



メニュー表



2026年02月

象山幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		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				
2日 (月)	ご飯 メンチカツ キャベツ添え 高野豆腐と野菜の煮物	精白米 パン粉 めんつゆ 三温糖	鶏肉 豚肉 高野豆腐	たまねぎ キャベツ にんじん いんげん	418	12.5	12.5	1.0
3日 (火)	鬼さんそぼろご飯 野菜とハムのサラダ 味噌汁(油揚げ・えのき)	精白米 油 三温糖 片栗粉 マヨレ きび砂糖 酢	鶏肉 ロースハム 油揚げ 味噌	たまねぎ しょうが にんじん グリーンピース キャベツ ブロッコリー えのきたけ	406	14.6	9.4	1.1
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">節分メニュー♪</div> 								
5日 (木)	ぞうやまカレー キャベツのサラダ マスカットゼリー	精白米 じゃがいも カレールウ マヨレ マスカットゼリー	豚肉	たまねぎ にんじん キャベツ ほうれん草	491	10.4	14.4	1.3
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">ぞうやまカレー♪</div> 								
6日 (金)	ご飯 タンドリーチキン 大豆のチリコンカン 野菜のごま風味サラダ	精白米 マヨレ カレールウ 三温糖 ごまドレッシング きび砂糖	鶏肉 大豆 豚肉 鶏肉	トマトケチャップ にんにく たまねぎ トマトソース しょうが グリーンピース だいこん ブロッコリー	434	18.3	14.5	0.8
9日 (月)	ご飯 豆腐ハンバーグ(照焼きソース) マカロニソテー キャロットサラダ	精白米 片栗粉 マカロニ 油 マヨレ	鶏肉 豆腐 青のり ツナ	たまねぎ にんじん きゅうり	351	10.7	5.4	0.5
10日 (火)	中華飯 焼きかぼちゃ 野菜のおかか和え	精白米 三温糖 油 片栗粉 ごま油 きび砂糖 めんつゆ	豚肉 かつお節	トマトケチャップ たまねぎ にんじん はくさい かぼちゃ だいこん ブロッコリー	423	10.6	8.0	1.5
12日 (木)	ご飯 鶏肉の香味揚げ ジャーマンポテト 野菜のマヨ和え	精白米 片栗粉 油 じゃがいも マヨレ	鶏肉 青のり ベーコン	しょうが にんにく たまねぎ キャベツ ブロッコリー	464	16.0	16.3	0.4
16日 (月)	ご飯 肉団子の甘酢あんかけ ひじきの煮付け 彩りサラダ	精白米 きび砂糖 酢 片栗粉 三温糖 めんつゆ	鶏肉 豚肉 ひじき 鶏肉	たまねぎ トマトケチャップ にんじん いんげん キャベツ ブロッコリー ホールコーン	380	12.3	7.3	0.6
17日 (火)	ご飯 回鍋肉 春雨サラダ スープ(大根・ねぎ)	精白米 三温糖 片栗粉 はるさめ きび砂糖 酢 ごま油	豚肉 味噌	にんじん キャベツ ホールコーン ほうれん草 だいこん ねぎ	422	13.6	11.4	1.0



# メニュー表



2026年02月

象山幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		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				
18日 (水)	ご飯 白身魚フライ キャベツ添え 野菜と鶏レバーの炒め物	精白米 パン粉 油 めんつゆ きび砂糖 片栗粉	たら 鶏肉	キャベツ にんじん もやし にら	387	12.5	8.8	0.5
19日 (木)	大豆ミートのスパゲティ チーズ入りサラダ ピーチゼリー 	スパゲティ 油 きび砂糖 片栗粉 マヨレ 酢 アマニ油 ピーチゼリー	大豆ミート 鶏肉 牛肉 チーズ	たまねぎ にんじん トマト トマトケチャップ キャベツ	344	11.9	8.6	1.6
24日 (火)	ご飯 鶏肉の味噌焼き 人参しりしり 野菜の醤油マヨ和え	精白米 三温糖 ごま油 マヨレ	鶏肉 味噌 卵	にんじん だいこん ブロッコリー	398	15.9	11.6	0.8
25日 (水)	ハヤシライス キャベツとほうれん草のサラダ オレンジゼリー	精白米 じゃがいも ハヤシルウ めんつゆ オレンジゼリー	豚肉 スキムミルク	たまねぎ にんじん キャベツ ほうれん草	507	12.5	11.8	1.6
26日 (木)	ご飯 赤魚の黄金焼き ビーフン 野菜の信田和え	精白米 三温糖 マヨレ きび砂糖 ビーフン ごま油 めんつゆ	赤魚 豚肉 油揚げ	トマトケチャップ キャベツ にんじん いんげん だいこん ブロッコリー	347	14.4	6.5	0.4
27日 (金)	ご飯 豚肉のハーベキューソース炒め マカロニサラダ おかあさん先生の味噌汁 (玉ねぎ・じゃが芋)	精白米 三温糖 きび砂糖 マカロニ マヨレ じゃがいも	豚肉 味噌	たまねぎ トマトケチャップ キャベツ ホールコーン きゅうり	471	15.1	13.7	1.1
平均					416	13.4	10.6	0.9

※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。

※ お弁当の日: 2月13日(金)・20日(金)は全員お弁当持参になります。お弁当の準備をお願いします。

※ ぞうやまカレー: 5日(木)はぞうやまカレー作りの日です。年中・年長児は野菜の皮むき等のお手伝いをしますので、エプロン・三角巾を持たせてください。

※持ち物 給食の日: 箸・スプーン・フォークなど、コップ、ナフキンを巾着袋に入れて下さい。

お弁当の日: お弁当、箸・スプーン・フォークなど、コップ、ナフキンを巾着袋に入れて下さい。

家で箸を使っていない場合、持たせないでください。