

2026年 2月献立表【献立テーマ：リクエストメニュー】

曜日	月 2・16		火 3		17		水 4・18		木 5・19		金 6・20		土 7・21	
献立名	ご飯 赤魚の照り焼き 白菜のごま和え かきたま汁		鬼さん牛丼 酢の物 みそ汁		ご飯 じゃこピーマン 具だくさん豚汁		★ハヤシライス みかん/みかん缶		あんかけうどん ゴマドレサラダ		のりご飯 けんちん煮 みそ汁		調理パン バナナ 牛乳	
主食	幼児 乳児 六分米 50 40		幼児 乳児 六分米 60 50		幼児 乳児 六分米 50 40		幼児 乳児 六分米 60 50		幼児 乳児 うどんゆで 150 100		幼児 乳児 六分米 50 40		幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 1個 1個 ベーコンエッグ※卵乳 1個 (1個)	
昼食	赤魚 50 40 土生姜 0.4 0.32 砂糖 0.8 0.64 濃口醤油 2 1.6 みりん 2 1.6 白菜 30 24 人参 10 8 しめじ 8 6.4 竹輪(完了X) 6 4.8 砂糖 1.5 1.2 すりごま 1 0.8 濃口醤油 1.5 1.2 卵 15 12 木綿豆腐 10 8 わかめ 0.2 0.16 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96		牛もも肉 55 44 しめじ 8 6.4 玉葱 40 32 だし汁 15 12 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 2 1.6 ★人参(角・口) 5 4 *グリーンピース(目) 2個 2個 →ひよこは人参(目) *とんがりコーン(目・2才) かっぱえびせん(0.1才)		ちりめんじゃこ 2 1.6 ピーマン 15 12 すりごま 1 0.8 ごま油 1 0.8 砂糖 0.3 0.24 薄口醤油 0.6 0.48 豚バラ肉 6 4.8 木綿豆腐 10 8 大根 8 6.4 人参 8 6.4 キャベツ 8 6.4 しめじ 10 8 葱 2 1.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96		牛もも肉 25 20 人参 20 16 玉ねぎ 40 32 えのき 6 4.8 ハヤシルウ※乳 適宜 適宜 牛乳 10 8 水 60 48 みかん 1個 (幼児) みかん缶 20 (乳児)		鶏もも肉(細切れ) 15 12 人参 8 6.4 白菜 15 12 しめじ 10 8 みりん 2 1.6 薄口醤油 5 4 砂糖 1 0.8 片栗粉 適宜 適宜 だし汁 120 96 キャベツ 15 12 ブロッコリー 20.0 16 人参 6.0 4.8 ツナフレーク 5 4 すりごま 2 1.6 マヨドレ 3 2.4 砂糖 1.5 1.2 米酢 1 0.8 薄口醤油 0.5 0.4 ごま油 0.4 0.32		豚バラ肉 20 16 焼豆腐 50 40 大根 35 28 人参 20 16 しめじ 10 8 三度豆(完了X) 5 4 だし汁 60 48 砂糖 2 1.6 薄口醤油 6 4.8 みりん 2 1.6 酒 1.2 0.96 玉ねぎ 12 9.6 小松菜 10 8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96		ツナコーン※卵乳 1個 1個 *ベーコンエッグ1歳児はなし →卵乳ア・完了) 南瓜パン 2個 ツナ 適宜 適宜 マヨドレ 適宜 適宜 *ひよこ・アレルギー児 バナナ 1/2本 1/2本 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	
献立名	牛乳 クラッカー 一口ゼリー		牛乳 節分ボーロ・チーズ(幼) かりんとう(2歳児) かぼちゃボーロ(0.1歳児)		牛乳 ドーナツ チーズ		ヨーグルト ★カルテツスティック		牛乳 ★コンソメコーン		牛乳 シュガーバタービスケット(6日) ★スイートポテト(20日) 一口ゼリー(6日・20日)		牛乳 袋菓子	
おやつ	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 クラッカー 1p 1p 一口ゼリー 2個 1個		牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 節分ボーロ 1p チーズ※乳 1本 かりんとう 1p *2歳児 南瓜ボーロ 18 *0.1歳児		牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 カルテツドーナツ※卵乳 2個 2個 →乳ア) サラダせんべい *0.1歳児は1個ずつ チーズ※乳 1本 1本		ヨーグルト・加糖 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト カルテツスティック 1p 1p		牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 コンソメコーン 1p 1p コンソメコーン 1/2p *0.1歳児		牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 非常食ビスケット 2枚 2枚 牛乳 適宜 適宜 →乳ア) 豆乳 バター※乳 1.2 1.2 グラニュー糖 適宜 適宜 さつまいも 30 30 バター※乳 3 3 牛乳※乳 5 5 砂糖 1 1 バニラエッセンス 適宜 適宜 みりん(照り出し用) 適宜 適宜 一口ゼリー 1個 1個		牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 袋菓子	

