

2026年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



＜調理担当＞
後藤 南
山 嵯 吉田
＜献立担当＞ 橋本



日付	行事	ｽﾌﾟｰﾝ	献立	エネルギー (kcal)	材料名		
					熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
02月		★	マーボー豆腐、春雨サラダ	214.1	マヨネーズ、はるさめ、片栗粉、砂糖、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、ロースハム、味噌	玉葱、胡瓜、人参、コーン、ねぎ、しょうが
03火			玉子スープ、白身魚のフライ、キャベツのおかかあえ	131.7	油、砂糖	白身魚フライ、卵、かつお節	キャベツ、人参、玉葱、しめじ、貝割れ菜、わかめ
04水			豆腐と揚げのみそ汁、照り焼きミートボール、小松菜とツナのあえ物	194.5	砂糖、片栗粉	チキンボール、木綿豆腐、味噌、ツナ、油揚げ、ごま	小松菜、人参、コーン、玉葱、いんげん、ねぎ
05木	午前保育日 (ふたば祭準備)		【軽食】からあげサンド、ミニクリームパン、牛乳	292.4	パン、ミニクリームパン、マヨネーズ	牛乳、チキン竜田	キャベツ
06金	ふたば祭 お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。 ※今週のお弁当日は「金曜日」です。ご注意ください。				
09月			麩のみそ汁、メンチカツ、厚揚げのそぼろ煮	230.6	焼肉、油、砂糖	メンチカツ、厚揚げ、鶏ももひき肉、みそ	玉葱、えのきだけ、人参、いんげん、ねぎ、わかめ
10火			汁ビーフン、トマト煮込みハンバーグ、バナナ	206.9	ビーフン、油、砂糖、ごま油	ミニハンバーグ、豚肉	バナナ、人参、玉葱、ホールトマト、キャベツ、青ピーマン、赤ピーマン
12木			中華スープ、シュウマイ、ささみときゅうりの中華和え	138.9	ごま油、砂糖	しゅうまい、卵、蒸し鶏、ごま	胡瓜、玉葱、人参、もやし、コーン、ねぎ、わかめ
13金	年長児 お別れ遠足		すき焼き風うどん、ほうれん草の胡麻和え、小魚ふりかけ	197.6	うどん、砂糖、油	牛肉、かまぼこ、ごま、かつお節、いりこ	ほうれん草、人参、白菜、玉葱、ねぎ、塩こんぶ、あおのり
16月			卵豆腐のすまし汁、照り焼きチキン、大根と豚肉の煮物	178.5	砂糖、油、片栗粉	鶏もも肉、豚肉、卵豆腐	大根、人参、いんげん、貝割れ菜
17火			野菜スープ、野菜コロッケ&ポロネーゼ	172.6	野菜コロッケ、スパゲティ、油、砂糖	ベーコン、豚ひき肉、牛ひき肉	玉葱、人参、キャベツ、コーン
18水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
19木		★	かぼちゃシチュー、小魚の甘煮	190.7	じゃがいも、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、いわし、ごま、かつお節	玉葱、かぼちゃ、人参、グリーンピース
20金	お誕生日会	★	コンソメスープ、チキン竜田、ブロッコリーとツナのマヨ和え、バレンタインケーキ	390.0	ホットケーキ粉、じゃがいも、マヨネーズ、砂糖、油	チキン竜田、ツナ、ホイップクリーム、ベーコン	ブロッコリー、人参、玉葱、いちご、コーン、貝割れ菜
24火			豆腐と大根のみそ汁、鮭の塩焼き、うま塩ひじき	126.7	砂糖、油	さけ、木綿豆腐、鶏むね肉、油揚げ、味噌	大根、玉葱、いんげん、人参、しいたけ、ひじき、ねぎ
25水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
26木			ポトフ、ナゲット、キャベツのソテー	223.4	じゃがいも、油、砂糖	チキンナゲット、レバーソーセージ、ベーコン	キャベツ、玉葱、人参、コーン
27金		★	ハヤシライス、フルーツポンチ	235.6	砂糖、油、片栗粉	牛肉	玉葱、人参、みかん、パイナップル、もも、バナナ、ホールトマト、マッシュルーム
3/2月			春雨スープ、揚げ餃子、きゅうりともやしのナムル	169.9	はるさめ、油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、ごま	胡瓜、もやし、玉葱、人参、コーン、ねぎ、わかめ

※★の日は『スプーンとお箸』を持たせて下さい。※仕入れの都合などによりメニューが変更になることがあります。ご了承ください。

節分の日について

「節分」という言葉には、「季節を分ける」という意味があります。
昔の日本では、春が一年の始まりと考えられており、特に大切にされていました。そのため、冬から春へと季節が変わる日を「節分」と呼ぶようになったそうです。
節分は、「みんなが健康で幸せに過ごせますように」という願いを込めて、悪いものを追い出す行事です。ご家庭でも、しっかり食事をとり、病気にかかりにくい体づくりを心がけていきましょう。

