

令和8年2月分献立予定表

佐野市保育園

日	曜	乳児 午前おやつ	主食	献 立 名	午後おやつ	からだを つくる	力や体温 となる	体の調子 をととのえる
2	月	むぎちや ヨーグルト	ごはん	やきにくライス、そくせきづけ フルーツゼリー、むぎちや	ぎゅうにゅう おこめスイートポテト	豚肉、牛乳	米、油、三温糖 米粉スイートポテト	りんご、玉葱、ビーマン キャベツ、きゅうり
3	火	むぎちや おかし	ごはん	だいすいりじゅごはん、いわしのつみれじる スティックきゅうり、せつぶんデザート	ぎゅうにゅう マーラーカオ	福豆、ちりめんじやこ つみれ、豆腐、油揚げ、牛乳	米、里芋 マーラーカオ	人参、大根、牛蒡、しめじ 葱、みつば、きゅうり
4	水	むぎちや おかし	ごはん	にざかな、れんこんとごぼうのきんぴら とうふとたまねぎのみそしる	ぎゅうにゅう おこめスティックケーキ	魚切り身、ちくわ 豆腐、油揚げ、牛乳	米、麦、ざらめ、ごま油 おこめスティックケーキ	蓮根、牛蒡、人参 玉葱、えのき
5	木	むぎちや おかし	ごはん	マーボとうふ、ブロッコリーのごまあえ くだもの、むぎちや	ぎゅうにゅう おかし	豆腐、豚挽肉 牛乳	米、麦、油 三温糖、ごま油	玉葱、ニラ、しめじ ブロッコリー、果物
6	金	むぎちや ヨーグルト	ごはん	ビビンバどん、わかめスープ フルーツゼリー	ぎゅうにゅう くだもの	豚肉、卵、わかめ 牛乳	米、麦、ごま油 油、三温糖	もやし、ほうれん草 人参、葱、果物
9	月	むぎちや おかし	ごはん	しめじとぶたにくのカレー、スティックきゅうり くだもの、ぎゅうにゅう	かじゅうやさいジュース おかし	豚肉、牛乳	米、麦、じゃが芋 油	玉葱、人参、しめじ きゅうり、果物
10	火	むぎちや おかし	パン	さかなのごまフライ、きゅべつのサラダ くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちや、ヨーグルト たねなしブーレー	魚切り身、卵、ハム 牛乳、ヨーグルト	パン、小麦粉、油 マヨネーズ	キャベツ、コーン、きゅうり 果物、種なしブーレー
11	水			けんこくきねんのひ				
12	木	むぎちや おかし	めん	ごもくうどん、あおなおひたし、チーズ くだもの、むぎちや	ぎゅうにゅう ミニパン	鶏肉、油揚げ なると、チーズ、牛乳	生うどん ミニパン	人参、玉葱、生しいたけ 青菜、果物
13	金	むぎちや ヨーグルト	ごはん	れんこんいりハンバーグケチャップソース やさいのツナあえ、ベビーパイン、むぎちや	ぎゅうにゅう ココアむしばん	豚挽肉赤身、豆腐 豆乳、ツナ缶	米、麦、三温糖 ホットケーキ粉	蓮根、玉葱、キャベツ 人参、しめじ、パイン
16	月	むぎちや ヨーグルト	ごはん	やきにくライス、そくせきづけ フルーツゼリー、むぎちや	ぎゅうにゅう おこめスイートポテト	豚肉、牛乳	米、油、三温糖 米粉スイートポテト	りんご、玉葱、ビーマン キャベツ、きゅうり
17	火	むぎちや ヨーグルト	パン	とりにくのカレーふうみあげ ブロッコリーのサラダ、はくさいのスープに	ぎゅうにゅう おこめクレープ	鶏肉、ベーコン 牛乳	パン、片栗粉、小麦粉 マヨネーズ、米粉クレープ	ブロッコリー、人参 きゅうり、白菜、玉葱
18	水	むぎちや おかし	ごはん	にざかな、れんこんとごぼうのきんぴら とうふとたまねぎのみそしる	ぎゅうにゅう おこめスティックケーキ	魚切り身、ちくわ 豆腐、油揚げ、牛乳	米、麦、ざらめ、ごま油 おこめスティックケーキ	蓮根、牛蒡、人参 玉葱、えのき
19	木	むぎちや おかし	ごはん	マーボとうふ、ブロッコリーのごまあえ くだもの、むぎちや	ぎゅうにゅう おかし	豆腐、豚挽肉 牛乳	米、麦、油 三温糖、ごま油	玉葱、ニラ、しめじ ブロッコリー、果物
20	金	むぎちや ヨーグルト	ごはん	ビビンバどん、わかめスープ フルーツゼリー	ぎゅうにゅう くだもの	豚肉、卵、わかめ 牛乳	米、麦、ごま油 油、三温糖	もやし、ほうれん草 人参、葱、果物
23	月			てんのうたんじょうび				
24	火	むぎちや おかし	パン	さかなのごまフライ、きゅべつのサラダ くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちや、ヨーグルト たねなしブーレー	魚切り身、卵、ハム 牛乳、ヨーグルト	パン、小麦粉、油 マヨネーズ	キャベツ、コーン、きゅうり 果物、種なしブーレー
25	水	むぎちや くだもの	ごはん	とりのしょうがやき、やさいおかかあえ かきたまみそしる	ぎゅうにゅう カステラ	鶏肉、豆腐、卵 牛乳	米、麦、油 カステラ	もやし、ほうれん草 人参、小葱
26	木	むぎちや おかし	めん	ごもくうどん、あおなおひたし、チーズ くだもの、むぎちや	ぎゅうにゅう ミニパン	鶏肉、油揚げ なると、チーズ、牛乳	生うどん ミニパン	人参、玉葱、生しいたけ 青菜、果物
27	金	むぎちや ヨーグルト	ごはん	れんこんいりハンバーグケチャップソース やさいのツナあえ、ベビーパイン、むぎちや	ぎゅうにゅう かきなむしばん	豚挽肉赤身、豆腐 豆乳、ツナ缶	米、麦 蒸しパンミックス粉	蓮根、玉葱、キャベツ 人参、しめじ、パイン、かきなむ

○土曜日につきましては、各園対応となります。（参考メニュー・パン、揚げ物等、チーズ等、デザート類、飲み物）

※都合により献立を変更することがあります。

【暦の上では春を迎えます】

まだまだ寒さが厳しい2月。冷え込む日と寒さが和らぐ日を繰り返しながら、春が少しずつ近づいてきます。寒暖差で体調を崩しやすい時季なので、バランスのよい食事と十分な睡眠をとり、元気に過ごしていきましょう。

【消費期限と賞味期限】

加工食品には「消費期限」または「賞味期限」が表示されています。開封せずに袋や容器に書かれた保存方法を守った場合に、安全やおいしさが約束された期限が示されています。ふたつの違いを知り、食品を無駄にしないようにしましょう。

○消費期限とは 記載された「年月日」まで、安全に食べられる期限のこと。ケーキ、総菜、弁当など、傷みやすい食品に表示されています。

○賞味期限とは 記載された「年月日」まで、品質が変わらずにおいしく食べられる期限のこと。菓子、カップ麺、ペットボトル飲料、缶詰など、すぐに傷みにくい食品に表示されています。

※開封した食品は早めに食べきりましょう。



春を迎える立春の前日（2026年は2月3日）を「節分」と呼んでいます。鬼（悪い気）を追い出すために煎った豆をまき、年の数だけ豆を食べます。恵方巻は吉方（2026年は南南東）を向いて太巻きを丸かじりする風習です。

【節分】