★印のついているメニューは、
ぞう組さんからの
リクエストメニューです!!

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。
★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。
★献立名にある(り・ひ・幼・ば)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ば⇒ばんだ組
乳⇒ひよこ組りす組ばんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

2026年 2月献立表【献立テーマ：リクエストメニュー】

曜日	月 9	火 10・24	水 25	木 12	木 26	金 13・27	土 28
献立名	ご飯 豆腐のハンバーグ カブの炒め物 みそ汁	ご飯 鶏の味噌チーズ焼き ゆかり和え すまし汁	★カツカレー フレンチサラダ	★ラーメン ナムル	パン シチュー ウインナー	ご飯 鮭の塩焼き 大根きんぴら みそ汁	サンドイッチ バナナ 牛乳
主食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 60 50	幼児 乳児 中華麺 80 64 うどん(ひよこ) 100	幼児 乳児 フォカッチャ※乳 2個 2個 *0.1才 1.5個	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 サンドイッチ・卵・乳 1ヶ 1ヶ →卵乳ア・完了)
屋敷	豆腐のハンバーグ 1個 2/3個 ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 カブ(葉付き) 30 24 キャベツ 12 9.6 ベーコン 6 4.8 オリーブ油 0.8 0.64 コンソメ 0.8 0.64 塩 少々 少々 玉ねぎ 12 9.6 人参 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉 60 48 米みそ 3 2.4 砂糖 3 2.4 粉チーズ 3 2.4 だし汁 適宜 適宜 白菜 15 12 人参 8 6.4 もやし 5 4 ほうれん草 10 8 ゆかり 0.5 0.4 かつお節 0.5 0.4 すりごま 0.5 0.4 わかめ 0.2 0.16 木綿豆腐 15 12 塩 0.2 0.16 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	ヒレカツ※卵乳 1/2枚 1/2枚 *ひよこ⇒ウインナー2本 →卵乳ア) ウインナー 合い挽きミンチ 20 16 人参 20 16 玉ねぎ #VALUE! 南瓜 20 16 カレールウ※乳 10 8 →乳ア) 乳なしカレールウ 水 60 48 キャベツ 20 16 人参 8 6.4 プロッコリー 20 16 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 2 1.6 サラダ油 2 1.6	豚肉 20 16 玉ねぎ 8 6.4 もやし 5 4 わかめ 0.3 0.24 コーン(完了X) 5 4 鶏ガラ 2.5 2 濃口 2 1.6 水 120 96 ほうれん草 12 9.6 人参 8 6.4 小松菜 15 12 油揚げ 4 3.2 砂糖 1 0.8 濃口醤油 1.2 0.96 米酢 1.2 0.96 ごま油 0.4 0.32	鶏もも肉(細切れ) 25 20 南瓜 25 20 人参 15 12 玉ねぎ 20 16 ホワイトルウ※乳 15 12 牛乳 50 40 →乳ア) 豆乳 ウインナー 3本 2本 ごま油 1.2 0.96 砂糖 0.6 0.48 薄口醤油 3 2.4 みりん 1 0.8 酒 1 0.8 白菜 20 16 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鮭 50 40 塩 0.1 0.08 大根 30 24 豚バラ肉 10 8 人参 4 3.2 白滝(完了X) 5 4 小松菜 8 6.4 ごま油 1.2 0.96 砂糖 0.6 0.48 薄口醤油 3 2.4 みりん 1 0.8 酒 1 0.8 白菜 20 16 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	南瓜パン 2ヶ ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひよこ・アレルギー児 バナナ 1/2本 1/2本 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳
献立名	牛乳 しょうゆせんべい(幼) ライスクッキー・一口ゼリー(乳)	ヨーグルト サラダせんべい	牛乳 ★きな粉マカロニ	牛乳 ★おこめパフ	牛乳 ★おこめパフ	牛乳 バームクーヘン 一口ゼリー	牛乳 袋菓子
おやつ	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 しょうゆせんべい 1p ライスクッキー 2枚 一口ゼリー 1個	ヨーグルト・加糖 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト サラダせんべい 1p 1p	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 マカロニ 15 12 きなこ 5 4 砂糖 4 3.2 塩 0.1 0.08	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 おこめパフ 1p 1p *幼・2歳児 おこめパフ 1/2p *0.1歳	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 おこめパフ 1p 1p *幼・2歳児 おこめパフ 1/2p *0.1歳	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 バームクーヘン※卵乳 1個 1個 →卵乳ア) カルテツスティック 一口ゼリー 1個 1個	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 袋菓子

