

令和8年2月

うれしい給食 1号

認定こども園
新宝珠幼稚園

月	火	水	木	金
2 ごはん 江戸っ子煮 マカロニサラダ みそ汁 バイナップル ○精白米 ○豚ミンチ ジャが芋 人参 高野豆腐 しいたけ 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○わか ぎゅうり 玉ねぎ 人参 山 豆 だし 砂糖 ○なめこ 白ねぎ 黒潮だし 白みそ みりん	3 炊き込みごはん もやしのごま和え すまし汁 漬物 りんご ○精白米 五目ごはんの素 薄揚げ ○太もやし 人参 白ごま 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん ○大根 ほうれん草 赤鬼蒲鉾 黒潮だし 淡口 みりん	4 ごはん 八宝菜 春雨サラダ 中華スープ フルーツゼリー ○精白米 ○豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 もやし しいたけ 酒 濃口 中華料理の素 砂糖 みりん 鶏がら 片栗粉 ○春雨 きゅうり 人参 砂糖 淡口 ごま油 ○チンゲン菜 玉ねぎ 中華料理の素	5 お弁当 	6 卵不使用小山型パン じゃが芋とベーコンの煮込み 小松菜のお浸し 牛乳 オレンジ ○卵不使用小山型パン ○スバグディ ベーコン ジャが芋 玉ねぎ 人参 コーン フイヨン 淡口 みりん ○小松菜 人参 淡口 みりん
お菓子 牛乳	お麩のラスク 牛乳	お菓子 牛乳	りんごケーキ 牛乳	おにぎり(ちりめんじゃこ) お茶
9 みそラーメン 竹輪の磯辺揚げ バナナ ○中華そば 太もやし 人参 ほうれん草 コーン 鶏がら 赤みそ 白みそ 濃口 みりん ○竹輪 青のり 天ぷら粉	10 ごはん 豚肉と野菜の煮込み きゃべつのおかか和え みそ汁 黄桃 ○精白米 ○豚肉 ジャが芋 玉ねぎ 人参 突きこんにやく 焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○きゃべつ 人参 かつお節 砂糖 濃口 みりん ○わかめ 薄揚げ 黒潮だし 白みそ みりん	11 建国記念日	12 お弁当 	13 チキンカレーライス ブロッコリーのツナマヨ和え パイナップル ○精白米 牛肉 ジャが芋 玉ねぎ 人参 グリンピース カレールウ バイナップルシロップ ケチャップ ○ブロッコリー ツナ マヨドレ 砂糖 濃口
かぼちゃケーキ 牛乳	お菓子 牛乳		ドーナツ 牛乳	お菓子 牛乳
16 ごはん 揚げシュウマイ 小松菜の煮浸し 中華スープ りんご ○精白米 ○しゅうまい ○小松菜 人参 薄揚げ 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん ○太もやし きゃべつ 中華料理の素	17 ごはん すき焼き風煮込み じゃが芋のゆかり和え 洋風スープ オレンジ ○精白米 ○牛肉 玉ねぎ 人参 白菜 突きこんにやく 麩 焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○じゃが芋 ゆかり ○ほうれん草 大根 フイヨン	18 ごはん さらわの煮付け きゃべつのごま酢和え すまし汁 バナナ ○精白米 ○さくら 土生姜 砂糖 濃口 みりん 酒 ○きゃべつ きゅうり 白ごま 砂糖 酢 淡口 ○麩 黒潮だし 淡口 みりん	19 お弁当 	20 きざみきつねうどん ツナサラダ 黄桃 ○うどん すしあげ かまぼこ 玉ねぎ 人参 青ねぎ 黒潮だし 砂糖 濃口 淡口 みりん 酒 ○きゃべつ きゅうり 人参 ツナ 砂糖 酢 淡口 キャノーラ油
ジャムサンドイッチ 牛乳	お菓子 牛乳	人参ケーキ 牛乳	お菓子 牛乳	おにぎり(わかめ) お茶
23 天皇誕生日 	24 ごはん 豚肉と春雨の炒め物 ブロッコリーの和え物 中華スープ ○精白米 ○豚肉 玉ねぎ 人参 パプリカ 春雨 砂糖 濃口 みりん 酒 ごま油 ○ブロッコリー 人参 コーン 淡口 みりん ○しめじ 玉ねぎ 中華料理の素	25 ごはん 子持ちししゃもの唐揚げ 野菜三色和え 洋風スープ バイナップル ☆お誕生日会 かぼちゃまんじゅう☆ ○精白米 ○子持ちししゃもの唐揚げ ○白菜 ほうれん草 人参 淡口 みりん ○じゃが芋 かぶ フイヨン	26 お弁当 	27 さようなら遠足 
	ぶどう寒天 ビスケット 牛乳	お菓子 牛乳	バナナマフィン 牛乳	

2月給食だより

2月は暦の上では春ですがまだまだ寒い日が続きますね。風邪をひきやすい季節は空気が乾燥しがちで、体の中も水分不足に。口や喉が乾燥しているとウイルスも侵入しやすくなるため、ドリンクをこまめにとることや、鍋や汁ものを食事に取り入れることで、水分を補うようにしましょう。冬野菜は体を温めたり、風邪予防に効果的なビタミンが豊富。しっかり食べて風邪のウイルスから体を守り元気に過ごしましょう。

雪組さんにとって残りわずかな給食の時間ですね。子どもたちにアンケートをとりリクエスト・好評メニューも沢山取り入れさせて頂きました。



※家からの持ち物 コップ・ふきん・はしを忘れないように

今月の栄養平均値 1号エネルギー 368kcal たんぱく質 12g 脂質 8.4g