

# 2026年2月 田口保育園 給食だより

※アレルギー疾患のお子様には除去食を用意しています  
 ※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります

月	火	水	木	金	土	日
2	3	4	5	6	7	8
運根のおろし揚げ 法蓮草の磯和え きのこの味噌汁 牛乳 りんご	食パン（卵） タンドリーチキン（鶏）（卵） レタス トマト オレンジ カブのミルクスープ 牛乳 ⑤中華ちまき	雑穀ごはん 自家製のり卵 魚の揚げ煮 白菜ののり和え 呉汁 パナナ 牛乳 ⑤ブライドボデト	雑穀ごはん 高野豆腐の肉詰め 胡瓜とわかめの酢の物 小松菜入りかき卵汁（卵） 牛乳 ⑤煮豆	雑穀ごはん 魚の葱味噌焼き 切干大根のカミカミサラダ もずくのすまし汁 牛乳 りんご	雑穀ごはん 豚肉と白菜の中華炒め ゆで卵（卵） 麩のすまし汁 スイートポテトビスケット（卵）	
9	10	11	12	13	14	15
源氏パイ 節分汁 恵方巻き（卵） みかん 牛乳 ⑤おにまんじゅう	⑤かつおおにぎり 雑穀ごはん 鶏肉とさつま芋の甘辛煮（鶏） 法蓮草の煮浸し 豆腐の味噌汁 牛乳 ⑤ドルネードドッグ	⑤大豆きな粉 雑穀ごはん 煮魚 里芋サラダ（卵） もずくと小松菜のすまし汁 牛乳 ヨーグルト	満月ボン 雑穀ごはん 大根とひき肉の麻婆風 ブロッコリーのおかか和え ワカメスープ 牛乳 パナナ	バナナ 雑穀ごはん ちらし卵汁（卵） ピーマンとソーセージのバターソテー パイナップル 牛乳 ⑤ポッドケーキ	みかん 雑穀ごはん 厚揚げの豚バラ巻き グリーンリーフ 白菜と南瓜の味噌汁 ギンビスアスパラガス（卵）	建国記念の日
16	17	18	19	20	21	22
⑤ふかし芋 こぎつねおにぎり ツナと法蓮草のクリームスパゲティ 枝豆 りんご オニオンスープ（卵） 牛乳 ⑤ぶどう寒天	建国記念の日	⑤青菜おにぎり 雑穀ごはん 南瓜とベーコンのかき揚げ（卵） 冬野菜の和風サラダ 汁ビーフン 牛乳 ⑤じゃこチーズトースト（卵）	ぼたぼた焼き 雑穀ごはん 白身魚と大豆のさっぱり煮 竹輪のマヨ炒め（卵） なめこの味噌汁 牛乳 ⑤おからショコラケーキ（卵）	揚げせんべい 雑穀ごはん 冬野菜のハヤシライス ドレッシングサラダ オレンジ 牛乳 ブリン（卵）	黒棒 雑穀ごはん 台湾風焼きそば 大根のカリカリ漬け かき卵汁（卵） えいじビスケット（卵）	
23	24	25	26	27	28	1
天皇誕生日	クラッカー 雑穀ごはん すり身のおとし揚げ（卵） 春雨の酢の物（甲殻類） もずくとうす揚げのすまし汁 牛乳 ⑤ブルーitzヨーグルト	⑤バナナきな粉 雑穀ごはん 親子うどん（鶏）（卵） 蒟蒻のかか煮 りんご 牛乳 ⑤ブロッコリーのチーズガレット	ゆかりおにぎり 雑穀ごはん 魚のシェパーズ焼き 運根とひじきの甘味噌サラダ ふわふわスープ（卵） 牛乳 ⑤鉄分クッキー	源氏パイ 雑穀ごはん タコライス さつま芋コロッケ コーンスープ パイナップル 牛乳 ケーキ（卵）	まがりせんべい ＜愛情弁当の日＞ お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください アンパンマンふんわりコーン（卵）	
2	3	4	5	6	7	8

今月は1月に大人気だった千草和えを紹介したいと思います。

こちらはお野菜たっぷりのレシピですがみんな完食してくれてとても好評でした。よかったらお家でも試してみてください。

以下の2つは2月の新メニューです

「鶏肉のトマト煮」、「鶏肉とさつま芋の胡麻味噌炒め」

『千草和え』

＜材料＞ 法蓮草1束 人参1/2本 えのき1束 もやし1/2袋

うす揚げ2枚 すりごま小さじ1杯

調味料 醤油大さじ1～2杯 砂糖小さじ1/2杯

【作り方】

①法蓮草とえのきは3cm長さに切る。

②人参とうす揚げは千切りにする。全ての食材をボイルする。

③2に調味料とすりごまを和えて出来上がりです。

（お好みで調味料は加減をお願いします）