

2026年



双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



<調理担当>

後藤 南
山崎 吉田

<献立担当> 橋本



日付	行事	スプーン	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		★	マー婆ー豆腐、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			豆腐と揚げのみぞ汁、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、ミニクリーミーバン、牛乳	292.4	パン、ミニクリーミーバン、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			麺のみぞ汁、メンチカツ、厚揚げのそぼろ煮	230.6	焼ひ、油、砂糖	メンチカツ、厚揚げ、鶏ももひき肉、みぞ	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、パナナ	206.9	ビーフン、油、砂糖、ごま油	ミニハンバーグ、豚肉	パナナ、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、いりご	ほうれんそう、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＆ボロネーゼ	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、プ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	プロッコリー、人参、玉葱、いちご、コーン、貝割れ菜
24 火			豆腐と大根のみぞ汁、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			ボトフ、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、レバーリーゼージ、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。