🌸14日・試食会🌸
当日は、「りんご蒸しパン」と「ベーコンチーズ蒸しパン」を持ち帰ってまいります。レンジも一緒にお渡ししますので、ぜひおうちでも作ってみてください♪

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。
★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。
★献立名にある(り・ひ・幼・ば)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ぱ⇒ぱんだ組
乳⇒ひよこ組りす組ぱんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

2025年11月きりん組献立表 みのり園

曜日	月	火	水	木	金	土
献立名	ツナ昆布おにぎり 豚汁 ヨーグルト	パン コーンスープ コールスローサラダ ウインナー	炊き込みご飯 みそ汁 フルーツゼリー	ご飯 ケチャップ炒め みそ汁	カレーライス 青じそサラダ	具だくさんうどん ヨーグルト
	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 パン(イオン)※卵乳 2個 1.5個	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 60 50	幼児 乳児 うどん 150 120
きりん組夕食	ツナ缶 10 8	コーンスープ 120 100	サケ 25 20	豚もも肉 25 20	鶏ミンチ 20 16	鶏もも肉(細切れ) 30 24
	塩昆布 2 1.6	キャベツ 15 12	人参 8 6.4	玉ねぎ 15 12	人参 15 12	南瓜 10 24
	豚バラ肉 15 12	玉ねぎ 6 4.8	しめじ 8 6.4	ピーマン 10 8	玉ねぎ 15 12	玉葱 10 9.6
	白菜 8 6.4	きゅうり 6 4.8	油揚げ 3 2.4	キャベツ 15 12	南瓜 15 12	人参 10 96
	人参 6 4.8	人参 5 4	塩 0.3 0.24	小松菜 12 9.6	カレールウ※乳 10 8	だし汁 120 96
	玉ねぎ 6 4.8	塩 0.1 0.08	薄口醤油 2 1.6	人参 8 6.4	→乳ア) 乳なしカレールウ	白だし 30 24
	木綿豆腐 15 12	米酢 0.2 0.16	みりん 1 0.8	ケチャップ 5 4	→乳ア) 乳なしカレールウ	酒 3 2.4
	葱 1 0.8	マヨドレ 1.5 1.2	だし昆布	ウスターソース 1 0.8	キャベツ 30 24	→乳ア) 豆乳ヨーグルト
	米みそ 6.5 5.2		人参 12 9.6	玉ねぎ 12 9.6	人参 8 6.4	→乳ア) 豆乳ヨーグルト
	だし汁 120 96	ウインナー 3本 2本	木綿豆腐 10 8	わかめ 0.2 0.16	青じそドレッシング 3 2.4	
ヨーグルト・加糖 75 75		米みそ 6.5 5.2	米みそ 6.5 5.2			
→乳ア) 豆乳ヨーグルト		だし汁 120 96	だし汁 120 96			
		フルーツゼリー 1個 1個				

