

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
						1
2 ギンビスマスパラガス 雑穀ごはん 蓮根のおろし揚げ (卵) 法蓮草の磯和え きのこの味噌汁 牛乳 りんご (たんぽぽ組りんごのコンポート)	3 満月ポン 恵方巻き (卵) (以上児) ちらし寿司 (卵) (未満児) 節分汁 牛乳 節分ボーロ	4 カルテツクッキー 雑穀ごはん 魚のミモザ焼き (卵) 小松菜とさつま芋白和え もずくのすまし汁 ヨーグルト	5 プリン 雑穀ごはん 八宝菜 (鶏) 中華スープ 11 建国記念の日	6 チーズ 雑穀ごはん 煮魚 プロッコリーのオーロラソース和え (卵) じゃがいもの味噌汁 牛乳 ⑨さつま芋の蒸しパン	7 卵の花揚げ 雑穀ごはん ポークビーンズ 白菜のスープ 牛乳 ⑨ふどう寒天	8
9 クラッカー おにぎり ミートソーススパゲティ 千草焼き (卵) オニオングラム (鶏) 牛乳 ⑨きな粉バナナ (バナナ)	10 ヨーグルト 雑穀ごはん 魚の葱味噌焼き 切り干し大根の中華サラダ えのきのすまし汁 牛乳 ⑨じゃごチーズトースト (卵)	12 リツツ 雑穀ごはん 魚入りちらし卵汁 (卵) 法蓮草のソテー こんにゃくのおかか煮 りんご (たんぽぽ組コンポート)	13 満月ポン 鮭おにぎり コロッケ マカロニサラダ なめこの味噌汁 牛乳 ⑨おからショコラケーキ (卵)	14 ピスコ 雑穀ごはん マーボー豆腐 白菜の胡麻和え 牛乳 オレンジゼリー	15	
16 カルテツウエハース 雑穀ごはん すき焼き風煮 プロッコリーサラダ (卵) じゃが芋の味噌汁 牛乳 バナナ (バナナ)	17 オレンジゼリー 雑穀ごはん タラのカラフル焼き (卵) 冬野菜サラダ (卵) コーンスープ 麦茶 ⑨ゆがりおにぎり	18 クッキーバー 雑穀ごはん 鶏肉とさつま芋の胡麻味噌炒め (鶏) ちりめんじやごと胡瓜の酢の物 麩のすまし汁 牛乳 ⑨パンマフィン	19 ⑨きな粉おにぎり 雑穀ごはん シュンユイ 大豆サラダ (卵) 汁ビーフン 牛乳 ⑨パンマフィン	20 クラッcker ひじきおにぎり 鶏ごぼううどん (鶏) ソーセージのかき揚げ オレンジ 麦茶 ⑨せんざい	21 星たべよ 雑穀ごはん 豚汁 野菜の昆布和え コロコロラスク (卵)	22
23 天皇誕生日	24 プリン 雑穀ごはん 鶏肉のトマト煮 (鶏) 野菜スープ (鶏) 麦茶 ⑨昆布おにぎり	25 芋チップ 雑穀ごはん 鮭のクリーム煮 ドレッシングサラダ コンソメスープ 牛乳 ケーキ (卵)	26 ギンビスマスパラガス 雑穀ごはん 蓮根入り和風ピーフィッシュ (バナナ) 野菜のカリカリ漬け オレンジ 牛乳 ⑨天豆の甘辛炒め	27 満月ポン 雑穀ごはん すり身のおとし揚げ 春雨の酢の物 (卵) もずくと小松菜のすまし汁 牛乳 ⑨フルーツヨーグルト (バナナ)	28 リツツ く愛情弁当の日> お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください たべっごどうぶつ	29
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。よかつたらお家でも試してみてください。 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」	<p>『千草和え』</p> <p>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</p> <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 法蓮草とえのきは 3cm長さに切る。 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。 2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) 					

