



令和8年 2月 給食献立予定表 ひびきのそら保育園



日	曜	献立名	間食名	未満児朝おやつ	行事
1	日				
2	月	チキンカレーライス スパゲッティサラダ ミニゼリー	お茶 じゃこのおにぎり	幼児牛乳 ビスケット	
3	火	麦ごはん たまごスープ 鮭のポテトマヨ焼き 野菜の胡麻和え	牛乳 金時豆マフィン	幼児牛乳 ふかしいも	節分祭
4	水	麦ごはん 味噌汁 バナナ 牛肉のしぐれ煮 大根なます	牛乳 アップルパイ	ヨーグルト (バナナと食パンの豆乳煮)	
5	木	麦ごはん ミネストローネ スコップコロッケ ひじきのサラダ	牛乳 たいやき	幼児牛乳 ウエハース (お米せんべい)	
6	金	麦ごはん 赤だし ホキフライ 茹で野菜	牛乳 スイートポテト	幼児牛乳 じゃがいものコンソメ煮	
7	土	おにぎり コーンスープ 和風スパゲティ バナナ	牛乳 お菓子	幼児牛乳 みかん缶	
8	日				
9	月	ハヤシライス ポテトサラダ ミニゼリー	牛乳 わらびもち	幼児牛乳 アンパンマンせんべい (ウエハース)	
10	火	麦ごはん コンソメスープ ポークビーンズ ビーフン	お茶 鮭わかめおにぎり	ヨーグルト (かぼちゃのミルク煮)	
11	水				祝日 建国記念日
12	木	麦ごはん きのこのおろし汁 松風焼き 野菜のおかか和え	牛乳 黒ゴトースト	幼児牛乳 きなこバナナ	
13	金	麦ごはん かきたま汁 筑前煮 野菜の磯和え	牛乳 お昼きなこシュガー	幼児牛乳 もも缶	
14	土	おにぎり 豆腐のすまし汁 やしそば バナナ	牛乳 お菓子	幼児牛乳 コーンフレーク (クッキー)	
15	日				
16	月	麦ごはん バナナ クリームシチュー ひじき煮物	牛乳 どらやき	幼児牛乳 クラッカー (小魚せんべい)	
17	火	麦ごはん 野菜スープ タンドリーチキン ツナサラダ	牛乳 もちもちパン	幼児牛乳 りんごさつまいもの甘煮	
18	水	麦ごはん 味噌汁 具たくさんオムレツ 金平ごぼう	牛乳 マカロニあべかわ	幼児牛乳 ブロッコリーのコンソメ煮	
19	木	麦ごはん けんちん汁 チキンナゲット カレイのパン粉焼き きゅうりトマトサラダ	ヤクルト お誕生日ケーキ	幼児牛乳 ビスケット	誕生日会
20	金	麦ごはん わかめスープ とりのからあげ 野菜の中華和え	牛乳 きなこトースト	幼児牛乳 バナナ	
21	土	おにぎり じゃがいもスープ ナポリタン バナナ	牛乳 お菓子	幼児牛乳 ウエハース (お米せんべい)	

※献立は行事・材料の都合により変更になる場合がありますのでご了承ください。
 ※未満児朝おやつのは0歳児になります。ミルク煮は飲まれているミルクを使用しております。
 ※お野菜は安全の為に加熱処理をしております。

今月の平均栄養給与量

月～土曜	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
乳児	490	21.3	15.0	233	2.3	211	0.32	0.35	28	1.4
幼児	625	27.1	17.5	278	2.6	229	0.38	0.39	30	1.5

手作りおやつ

日	曜	献立名	間食名	未満児朝おやつ	行事
22	日				
23	月				祝日 天皇誕生日
24	火	ポークカレーライス マカロニサラダ ミニゼリー	牛乳 バナナケーキ	幼児牛乳 みかん缶	
25	水	麦ごはん のっぺい汁 鶏のてりやき 茹で野菜	牛乳 コーンフレーククッキー	ヨーグルト (かぼちゃのミルク煮)	
26	木	麦ごはん コンソメスープ ミートローフ かみかみサラダ	牛乳 みたらし団子	幼児牛乳 パイン缶 (ポーロ)	
27	金	麦ごはん たまごスープ 鮭のちゃんちゃん焼き みかん	お茶 きつねおにぎり	幼児牛乳 じゃがいものコンソメ煮	
28	土	おにぎり きつねうどん バナナ 野菜のごま和え	牛乳 お菓子	幼児牛乳 コーンフレーク (クッキー)	

おはばーそと

福を呼び 豆まき

節分の豆まきは、季節の変わり目に起きやすい体調不良(邪気=鬼)を払い、福を呼び込むために行います。そして、鬼をやっつけるために使われるのが、大きな豆=「大豆」です。ちなみに大豆は、生でまくと芽が出て緑起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。地域により殻つきの落花生で豆まきをするところもあります。鬼役になったり、豆を投げる役になったり、「鬼は外、福は内」と声を出しながら楽しんでください。

どうやって味覚は作られる?

子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にしていましょ。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい!」感覚を作っていきます。

給食年間目標

一口目は野菜から食べよう

2月

食べ物と体の関係をしよう