

2026年 2月



献立表



幼保連携型認定こども園

大関保育園

日付	曜日	献立	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分 ①は未満地	材料名 (◎は10時のおやつ ○は午後のおやつ)			10時のおやつ	3時のおやつ	お知らせ
				熱と力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える			
2	月	麻婆大根 春巻き 甘酢キャベツ	399.1(392.3) 11.3(10.0) 24.0(15.2) 39.1 (57.2) 1.4(1.0)	◎ばりばりパンブキン ○三温糖 米、ごま油、片栗粉、三温糖 白ごま	○クリームチーズ、○生クリーム 豚ひき肉、味噌、しょうゆ ロースハム、安心逸品春巻	○みかん缶、○バナナ、○桃缶 ○バイン缶 大根、玉ねぎ、人参、干し椎茸 白ねぎ、キャベツ、きゅうり	お茶 せんべい	お茶 ♥フルーツの クリームチーズ和え	
3	火	打ち豆入りみそ汁 いわしの梅煮 スパゲティサラダ	359.7(427.2) 16.4(13.3) 14.1(11.4) 41.1 (67.9) 1.9(1.4)	◎アンパンマンソフトせんべい ○甘納豆、○元氣あまからせん ○かぼちゃのポーロ 米、スパゲティ ノンエッグマヨネーズ	○牛乳 打ち豆、うすあげ、味噌 煮干し(だし用)、いわしの梅煮 ロースハム	白菜、人参、大根、白ねぎ きゅうり、とうもろこし	お茶 せんべい	牛乳 せんべい 以上児…甘納豆 未満児…ポーロ	
4	水	コンソメスープ 手作りハンバーグ 春雨サラダ	206.7(281.6) 9.8(8.1) 11.8(8.0) 17.0 (45.6) 2.0(1.3)	○メーブルビスケット 米、春雨、ノンエッグマヨネーズ パン粉	ベーコン、牛ひき肉、豚ひき肉 卵	◎バナナ キャベツ、玉ねぎ、人参 きゅうり、みかん缶	お茶 くだもの	お茶 ビスケット	
5	木	ごんぼ汁 鶏肉の竜田揚げ ポテトサラダ	405.5(422.0) 20.7(17.2) 22.9(16.7) 30.1 (51.7) 1.8(1.3)	◎カルシウム塩せんべい ○ホットケーキ粉、○三温糖 ○バター 米、油、片栗粉、じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ	○卵、○絹豆腐、○豆乳 鶏肉、しょうゆ、ロースハム うすあげ、かつお節(だし用)	ごぼう、糸こんにゃく、人参 白ねぎ、生姜、きゅうり	お茶 せんべい	お茶 ♥ソイケーキ	おばあちゃん味の日
6	金	ハッシュドビーフ オムレツ ブロッコリーとりんごのごま和え	401.6(456.2) 14.0(15.3) 21.0(18.6) 45.4 (61.4) 2.9(2.4)	○星たばよ 米、白ごま、三温糖、ハヤシルウ 油、米粉	◎型抜きチーズデズニ ○牛乳 牛肉、ハートブレンオムレツ しょうゆ	玉ねぎ、人参、マッシュルーム グリーンピース、ブロッコリー りんご	お茶 チーズ	牛乳 せんべい	
9	月	ミネストローネスープ 若狭牛コロッケ 白菜の中華和え	289.9(346.4) 11.8(11.2) 9.5(6.4) 41.5 (62.9) 1.5(1.2)	○きらず揚げ 米、ABCマカロニ、油、ごま油	○飲むヨーグルト 若狭牛コロッケ、鶏肉、しょうゆ	◎みかん キャベツ、人参、玉ねぎ、白菜 トマトピューレ、きゅうり	お茶 くだもの	飲むヨーグルト おからあられ	
10	火	野菜スープ煮 鶏肉の照焼き ブロッコリーサラダ	314.2(372.2) 19.0(15.9) 7.2(6.3) 45.9 (65.0) 1.9(1.4)	◎アンパンマン幼児用ビスケット ○米、○三温糖 米、じゃが芋、三温糖 ノンエッグマヨネーズ	○ひじき、○ゆで大豆、○うすあげ ○しょうゆ、○昆布(だし用) ベーコン、しょうゆ、鶏肉 ロースハム	○人参 玉ねぎ、人参、キャベツ しめじ、ブロッコリー とうもろこし	お茶 ビスケット	お茶 ♥お豆の 混ぜご飯おにぎり	
12	木	うどん汁 白身魚フライ 大根サラダ	305.1(347.9) 15.2(12.3) 14.0(10.8) 32.7 (52.8) 1.5(1.0)	◎あかやさいのお米バフ ○ぼたばた焼 米、油、ゆでうどん、白ごま ごま油、三温糖	牛肉、しょうゆ、昆布(だし用) かつお節(だし用)、ホキフライ ロースハム	玉ねぎ、人参、白ねぎ 大根、きゅうり、とうもろこし	お茶 あられ	お茶 せんべい	
