



令和8年 2月 給食献立表 大野保育園



年間目標
『一口目は野菜から食べよう』

2月の給食目標

バランスよく食べよう

元気な体を作るためには、いろいろな食べ物をバランスよく食べる事が大切です。畑で採れる旬の野菜を使い、免疫力アップさせ、風邪など感染症予防に努めましょう♪

なかなか子どもが食べてくれなくて…
そんな時は！
苦手な野菜におすすめ…ツナ缶、肉、油揚げ、納豆、チーズなどのたんぱく質と一緒に和えたり炒めるだけでOK★ほかにも…味噌汁やスープにすると子ども達はよく食べてくれますよ😊
主食・主菜・副菜をそろえ、免疫力アップで元気な体を作るお手伝いができればと思います。

2月の行事

2日（月）お弁当の日



3日（月）節分・豆まき

10日（火）母親DAY(クッキング)

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前おやつ						
昼食						
午後おやつ						
午前おやつ	2 ビスコ 牛乳	3 バナナ	4 ヨーグルト	5 いりこ 牛乳	6 クッキー 牛乳	7
昼食	おべんとう	節分 鬼さんライス 大豆と野菜のかき揚げ 温野菜 節分汁	麦ご飯 豚しゃぶうどん 大根とハムのマリネ	麦ご飯 もずくの天ぷら 酢の物 豆腐の生姜スープ	麦ご飯 魚のおろし煮 温野菜 冬野菜の呉汁	炊き込みご飯 味噌汁
午後おやつ	パン 牛乳	恵方ロール	米粉スノーボールクッキー	ココアゼリー	ヨーグルト・せんべい	
午前おやつ	9 チーズ 牛乳	10 プリン	11	12 魚肉ソーセージ	13 チーズ 牛乳	14
昼食	麦ご飯 納豆 大根と厚揚げの煮物 わかめの味噌汁	麦ご飯 ポークカレー マカロニサラダ	建国記念の日	麦ご飯 豚肉と白菜の中華あんかけ 豆腐の味噌汁	麦ご飯 高野豆腐の酢豚風 白菜の練りごまスープ	サンドイッチ 春雨スープ
午後おやつ	バナナスコーン	チーズ・お菓子 牛乳		芋ぜんざい	お豆腐ショコラ 牛乳	
午前おやつ	16 みかん	17 ボーロ 牛乳	18 ゼリー	19 いりこ 牛乳	20 ウエハース 牛乳	21
昼食	麦ご飯 豚だいこん 白菜の味噌汁	麦ご飯 おからナゲット 大根と焼き豚の和え物 キャベツの味噌汁	麦ご飯 マカロニグラタン 温野菜 野菜スープ	麦ご飯 すり身揚げ コールスロー 豆乳味噌スープ	麦ご飯 焼きそば 手作りふりかけ 根菜味噌汁	ナポリタン 野菜スティック
午後おやつ	くだもの・せんべい	ツナトースト	おからパウンドケーキ	肉まん 牛乳	パン 牛乳	
午前おやつ	23	24 いりこ 牛乳	25 せんべい 牛乳	26 チーズ 牛乳	27 ボーロ 牛乳	28
昼食	天皇誕生日	麦ご飯 高野豆腐の卵とし 青菜の味噌汁	麦ご飯 ミートソーススパゲティ ブロッコリースープ くだもの	麦ご飯 マーボー豆腐 大根のツナナムル	麦ご飯 しらす入り卵焼き 青菜のごま和え お麴の味噌汁	三色丼 味噌汁
午後おやつ		フライドポテト 牛乳	卵サンド	フルーツヨーグルト	プリン・お菓子 牛乳	

※午前おやつは3歳未満児のみです。 ※都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。



「バナナスコーン」

豆腐入りでヘルシーなスコーンです
(9日実施予定)

作り方

①材料を全てボールに入れ、混ぜ合わせる。

②厚さ1cmほどに生地をのばし、包丁で切り分けるか、型でぬく。

③180℃のオーブンで15～20ほど焼き、冷まして完成！

材料

- 小麦粉…25g
- ベーキングパウダー…0.6g
- 砂糖…6g
- 絹豆腐…15g
- 油…3g
- バナナ…10g

