンソメ コンソメ ケチャップ・コンソメ・塩・水 コンソメ・塩
		3時	バナナケーキ 牛乳	玉子・牛乳 牛乳	バナナ	小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー
25	水	10時	蒸しさつま芋		さつま芋		
		昼食	豚肉のたれ炒め 中華風サラダ 味噌汁 ご飯	豚肉	玉葱・人参・ぶなしめじ・生姜・にんにく もやし・わかめ 大根	サラダ油 砂糖・胡麻油 米	みりん・醤油 酢・醤油 水・天然だし
		3時	豆乳スコーン 麦茶	豆乳		小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー・バニラエッセンス 麦茶・水
26	木	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	スパニッシュオムレツ *小松菜のソテー さつま芋とひじきのサラダ コンソメスープ わかめご飯	玉子・豚肉 豆腐	人参・コーン・グリンピース 小松菜・人参 ひじき・枝豆 玉葱 わかめ	じゃが芋・サラダ油 サラダ油 さつま芋・マヨドレ・砂糖 米	塩・ケチャップ コンソメ・塩 塩・和風だし コンソメ・醤油・塩・水
		3時	シューぱい 牛乳	牛乳		パイシート・グラニュー糖	
27	金	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	クリームシチュー コーンサラダ オレンジゼリー ロールパン	鶏肉・牛乳	人参・玉葱・プロッコリー コーン・きゅべつ	じゃが芋・サラダ油 サラダ油・砂糖 オレンジゼリーの素 ロールパン	塩・乳対応シチューフレーク・水・コンソメ 酢・塩 水
		3時	ひじきおにぎり 麦茶		ひじき・人参	米	醤油・みりん・塩・和風だし 麦茶・水
28	土	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	ピビンバ丼 即席漬け 味噌汁	豚肉・玉子 油揚げ・味噌	ほうれん草・もやし・人参 大根・胡瓜	サラダ油・胡麻・砂糖・胡麻油・米 じゃが芋	焼肉のたれ・醤油・塩 塩・和風だし 水・天然だし
		3時	マリーピスクット 麦茶			マリーピスクット	麦茶・水

※都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください
※27品目アレルゲン不使用の食材には「乳対応」と表記しています



献立種類	栄養素	目標栄養価	平均栄養価
1~2歳児	エネルギー	460kcal	460kcal
	たんぱく質	15g	17.6g
	食塩	1.8g	1.8g
3~5歳児	エネルギー	540kcal	543kcal
	たんぱく質	17g	21.3g
	食塩	2g	2.2g

※目標栄養価は昼食とおやつの合算したものとなります