13	金	炊き合わせ ポテトサラダ ふりかけ昆布 バナナ	309.8(309.8) 12.7(9.9) 16.3(5.6) 1.2(0.9) 2.2(1.5)	◎マンナエファ 米、三温糖、マカロニ、じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ	○脱脂粉乳 ふりかけ昆布、厚揚げ、昆布	○ジャム きゅうり、いんげん 大根、人参、バナナ、椎茸	お茶 ウエハース	お茶 ♥ヨーグルト	本堂参拝
16	月	あげ入りポークカレー ポイルウインナー ごま和え	289.6(338.5) 12.9(10.4) 19.4(12.9) 19.6 (47.9) 2.0(1.4)	○味しらべ 米、油、カレーウ、白ごま じゃが芋	○おしゃぶり昆布 豚肉、うすあげ、シャウエッセン しょうゆ	◎温州みかんジュース トマトピューレ、ほうれん草 もやし、人参、玉ねぎ	ジュース	お茶 せんべい 昆布	
17	火	手作り弁当	23.4(43.7) 0.0(0.3) 0.0(0.1) 5.8(10.5) 0.1(0.2)	◎がんばれ！野菜家族 ○さつま芋、○バター、○片栗粉 ○三温糖、○黒ごま	○生クリーム、○しょうゆ		お茶 せんべい	お茶 ♥さつまいももち	
18	水	ポークビーンズ チキンナゲット 切り干し大根のナムル	483.3(362.6) 21.2(13.1) 12.9(7.7) 75.5 (62.8) 1.7(1.1)	○ビザパン 米、じゃが芋、油、白ごま ごま油、三温糖	ゆで大豆、豚肉、ロースハム 国産鶏の焼からチキン、しょうゆ	◎バナナ 玉ねぎ、人参、バセリ粉 切干大根、もやし、きゅうり トマトピューレ	お茶 くだもの	お茶 ★ビザパン	
19	木	じゃが芋のそぼろ煮 鯖の味噌煮 ひじきと枝豆のサラダ	411.5(429.1) 18.4(15.3) 16.4(12.0) 49.8 (67.1) 1.8(1.3)	◎ソフトな塩せん ○小麦粉、○三温糖、○油 ○ベーキングパウダー 米、じゃが芋、油、三温糖 ノンエッグマヨネーズ	○きな粉、○牛乳 豚ひき肉、牛ひき肉、しょうゆ 鯖の味噌煮、ひじき、さつま揚げ	玉ねぎ、人参、いんげん きゅうり、むき枝豆 とうもろこし	お茶 せんべい	牛乳 ♥きな粉 ビスコッティ	世界の味の日
20	金	なめこのみそ汁 チキンカツ 小松菜の磯香和え りんごゼリー	242.3(294.7) 14.2(10.9) 11.3(8.5) 23.1 (45.3) 1.7(1.1)	◎ムーンライト ○国産野菜のかりんとう 米、油、白ごま、三温糖	絹豆腐、干わかめ、ツナ 若鶏皮無ムネサックリフライ 刻みのり、しょうゆ、味噌 煮干し(だし用)	なめこ、白ねぎ、小松菜 人参、国産りんごのゼリー	お茶 クッキー	お茶 かりんとう	
24	火	けんちん汁 豚肉のケチャップ炒め 中華サラダ	271.3(326.2) 16.9(14.8) 16.1(12.2) 17.2 (41.2) 1.9(1.5)	◎ソフトな小魚せん ○ハッピーターン 米、油、ごま油、三温糖	○食べる煮干し 木綿豆腐、うすあげ、しょうゆ 昆布(だし用)、豚肉、ロースハム かつお節(だし用)	大根、人参、ごぼう、白ねぎ 玉ねぎ、ピーマン、もやし きゅうり	お茶 せんべい	お茶 せんべい 煮干し	
25	水	肉じゃが 焼鮭 マカロニサラダ	300.8(347.5) 17.0(12.8) 13.6(9.9) 29.4 (53.2) 1.8(1.2)	◎たべっこベイビー ○片栗粉、○油 米、油、三温糖、マカロニ ノンエッグマヨネーズ、じゃが芋	牛肉、しょうゆ、焼鮭 ロースハム	○ごぼう 人参、玉ねぎ、いんげん しらたき、きゅうり とうもろこし	お茶 ビスケット	お茶 ♥ごぼうチップス	
26	木	かき玉汁 メンチカツ ほうれん草のおかか和え	239.5(284.3) 10.7(9.3) 10.6(6.5) 27.4 (48.8) 1.3(0.9)	○コーンフレーク 米、片栗粉、油	○脱脂粉乳 絹豆腐、液卵、昆布(だし用) NKR国産キャベツ使用メンチカツ 糸かつお節、しょうゆ かつお節(だし用)	◎みかん ◎ジャム えのき、玉ねぎ、白ねぎ ほうれん草、もやし、人参	お茶 くだもの	お茶 ♥ヨーグルト フレークかけ	
27	金	五目寿司 鶏の唐揚げ 味噌汁 きゅうりスティック くだもの	597.2(482.8) 18.7(13.11) 21.6(14.73) 81.9(73.7) 2.1(1.8)	○ロールケーキ 米、三温糖、唐揚げ粉、油	凍り豆腐、うすあげ、ひじき 絹豆腐、わかめ、削り節 鶏肉、味噌	◎飲む野菜と果実デザートに 干し椎茸、えのきだけ きゅうり、人参、かんぴょう デコボン	ジュース	お茶 ★ロールケーキ	誕生会 坂井市産米の日

ごはんのいない日・・・27日(金)

物資の都合により、献立の一部を変更することがありますので、ご了承ください。
♥は手作りおやつです。★は坂井市のケーキ屋、パン屋で作られたものです。

3月の手作り弁当の日は、6日(金)です。よろしくお願いします。