☆2026年2月離乳食献立表☆

共栄保育園・みのり園

	月 2・16	火 3 17	水 4・18	木 5・19	金 6・20	土 7・21	
中期 7～8ヵ月頃	(この行は斜線で消されています)						
後期 9～11ヵ月頃	<ul style="list-style-type: none"> ・5分粥/軟飯 ・鮭と野菜煮 白菜・人参・玉ねぎ ・野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・5分粥/軟飯 ・しらすと野菜煮 玉ねぎ・きゃべつ・人参 ・野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・5分粥/軟飯 ・しらすと野菜煮 大根・人参・玉ねぎ ・野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・じゃが芋 ・野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 キャベツ・ブロッコリー・人参 ・野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 大根・人参・小松菜 ・野菜スープ 	(この列は斜線で消されています)
完了期 12～18ヵ月頃	<p>ご飯</p> <p>赤魚の照り焼き</p> <p>白菜のごま和え</p> <p>かきたま汁</p>	<p>鬼さん牛丼</p> <p>酢の物</p> <p>みそ汁</p>	<p>ご飯</p> <p>じゃこピーマン</p> <p>具だくさん汁</p>	<p>ハヤシライス</p> <p>みかん缶</p>	<p>あんかけうどん</p> <p>ごまドレサラダ</p>	<p>のりご飯</p> <p>けんちん煮</p> <p>みそ汁</p>	<p>ツナサンド</p> <p>牛乳</p> <p>バナナ</p>
おやつ	<p>牛乳</p> <p>クラッカー</p> <p>一口ゼリー</p>	<p>牛乳</p> <p>南瓜ポーロ</p>	<p>牛乳</p> <p>ドーナツ</p> <p>チーズ</p>	<p>ヨーグルト</p> <p>カルテツスティック</p>	<p>牛乳</p> <p>コンソメコーン</p>	<p>牛乳</p> <p>シュガーバタービスケット・一口ゼリー (6日)</p> <p>スイートポテト・一口ゼリー (20日)</p>	<p>牛乳</p> <p>袋菓子</p>
きり 完了期	<p>ツナ昆布おにぎり</p> <p>豚汁</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>パン</p> <p>コーンスープ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>ウインナー</p>	<p>パン</p> <p>コーンスープ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>ウインナー</p>	<p>炊き込みご飯</p> <p>みそ汁</p> <p>フルーツゼリー</p>	<p>ご飯</p> <p>ケチャップ炒め</p> <p>みそ汁</p>	<p>カレーライス</p> <p>青じそサラダ</p>	<p>具だくさんうどん</p> <p>ヨーグルト</p>

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2026年2月離乳食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

		月 9	火 10・24	水 25	木 12 26	金 13・27	土 28	
中期 7～8ヵ月頃		(This row is crossed out)						
		(This row is crossed out)						
後期 9～11ヵ月頃		・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 キャベツ・かぶ・人参 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 白菜・人参・ほうれん草 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 人参・南瓜・ブロッコリー ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・じゃが芋・人参 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 南瓜・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 大根・人参・白菜 ・野菜スープ	
完了期 12～18ヵ月頃		ご飯 豆腐のハンバーグ カブの炒め物 みそ汁	ご飯 鶏の味噌チーズ焼き ゆかり和え すまし汁	カツカレー フレンチサラダ	ラーメン ナムル	パン シチュー ウインナー	ご飯 鮭の塩焼き 大根きんぴら みそ汁	ツナサンド 牛乳 バナナ
おやつ		牛乳 ライスクッキー 一口ゼリー	ヨーグルト サラダせんべい	牛乳 きな粉マカロニ	牛乳 おこめパフ	牛乳 おこめパフ	牛乳 バームクーヘン 一口ゼリー	牛乳 袋菓子
きり 完了期		ツナ昆布おにぎり 豚汁 ヨーグルト	パン コーンスープ コールスローサラダ ウインナー	パン コーンスープ コールスローサラダ ウインナー	炊き込みご飯 みそ汁 フルーツゼリー	ご飯 ケチャップ炒め みそ汁	カレーライス 青じそサラダ	具だくさんうどん ヨーグルト

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。